

дата	наименование приема пищи (завтрак, обед, полдник) название блюда	АКТ №6			Критерии оценки		Подпись
		Выход блюда согласно меню	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Качество блюда			
				Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд		
09.02.2026	Завтрак: 1.) Каша из хлопьев осиянных Геркулес (жидкая) 2) Кофейный напиток с молоком 3).Батон бутербродный 4) сыр порционно 5) апельсин	1.) 199 г. 2.) 199 г. 3.) 20г. 4) 20 г. 5) 200 г.	эстетично	консистенция - каша вязкая со вкусом - вкус ароматный	температура - 15-18°С	Председатель комиссии по питанию Член комиссии (подпись) (подпись)	
09.02.2026	Обед №2 1.) Суп крестьянский с крупой 2.) Салат витаминный 3) Гуляш из говядины 4.) Компот из кураги 5.) батон бутербродный 6)Макаронные изделия отварные	1)252г. 2)60г. 3)80г. 4)200 г. 5)20г. 6)150г.	архитектурно, эстетично.	вкусно	температура - 15-18°С	Председатель комиссии по питанию Член комиссии (подпись) (подпись)	

Секретарь комиссии

(подпись) Паутова Н.А.)

Замечания:

отсутствуют.