

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