

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки <sup>(1)</sup>	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда <sup>(2)</sup>	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) <sup>(3)</sup>	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
19.03. 2024г.	Рассольник со сметаной	доведен до готовности	Выход согласно меню	соответствует нормам	блюда аппетитное	соответствует нормам, вкус приятный	подаются горячими	
	Утка с обжаренной подливкой	блюда готовы	Выход согласно меню	соответствует норме	аппетитное	вкус, цвет, запах, консистенция соответствуют	подаются горячими	
	Ленивой голубец	блюда готовы	Выход согласно меню	соответствует нормам	аппетитное	всё соответствует нормам, вкус приятный	подаются горячими	
	Колбаски	блюда готовы	соответствует меню	соответствует нормам	аппетитное	соответствует нормам, приятный вкус	подаются охлажденными	
	Шпроты с капустой и куркумой	блюда готовы	соответствует меню	соответствует нормам	аппетитное	очень вкусно, соответ. нормам	подаются горячими	
	Шпроты с редисом	блюда готовы	соответствует меню	соответствует нормам	аппетитное	очень вкусно, соответ. нормам	подаются горячими	

Примечание:

(1) – блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

(2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 1.2.);

(3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия), выполненный с помощью чувств человека согласно ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.