

Таблица 1

## Изучение качества готовой пищи.

дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качества блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
12.12 2023	Фрукты яблоко	свежие	2100	100.		ароматное, сладкое, свежее		
	Творожки маленькие	блюдо доведено до готовности	20/40	20	вид однородный,	жареные свежие	соответствует t - 65°	
	Макаронные изделия спагетти	блюдо доведено до готовности	150/3	150	умеренно не пережарены	умеренно соленые,	соответствует t - 65°	
	из свежих фруктов		200.	200	цвет приятный	сладкие.	не ниже 75° не	
	Хлеб пшеничный		20	20	мягкий			

## Примечание:

- (1)-блюдо (изделие) доведено до готовности, не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.  
 (2) – контрольное взвешивание блюда ( см.Приложение2)  
 (3)- обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия)