

МБОУ «Мамыковская СОШ»

Нурлатского муниципального района Республики Татарстан

# Журнал учета изучения качества готовой пищи

Начат «01» 09 2012 г.  
Окончен «  »    20   г.

Дата, год	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда) (3)	Органолептическая Оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
16.09.22	Салат из овощей и яблок	правильно	60г	60г	хороший вид	хороший	соблюдает	В соответствии с нормами
	Филе из курицы	правильно	150/40	150/40	не пригоревшее	хороший вкус	соблюдает	В соответствии с нормами
	Каша с яблоком	правильно	200мл	200мл	хороший вид	хороший вкус	соблюдает	В соответствии с нормами

**Примечание:**

- блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.
- контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).