

Таблица 1

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 | | | |
| 16.02. | обед | доведено до готовности | 780 | 780 | соответствует | соответствует | соответствует | |
| | | | | | | | | |

% пищи не съедено по обеду по результатам родительского контроля.

$$\text{Объем несъеденой пищи} = \frac{\text{масса ост. блюда}}{\text{масса 1 блюда по 1 ред} \times \text{кол. в день}} \times 100\%$$

$$= \frac{7000}{780 \times 10 (14040)} \cdot 100 = 49\%$$

Председатели родительского контроля:

Чернова Л. В. - *[подпись]*
 Корсаке И. В. - *[подпись]*
 Широва С. А. - *[подпись]*

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