

Изучение качества готовой пищи

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				
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд		
20.09.2022	Завтрак Время приготовления блюд – 8ч. 15 мин. Время снятия бракеража – 8 ч. 45 мин.	Блюда доведены до готовности	90/10 гр.	90/10 гр.	хорошее	Запеканка из творога с повидлом. Блюдо вкусное, доведено до готовности, без посторонних запахов.	Соответствуют нормам	для возраста обучающихся с 7 до 11 лет	
			40 гр.	40 гр.	хорошее				Кондитерское изделие пром. производства «Пряники», вкусное без посторонних запахов
			200/15гр.	200/15гр	хорошее				Чай с сахаром, теплый, сладкий цвет коричневый

Председатель комиссии _____ Т.И. Приходько

Члены комиссии:

Дроботова С.В. _____

Колмыкова С.В. _____

Приходченко С.Е. _____

Богачева С.В. _____

Моисеева Д.А. _____

Ответственный за организацию питания шеф - повар, Красноруцкая В.П. _____

Изучение качества готовой пищи

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			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
20.09.2022	Завтрак Время приготовления блюд – 8ч. 15 мин. Время снятия бракеража – 8 ч. 45 мин.	Блюда доведены до готовности	90/10 гр.	90/10 гр.	хорошее	Запеканка из творога с повидлом. Блюдо вкусное, доведено до готовности, без посторонних запахов.	Соответствуют нормам	для возраста обучающихся с 12 лет и старше
			40 гр.	40 гр.	хорошее	Кондитерское изделие пром. производства «Пряники», вкусное без посторонних запахов		
			200/15гр.	200/15гр	хорошее	Чай с сахаром, теплый, сладкий цвет коричневый		

Председатель комиссии _____ Т.И. Приходько

Члены комиссии:

Дроботова С.В. _____

Колмыкова С.В. _____

Приходченко С.Е. _____

Богачева С.В. _____

Моисеева Д.А. _____

Ответственный за организацию питания шеф - повар, Красноруцкая В.П. _____

Изучение качества готовой пищи								
Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и(или) полдник)	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Критерии оценки			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
20.09.2022	Обед Время приготовления блюд – 11 ч. 20 мин. Время снятия бракеража – 11 ч. 50 мин.	Блюда доведены до готовности	30 гр.	30 гр.	хорошее	Помидор свежий Цвет - красный, мякоть плотная, без посторонних запахов.	Соответствуют нормам	для возраста обучающихся с 7 до 11 лет
			200 гр.	200 гр.	хорошее	Рассольник Петербургский с перловой крупой. Вкусный, овощи доварены, без посторонних запахов.		
			90 гр.	90 гр.	хорошее	Наггетсы куриные. Вкус филе куриного, без посторонних запахов, сочные.		
			150 гр.	150 гр.	хорошее	Каша рисовая рассыпчатая, без посторонних запахов.		
			200 гр.	200 гр.	хорошее	Компот из фруктов и ягод, без посторонних запахов, вкус свежих ягод и фруктов		
			30 гр.	30 гр.	хорошее	Хлеб пшеничный свежей выпечки, мягкий, цвет - белый.		
			40 гр.	40 гр.	хорошее	Хлеб ржано-пшеничный свежей выпечки, мягкий, цвет темно-коричневый.		

Председатель комиссии _____ Т.И. Приходько

Члены комиссии:

Дроботова С.В. _____

Колмыкова С.В. _____

Приходченко С.Е. _____

Богачева С.В. _____

Моисеева Д.А. _____

Ответственный за организацию питания шеф - повар, Красноуцкая В.П. _____

Изучение качества готовой пищи								
Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и(или) полдник)	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Критерии оценки			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
20.09. 2022	Обед Время приготовления блюд – 11 ч. 20 мин. Время снятия бракеража – 11 ч. 50 мин.	Блюда доведены до готовности	30 гр.	30 гр.	хорошее	Помидор свежий Цвет - красный, мякоть плотная, без посторонних запахов.	Соответствуют нормам	для возраста обучающихся с 12 лет и старше
			200 гр.	200 гр.	хорошее	Рассольник Петербургский с перловой крупой. Вкусный, овощи доварены, без посторонних запахов.		
			90 гр.	90 гр.	хорошее	Наггетсы куриные. Вкус филе куриного, без посторонних запахов, сочные.		
			150 гр.	150 гр.	хорошее	Каша рисовая рассыпчатая, без посторонних запахов.		
			200 гр.	200 гр.	хорошее	Компот из фруктов и ягод, без посторонних запахов, вкус свежих ягод и фруктов		
			30 гр.	30 гр.	хорошее	Хлеб пшеничный свежей выпечки, мягкий, цвет - белый.		
			40 гр.	40 гр.	хорошее	Хлеб ржано-пшеничный свежей выпечки, мягкий, цвет темно-коричневый.		

Председатель комиссии _____ Т.И. Приходько

Члены комиссии:

Дроботова С.В. _____

Колмыкова С.В. _____

Приходченко С.Е. _____

Богачева С.В. _____

Моисеева Д.А. _____

Ответственный за организацию питания шеф - повар, Красноруцкая В.П. _____