ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА БЛЮД

МБОУ Приозёрненская СОШ(столовая)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Внешний вид | Консистенция | Цвет | Вкус и запах | Общий балл(1-5 баллов) |
| Салат из свеклы отварной | Свекла мелко измельчена. Салат заправлен маслом растительным | Мягкая, сочная | Темно-малиновый | Запах свеклы, вкус умеренно солёный, свойственный свекле | 5 |
| Суп картофельный с горохом | Картофель нарезан кубиком, горох – пюре-образный | Картофель и горох-мягкие | Светло-желтый (горчичный) | Вкус и запах свойственный гороху, кореньев и лука. | 5 |
| Котлета рубленная из птицы | Овальной формы, равномерно обжарена, гарнир уложен сбоку | Сочная, мягкая | Корочки-коричневый, на разрезе-светло-серый | Вкус и запах мяса жареной птицы, умеренно солёный | 5 |
| Капуста тушеная | Смесь тушёной капусты с овощами, морковь, лук и капуста в виде соломки | Сочная, слабо хрустящая | Светло-коричневый | Свойственный капусте и овощам, входящим в состав, кисло-сладкий, умеренно солёный | 4 |
| Кисель из сока плодового | Однородная прозрачная масса, без пленки на поверхности | Однородная, средней густоты, слегка желеобразная | Сока плодового | Запах сока плодового, вкус сладкий с кисловатым привкусом | 5 |