

### Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание <i>Подпись члена комиссии</i>
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
16.09.22	завтрак	доведено до готовности не пересуш.	1000 гр	по нормам выхода	соответствует требованиям	без посторонних запахов, консистенция соответ.	t° нормальная соответ. нормам	Морф
14.10.22	завтрак	доведено до готовности не перес.	250 гр	по нормам выхода	соответствует требованиям	без посторонних запахов и вкуса	t° нормальная соответ. нормам	Морф
16.11.22	завтрак	доведено до готовности	220 гр	по нормам выхода	соответствует требованиям	без посторонних запахов	t° нормальная соответ. нормам	Морф
16.12.22	завтрак	доведено до готовности не пересуш.	200 гр	по нормам выхода	соответствует требованиям	без посторонних запахов и вкуса	t° нормальная соответ. нормам	Морф
10.01.23	завтрак	доведено до готовности не пересуш.	250 гр	по нормам выхода	соответствует требованиям	без посторонних запахов	t° нормальная соответ. нормам	Морф
11.02.23	завтрак	доведено до готовности не перес.	220 гр	по нормам выхода	соответствует требованиям	без посторонних запахов и вкуса	t° нормальная соответ. нормам	Морф



18. 03 23	завтрак	доведено до готов- ности	220 гр	по нор- ме выхода	соответ- ствует требов- ваниям	без не- терпе- ливых вкус	т° пода- чи соот- ветствует нормам	Буря
14 04 23	завтрак	доведено до готов-	200 гр	по нор- ме выхода	соотв- требов-	без неос- татков и вкуса	т° подачи соотв. нормам	Львов
19 05 23	завтрак	доведено до готов- ности	150 гр	по нор- ме выхода готов- ность	соотв- требов- аниям	без неос- татков и запаха	т° блюда соотв- тствие норм	Минск

Примечание:

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