

МБОУ «Ново – Альметьевская ООШ»
Нурлатского муниципального района Республики Татарстан

ЖУРНАЛ

учёта изучения качества готовой пищи

Начат: " 01 " 09 2022 г.
Окончен: " " 202 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 (а)	Органолептическая Оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
16.09.2022 г.	Фрукты (яблоки)	правильно	120	120	свежие	нейтральный	соблюдено	Санитарное нормативное соблюдение.
	Рапана мякоть с маслом	правильно	150/40	150/40	не пригоревшее	однородное, без комочков	соблюдено	соблюдено
	Сосиски отварные	правильно	60/30	60/30	доведено до готовности	мягкая, упругая	соблюдено	Чисто, уютно. Дети довольны едой.
	Кисель	правильно	200	200	вкусное	однородное, жидкое	соблюдено	

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).