

Дегустационный лист оценки качества горячего питания

ФИО участника: Кислова Екатерина Юльганяиновна

Родитель/законный представитель обучающегося 11Б класса МБОУ СОШ№5 г. Охи им.А.В.Беляева

Дата проведения оценки: 30 сентября 2024.

5 баллов - отличное качество

4 балла - хорошее качество

3 балла - удовлетворительное качество

2 балла - неудовлетворительное качество

Дегустационный продукт	Органолептические показатели продукта (оценка по 5-балльной системе)				
	Внешний вид	Вкус, запах	Консистенция	Цвет	Общий балл
№1 Суп картошечный с мяс. крупно	4	4	5	4	4
№2 макаронки отвар.	4	5	5	5	5
№3 пшеница (бегун) отварная	4	4	5	5	5
№4 кофеяной напиток	4	4	4	4	4
№5 хлеб, масло, бутерброды	5	5	5	5	5

«Да» - 1 бал, «Нет» - 0 баллов»

Условия для соблюдения правил личной гигиены обучающихся	Наличие санитарной одежды у работников пищеблока	Соблюдение температуры подачи блюд	Наличие информации о здоровом питании
1	1	1	1

Санитарно-техническое содержание обеденного зала (оценка по 5 - балльной системе)

Санитарное состояние обеденного зала	Состояние мебели	Наличие столовой посуды	Наличие салфеток	Состояние санитарной одежды у работников пищеблока
4	4	5	5	4

Комментарии и/или рекомендации:

Блюда, представленные на обед, понравились, всё соответствует вкусовым особенностям. Макароны нейтрального окраса переваренными, но в целом всё понравилось. Обед был подан горячим.

Подпись _____

(подпись)