

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА 1

ТЕМА: ОЗНАЙОМЛЕННЯ З КУХОННИМ ІНВЕНТАРЕМ ТА ОБЛАДНАННЯМ. РОЗРОБКА МЕНЮ, ТЕХНОЛОГІЧНИХ ТА КАЛЬКУЛЯЦІЙНИХ КАРТ

Мета роботи: проведення загального інструктажу з техніки безпеки на робочому місці; ознайомлення: з правилами роботи у лабораторії, із технологічним устаткуванням, інвентарем, нормативною документацією.

У результаті проведення роботи студенти повинні:

Знати: технологічну рецептуру та схему виробництва напівфабрикатів і страв, режими, вимоги до сировини і готової продукції.

Вміти: складати технологічні карти та схеми, обирати і застосовувати режими теплової обробки, виготовити задану продукцію.

Літературні джерела та дидактичне забезпечення:

1. Доценко В., Губеня В., Кирпиченкова О., Кочерга В. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посібник. К.: Кондор, 2019. 292 с.

2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громадського харчування всіх форм власності / Шалимінов О.В., Дятченко Т.П., Кравченко Л.О. та ін. К.: А.С.К. 2000. 848 с.

- Технологічні карти.
- Періодичні видання.
- Комп'ютер.

ПЛАН РОБОТИ:

1. Ознайомитись із теоретичним матеріалом лекції
2. Ознайомитись із теоретичним матеріалом лабораторної роботи
3. Підготуватись до обговорення, опитування (тестування) питань теоретичного матеріалу лабораторної роботи

Технологічне устаткування: технологічне устаткування наявне в навчально-науковій лабораторії «Технології продукції ресторанного господарства».

Посуд та інвентар: посуд та інвентар, наявний у навчально-науковій лабораторії «Технології продукції ресторанного господарства».

ТЕОРЕТИЧНІ ВІДОМОСТІ

Основний кухонний інвентар

Ножі кухонні

Будь-який ніж складається з двох основних частин – руків'я (ручки) і клинка (леза). Клинок може бути виготовлений із нержавіючої сталі, титану, кераміки.

Руків'я найчастіше роблять пластиковими, дерев'яними або металевими. Вибір матеріалу рукояті кухонного ножа, в першу чергу, залежить від призначення ножа. З плином часу кожен ніж просочується запахами, кров'ю, жиром.

Наприклад, рукоять із натурального дерева буде швидше вбирати запахи, аніж метал, тому ніж для риби краще вибрати з руків'ям з іншого матеріалу.

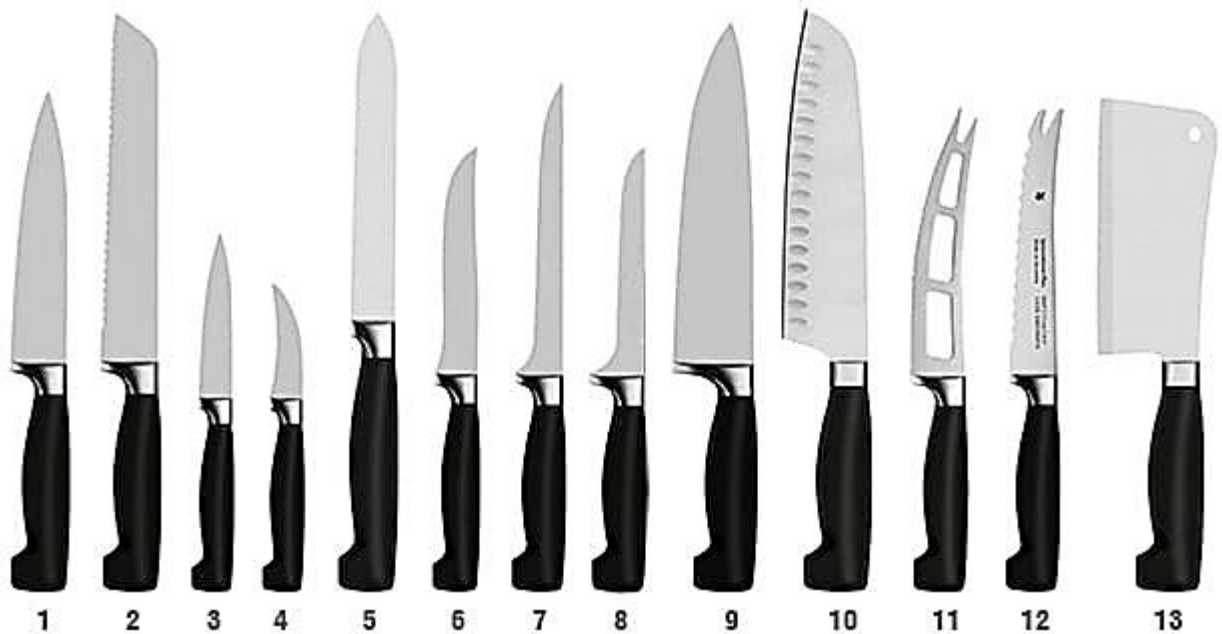
Форма ножа повинна бути максимально ергономічною, поверхня - без щілин і отворів, в яких можуть залишатися і гнити продукти і з'являтися бактерії.



- **Лезо** - основна ріжуча частина ножа. Виготовлене зі сталі або інших міцних матеріалів. Лезо може мати різні типи заточки (пряме, серрейторне).
- **Ріжуча кромка** – гостра частина леза, яка безпосередньо контактує з продуктами під час нарізання.
- **Обух** – це зворотна частина леза, яка не заточена. Вона товстіша і забезпечує міцність леза.
- **Кінчик** - верхня частина леза, призначена для точних ріжучих рухів.
- **Більстер** - перехід між лезом і ручкою. Захищає руку від зісковзування на лезо та надає ножу баланс.
- **Ручка** – це частина ножа, за яку тримають під час роботи. Виготовляється з різних матеріалів, таких як дерево, пластик або композитні матеріали.
- **П'ята** – це частина ручки, що розташована найближче до кінця леза. Зазвичай служить для балансу ножа.
- **Заклепки** - металеві деталі, що фіксують лезо в ручці (особливо в ножах з композитними або дерев'яними ручками).
- **Хвостовик** - частина леза, яка йде всередину ручки. Може бути повний або частковий. Впливає на міцність і баланс ножа.

ІСНУЮТЬ ОСНОВНІ ТИПИ НОЖІВ:

1. **Ніж універсальний** - призначений для нарізання різноманітних продуктів, але, в першу чергу, призначений для овочів. Має стандартну класичну форму без будь-яких особливостей. Лезо такого ножа пряме або трохи хвилясте, довжина не більше 20 см.



2. **Ніж хлібний (Bread Knife)**

Довжина леза: 20-25 см

Форма: Лезо з довгими зазубринами (серрейторне) (має хвилястий клинок, схожий на пилку). Завдяки такій формі ніж чудово відрізає рівні скибочки хліба, не руйнуючи м'якоть. Хлібним ножом також дуже зручно різати кавун і диню.

3. **Ніж для чищення овочів (Paring Knife)**

Довжина леза: 7-10 см.

Форма: маленьке, загострене лезо з гострим кінчиком. Зараз популярні спеціальні овочечистки з ручкою, але, як показує практика, такий засіб все одно залишає деякі частинки не обробленими через нерівності на поверхні овочів, і доводиться дочистити ці ділянки ножом.

4. **Ніж для чищення (дзьоб)** - підходить для чищення овочів і фруктів округлої форми. Має увігнутий клинок з дуже гострим кінчиком, призначеним для швидкого видалення поганих ділянок.
5. **Ніж для нарізки** має довгий клинок і гладку ріжучу крайку. Лезо вужче, ніж в універсального ножа. Використовується для нарізки овочів, риби, м'яса.
6. **Ніж для м'яса** має зігнуту форму, клинок розширюється до кінчика. Така форма дозволяє концентрувати зусилля на тій чи іншій ділянці леза, щоб розрізати жорстке м'ясо.

7. **Філейний ніж**, найвужчий і досить довгий, призначений для відрізання тонких і рівних шматків м'яса або риби. Щоб розріз виходив ідеальним, його краще робити одним рухом руки.
8. **Ніж для зрізання м'яса з кісток (обвалювальний ніж (Boning Knife))**
довжина леза: 12-17 см., на перший погляд, дуже схожий за формою на філейний ніж, але його лезо відрізняється. Воно розширюється біля основи і звужується до загостреного кінчика, ріжуча кромка вигнута. Таке лезо дозволяє проникнути всюди. Цей ніж розроблений спеціально для нарізки як вареного, так і сирого м'яса.
9. **Кухарський ніж (шеф ніж Chef's Knife)** - довжина леза: 15-30 см, має широку сферу застосування. Важке широке лезо звужується до вістря. З легкістю рубає більшість сирих і готових гарячих продуктів.
10. **Японський кухарський ніж (Сантоку (Santoku Knife))** - довжина леза: 13-20 см. на відміну від звичайного має опущене вістря і прямішу ріжучу крайку. Він використовується для приготування суші та ролів, а також для нарізки грибів і коріння.
11. **Ніж для сиру (Cheese Knife)** – довжина леза: 10-15 см, має лезо з отворами, повітряними кишеньками, завдяки чому м'які сири не встигають прилипати до поверхні ножа. Рукоять ножа трохи піднята відносно леза.
12. **Ніж для томатів (Tomato Knife)** – довжина леза: 10-15 см, має роздвоєний кінчик, який утворює «виделку», нею зручно підхоплювати і розкладати скибочки томатів.
13. **Кухонна сокира (топірець (Cleaver))** - довжина леза: 15-20 см. призначена для обробки м'яса. Вигнута форма з розширенням до кінчика лезом дозволяє рубати великі жорсткі і жилаві шматки м'яса.

Окрім основних є ще додаткові види ножів та подрібнювальних приладів:



Ніж для піци (Pizza Cutter):
зазвичай має кругле лезо, яке закріплене на ручці та обертається під час нарізання. Існують також варіанти з лезом у формі лопатки. Використовується для нарізання піци, завдяки обертовому лезу легко розрізає тісто та начинку, не зміщуючи їх.



Ніж для сиру у вигляді лопатки має плоске широке лезо, яке нагадує лопатку. Відрізняється від стандартного ножа, оскільки замість ріжучого леза має тонкий край для нарізання скибок сиру. Лезо часто має нахил, що допомагає легко піднімати і нарізати тонкі скибки твердого сиру. Використовується для нарізання тонких скибок твердого сиру, таких як пармезан або гуда. Його спеціальний дизайн дозволяє легко знімати тонкі скибки без зусиль і зберігати форму сиру.



Ніж для видалення серцевини яблук: це спеціальний кухонний інструмент, що має довгу, вузьку трубку з ріжучим краєм і зручною ручкою. Трубка може мати зубчастий край для легкого прорізання через м'якоть яблука і видалення серцевини. Цей ніж використовується для швидкого і зручного видалення серцевини яблук. Його вставляють у центр яблука, натискають і прокручують, щоб вирізати серцевину з насінням. Після цього серцевину легко видалити разом із ножем, залишаючи яблуко цілим і готовим для подальшої нарізки або приготування.



Ніж-січка (меццалуна): має характерну півкруглу форму леза, що нагадує півмісяць. Лезо часто має одну або дві ручки, що дозволяють міцно тримати ніж обома руками для кращого контролю під час нарізання. Використовується для дрібного нарізання трав, овочів, часнику та інших інгредієнтів. Завдяки своїй формі, він дозволяє здійснювати рухи розкачування або гойдання, що робить процес нарізання швидшим і легшим. Ідеальний для подрібнення великих обсягів зелені або приготування соусів, таких як песто.



Ніж для нарізання яблук (іноді також називається *яблучний різак* або *слайсер*) - це спеціалізований кухонний інструмент, призначений для швидкого та рівномірного нарізання яблук на часточки. Найчастіше це круглий або овальний інструмент з кількома металевими лезами, які сходяться в центрі. В центрі є отвір для видалення серцевини. Навколо лез розташовані дві ручки для зручного тримання. Ніж одночасно видаляє серцевину та нарізає яблуко на рівні часточки. Це дозволяє швидко підготувати яблуко для подачі або подальшої кулінарної обробки, зберігаючи при цьому акуратність нарізки. Достатньо просто помістити ніж на центр яблука та натиснути вниз. Леза нарізають фрукт на кілька рівних часточок, а центральний отвір видаляє серцевину.



Ніж для очищення грибів використовується для акуратного зняття шкірки з грибів або видалення бруду, залишків ґрунту, трави та інших сторонніх часток. Ніж також підходить для підрізання кінчиків ніжок грибів та видалення пошкоджених ділянок.



Ніж для очищення картоплі та овочів призначений для швидкого та ефективного очищення картоплі, моркви, огірків, яблук та інших овочів і фруктів з тонкою шкіркою. Деякі моделі ножів оснащені спеціальним пристосуванням для видалення "вічок" з картоплі, що полегшує процес підготовки. Лезо може бути гладким або зазубреним, залежно від типу овочів, для яких він призначений. Деякі моделі мають обидві сторони для різних типів очищення. Багато моделей мають рухоме або "плаваюче" лезо, яке пристосовується до форми овоча, дозволяючи більш рівномірно знімати шкірку.



Ніж для дині призначений для декоративного нарізування кульок з будь-яких фруктів та овочів, зокрема дині. Ручка ножа - зручна, виготовлена з поліпропілену, лезо - із високоякісної харчової нержавіючої сталі із відмінним захистом від корозії.



Ніж для грейпфрукта дозволяє ідеально очистити не тільки грейпфрут, але й інші цитрусові. Ріжуче лезо ретельно заточене та двічі відшліфовано. Гігієнічна структура ручки забезпечує зручне захоплення



Ніж для огірка, або кухонний подрібнювач, здатний нарізати різні види продуктів, такі як банани, огірки, морква та інші овочі. Ручний слайсер має ергономічну ручку, яка забезпечує зручне захоплення та контроль над процесом нарізки. Слайсер має невеликі розміри, що дозволяє легко зберігати його в кухонному ящику або повісити на гачок. Він також легко миється водою та миючим засобом, що полегшує догляд за ним. Подрібнювач – це зручний інструмент, який дозволяє вам швидко та легко приготувати інгредієнти для салатів, закусок та інших страв. Він заощаджує ваш час і сили, дозволяючи отримувати рівні та красиві нарізки продуктів.



Ніж для цедри зручний і безпечний спосіб отримати необхідну кількість ароматної цитрусової скоринки всього за кілька хвилин. На відміну від звичайного кухонного ножа, ніж для шкірки лимона, апельсина дозволяє ефективно зняти тільки верхню частину шкірки фрукта, не зачіпаючи шар білої підкірки, яка абсолютно непридатна для кулінарії. Ніж для зняття цедри комфортно тримається в одній руці. Прилад оснащений закругленими «вилами», які зчищають верхній прошарок цитрусової шкірки, наповненою ароматними ефірними маслами, такими необхідними для ароматизації алкогольних напоїв. Зручний ніж для чистки цедри додатково обладнаний гострим отвором, яке зрізає шкірку довгими смужками.

Даний тип леза незамінний, коли потрібно заготовити цитрусову цедру великими шматками;



Ніж для устриць призначений для швидкого розкривання панцира моллюсків. Інструмент оснащений коротким товстим клинком, котрий має одну або дві загострені сторони. Спеціальна захисна гарда у вигляді щитка захищає руку від порізів під час виконання силових робіт. Крім того, вона дає змогу добре спертися на виріб.



Ножиці кухонні незамінний і багатофункціональний девайс, який значно спрощує підхід до приготування. Вони, як і звичайні ножі, застосовуються для обробки птиці і риби, нарізки зелені і піци. Для кожного процесу існує певний вид кухонних ножиць. Вибравши відповідний інструмент, ви заощадите час на готуванні і спростите собі роботу.



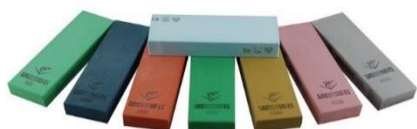
Подрібнювачі для овочів

Існують електричні, механічні та ручні подрібнювачі. Подрібнює сировину на тоненькі скибочки, кружечки, кубіки, або на терту масу.



Прилади для заточування ножів:

- Механічні, електричні, точила камені



Обробні дошки: пластикові, дерев'яні. Для професійної кухні – тільки пластикові, різних кольорів, не менше 12 шт.

Професійний посуд із чавуну

Сковорідки, гриль, казани, кастрюля ВОК





Професійний посуд із неіржавіючої сталі



Дека для смаження та запікання



Гастроємкості



Дрюшлаг

Сита



Терки





Термометри кулінарні



КУХОННЕ ОБЛАДНАННЯ

Блендери: стаціонарний та занурювальний, комбінований



Міксери: ручний, стаціонарний (побутового типу), планетарний



Тістоміс з робочими органами (насадками)



Кутер



М'ясорубка (вовчок)



Вакууматори



СКЛАДАННЯ ТЕХНІЧНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ

Висока якість готової продукції складається з багатьох факторів, одне з них - дотримання технологічних вимог до обробки продуктів і приготування страв на всіх стадіях виробничого процесу.

Кухарі, і кондитери повинні забезпечуватися на робочих місцях технологічними картами, які складаються на кожне блюдо, кулінарний або кондитерський виріб на підставі Збірника рецептур, який застосовується на даному підприємстві.

У технологічних картах вказуються: найменування страв, номер і варіант рецептури, норма вкладення сировини масою нетто на одну 2 порцію, а також дається розрахунок на певну кількість порцій або виробів, що готуються в котлах певної ємності, вказується вихід страви.

У картах також наводиться короткий опис технологічного процесу приготування страви і його оформлення, звертається увага на послідовність закладки продуктів залежно від термінів їх теплової обробки, характеризуються вимоги до якості страви, коефіцієнти його трудомісткості, що враховують витрати праці кухаря на приготування даної страви. Технологічні карти на гарніри до других страв складаються окремо. Технологічні карти складаються за встановленою формою на щільному

картоні, підписуються директором, завідувачем виробництва і калькулятором і зберігаються в картотеці начальника виробництва.

Зразки документів наведені в додатках до лабораторної роботи 1.

АЛГОРИТМ ПРОВЕДЕННЯ РОЗРАХУНКУ:

1. Розрахунок маси відходів Хід рішення завдань залежить від умови.

1.1. *Визначити масу відходів (M_v, g) при механічній кулінарній обробці сировини, якщо відомо масу бруutto сировини (M_{br}, g) і відсоток відходів (%).*

Розрахунок маси відходів (M_v, g) у цьому випадку здійснюється за формулою (1):

$$M_v = \frac{M_{br} \cdot t_v}{100}, \quad (1)$$

де M_v – маса відходів, г;

M_{br} – маса бруutto, г;

t_v – відсоток відходів, %.

1.2. *Визначити масу відходів (M_v, g) при механічній кулінарній обробці сировини, якщо відома маса нетто сировини (M_n, g) і відсоток відходів (%).*

Розрахунок маси відходів у такому випадку здійснюється у два етапи. Спочатку розраховується маса бруutto за формулою (2):

$$M_{br} = \frac{M_n \cdot 100\%}{100 - t_v} \quad (2)$$

де M_{br} – маса бруutto, г;

M_n – маса нетто, г;

t_v – відсоток відходів, %.

Потім розраховується маса відходів за формулою (3):

$$M_v = M_{br} - M_n \quad (3)$$

де M_v – маса відходів, г;

M_{br} – маса бруutto, г;

M_n – маса нетто, г;

2. Розрахунок маси нетто (напівфабрикату)

Розрахунок маси нетто (напівфабрикату) визначають за формулою (4):

$$M_n = \frac{M_{br} \cdot (100 - t_v)}{100} \quad (4)$$

де M_n – маса нетто, г;

M_{br} – маса бруutto, г;

t_v – відсоток відходів, %.

3. Розрахунок маси бруutto (сировини)

Якщо за умовою задачі відома маса нетто (напівфабрикату) і відсоток відходів, то розрахунок кількості сировини визначають за формулою (2).

В разі проведення розрахунків за встановленою кількістю відходів та їх відсоткового значення, масу бруutto (сировини) визначають за формулою (5):

$$M_{br} = \frac{M_v \cdot 100}{t_v} \quad (5)$$

де M_{br} – маса бруutto, г;

M_v – маса відходів, г;

m_B – відсоток відходів, %.

Приклади задач:

1. Скільки кг цибулі ріпчастої буде у відходах, якщо для обробки виділено зі складу 30 кг?

Маса відходів = $30 \cdot 16 / 100 = 4,8$ кг

2. Для приготування картопляного пюре до Новорічного свята було виділено 41 кг картоплі. Скільки кг очищеної картоплі буде отримано?

Маса нетто = $41 \cdot (100 - 30) / 100 = 28,7$ кг

Розрахунок кількості сировини і продуктів, необхідних для приготування страв, здійснюється на підставі меню і Збірника рецептур страв та кулінарних виробів.

Основним нормативним документом для виробництва кожної страви є його рецептура.

Рецептура - це:

- кількісне співвідношення складових компонентів, що визначає харчову цінність, органолептичні властивості і вихід готового продукту;

- відомості про норми витрат сировини на виробництво страви в певному обсязі (1 порція, 1 кілограм, 1 літр).

Рецептури супів розраховані на вихід - 1000 г (при масі порцій 500 і 250 г).

Гарніри відпускають по 150-200 г на порцію гарячої страви і по 50- 150 г на порцію холодної.

Рецептури простих гарнірів розраховані на вихід 1000 г, складних – на 100-150-200 г.

Кількість соусу, що відпускається до страви, коливається від 25 до 100 г.

Рецептури деяких холодних страв (салатів, вінегретів) розраховані на вихід 1000 г, відпускають же на порцію по 100, 150 і 200 г.

Рецептури хлібобулочних виробів дано на 10 кг готової продукції і на 100 штук.

Норми витрат солі на одну порцію при приготуванні холодних страв встановлено такі:

- для діет № 1, 2, 9, 15 - 0,5 - 0,8 г;

- для діет № 7, 8, 10 - 0,25 - 0,40 г.

Листя зеленого салату або зеленої цибулі передбачено 5 - 10 г на одну порцію; зелені кропу, петрушки - 2-3 г нетто.

При приготуванні супів слід враховувати такі норми витрат солі та спецій:

- сіль - 3 - 5 г на 1000 г супу;

- лист лавровий - 0,04 г (для діети № 1 не використовується);

- пюреподібні супи: норма солі - 3 - 5 г на 1000 г;

- молочні супи - 3 г на 1000 г виходу супу.

Для діет № 7, 8, 10 супи готують з обмеженим вмістом солі (до 2 г на 1000 г супу).

Зелень для відпуску передбачено 2-3 г нетто на порцію. Для страв з картоплі та овочів передбачено витрати солі:

- для дієт № 7, 8, 10 - 0,5 г;
- усі інші - 1 г на одну порцію.

Для страв з риби та морепродуктів норми витрат солі

- для дієт № 1,2, 5, 9,15 - 0,5 - 0,8 г;
- для дієт № 7, 8, 10 - 0,25 - 0,4 г;
- лист лавровий - 0,01 г (для дієти № 1 не використовується).

Для страв з м'яса, м'ясопродуктів норми витрат солі:

- для дієт № 1, 2, 5, 9, 15 - 1 г;
- для дієт № 7, 8, 10 - 0,5 г;
- зелені (петрушки, кропу) - 4г нетто на одну порцію;
- лист лавровий використовується за необхідності - 0,02 г (окрім дієти №

1).

Для страв із сільськогосподарської птиці та кроликів витрати солі

- для дієт № 1, 2, 5, 9, 15 - 0,5 - 0,8 г на одну порцію;
- для дієт № 7, 8, 10 - 0,25 - 0,4 г;
- зелень (петрушки, кропу) - 3 - 5 г нетто на одну порцію;
- для дієти № 1 не використовується;
- лист лавровий - 0,02 г на порцію (окрім дієти № 1).

Для гарнірів норми витрат солі:

- для дієт № 1, 2, 5, 9, 15 - 8 г на 1 кг готового гарніру;
- для дієт № 7, 8, 10 - 4 г на 1 кг.

Для соусів витрати солі становлять:

- для дієт №1,2, 5, 9,15 - 10 г на 1 кг соусу;
- для дієт № 7, 8,10 - 5 г на 1 кг соусу;
- для молочного соусу для дієт № 1, 2, 5, 9, 15 - 8 г на 1 кг соусу;
- для дієт № 7, 8,10 - 4 г на 1 кг соусу.

Норма витрати пшеничного борошна вказана з базисною вологістю 14,5%. При використанні борошна з вологістю нижче 14,5% норма витрати борошна знижується в розмірі 1% на кожен відсоток зниження вологи в борошні, а кількість рідини відповідно збільшується; в разі використання борошна з вологістю вище 14,5% витрата його збільшується, а кількість рідини відповідно зменшується.

Приклад завдання.

Розрахуйте кількість продуктів, необхідних для приготування 80 порцій страви «Суп польовий», якщо вихід порції 250 гр.

Методичні вказівки для розрахунків.

1. Для того, щоб підрахувати необхідну кількість сировини на 1 порцію 250 г, необхідно кількість сировини для приготування 1000 г поділити на 4.

2. Для того, щоб підрахувати необхідну кількість сировини на 80 порцій, необхідно кількість сировини ,призначену для виготовлення 1 порції, помножити на 80.

Енергетична цінність розраховується за формулою:

$$E_{ЦП} = 4 \cdot \sum \text{білків} + 9 \cdot \sum \text{жирів} + 3,75 \sum \text{вуглеводів}$$

Форма подачі результатів роботи:

Файл (робоча книга) з розширенням .doc. назва файлу «прізвище студента», розміром до 5 Мб потрібно завантажити на сервер до наступної лабораторної роботи.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ПРАКТИЧНОЇ РОБОТИ 20 балів.

- Правильність та повнота розкриття теоретичного питання - 1
- Участь у проведенні лабораторних досліджень та повнота представлення результатів - 8
- Змістовність та правильність виконання індивідуального завдання – 5
- Правильність відповіді на контрольні запитання (тести) - 5
- За творчість та авторську позицію, естетичне оформлення роботи – 1

Роботи, у тексті яких виявлено наявність академічного плагіату перевірі не підлягають.

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник _____
найменування суб'єкта господарювання

/прізвище, ім'я та по батькові керівника /підпис/

“ ____ ” _____ 200__р М. П.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № __ СТРАВИ АБО КУЛІНАРНОГО ВИРОБУ

/найменування страви або кулінарного виробу

№ з/п	Найменування сировини	_____ порцій		_____ порцій		Технологічні вимоги до якості сировини		
		Маса, г		Маса, г				
		брутто	нетто				брутто	нетто
								Якість сировини відповідає діючим стандартам
6.	Вихід напівфабрикату							
	Вихід готової страви							

Технологічні параметри рецептури

№	Вид втрат	Нормативне значення, %	Фактичне значення, %	Інтервал припустимих значень, %
1	Виробничі втрати			
2	Теплові втрати			

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ:

Термін придатності та умови зберігання:.....

Спосіб реалізації (подання) споживачу

ХАРАКТЕРИСТИКИ ГОТОВОЇ СТРАВИ АБО ВИРОБУ

Зовнішній вигляд:

Колір:

Консистенція:

Запах:

Смак:

Харчова (поживна) і енергетична цінність страви (виробу):

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал

Карту склав: технолог
/посада/

/підпис/

/прізвище, ім'я та по батько

Картка оцінки якості готової продукції

Назва страви	Показник	Вимоги до якості	Невідповідність нормам	Зняті бали	Кількість балів
	Зовнішній вигляд				
	Колір				
	Консистенція				
	Запах				
	Смак				
	Зовнішній вигляд				
	Колір				
	Консистенція				
	Запах				
	Смак				
	Зовнішній вигляд				
	Колір				
	Консистенція				
	Запах				
	Смак				
	Зовнішній вигляд				
	Колір				
	Консистенція				
	Запах				
	Смак				
	Зовнішній вигляд				
	Колір				
	Консистенція				
	Запах				
	Смак				

