

КАРТА КОНТРОЛЯ № 3

КОНТРОЛЬ ТЕХНОЛОГИЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЗАКЛАДКИ И ВЫХОДА БЛЮД

Дата: Ежедневно Помещение Столовая
Режимный момент (завтрак, обед, полдник):
Проверяемый (е): Повар Едифанова Е.П.
Проверяющий (е): Мед. сестра Максимова Т.В.

Предмет контроля	Оценка (по 5- бальной шкале)	Замечания, предложения
Соответствие технологии приготовления блюд	5	
Правильная закладка и литраж	5	
Соответствие выходов готовых блюд (1, 2, 3 блюда и др.)	5	
Соблюдение графика выдачи пищи на группы	5	
Санитарно-гигиенические требования при приготовлении блюд	5	

Заключение: Замечаний нет

Ознакомлена Повар

