

Изучение качества готовой пищи № \_\_\_\_\_

Дата	Приём пищи	Критерии оценки						примечания
		Правильность кулинарной обработки	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда	Качество блюда			
					Оформление	Органолептическая оценка (запах, вкус, цвет, консистенция)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	

Председатель комиссии

Члены комиссии

Ответственный за организацию питания

Повар