

Изучение качества готовой пищи МБОУ «Данауровская НШ-ДС»

Дата	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	
26.04.2024г.	Завтрак	Кушарные изделия	Выход	Взвешивание	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
20.04.2024г.	Завтрак	Кушарные изделия	Выход	Взвешивание	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд

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)