

7-10 лет

Дата, время изготовления продукта	Наименование продукции, блюда	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности блюда	Оц по г
<b>Завтрак</b>			
7.07.23 8.00  8.00	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Внешний вид — порционные куски — в виде квадрата, треугольника, политы растопленным сливочным маслом;</li> <li>• цвет поверхности — румяный, золотистый; в разрезе светло-желтый;</li> <li>• вкус — свежих яиц, умеренно соленый;</li> <li>• запах — жареных свежих яиц с ароматом и привкусом масла сливочного;</li> <li>• консистенция — нежная, пышная, сочная.</li> </ul>	
	ХЛЕБ		
	ЧАЙ С МОЛОКОМ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Внешний вид, жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан или чашку;</li> <li>* Консистенция: жидкая;</li> <li>* Цвет: серовато-белый;</li> <li>* Вкус: сладкий, с привкусом молока;</li> <li>* Запах: свойственный молоку и чаю.</li> </ul>	
	ЯБЛОКО		
<b>Обед</b>			
7.07.23 12.00  12.00	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Внешний вид — огурцы нарезаны в соответствии с технологией приготовления, аккуратно разложены или уложены горкой, политы маслом растительным;</li> <li>• цвет очищенного огурца — белый;</li> <li>• вкус, запах — характерный для свежего огурца с привкусом и ароматом масла растительного;</li> <li>• консистенция огурцов — плотная, с недоразвитыми водянистыми некожистыми семенами.</li> </ul>	
	РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Внешний вид - на поверхности жидкой части блестки масла. В жидкой части рассольника — овощи, сохранившие форму нарезки (огурцы - без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками или дольками). Овощи не переварены, перловая крупа — хорошо разварившаяся. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;</li> <li>• цвет бульона - с кремоватым оттенком, жира на поверхности - желтый;</li> <li>• вкус, запах — огуречного рассола, приятный — овощей, острый, с умеренной кислотностью, в меру соленый;</li> <li>• консистенция корней, картофеля и лука — мягкие, огурцов — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.</li> </ul>	

МКОУ "КСОШ им. Героя Советского Союза Н.Ф. Махова"

1200	КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕНЫЙ С ЛУКОМ	<ul style="list-style-type: none"><li>• Внешний вид — картофель дольками, лук — полукольца;</li><li>• цвет — кремовый, соответствует картофелю с луком;</li><li>• вкус — тушеного картофеля;</li><li>• запах — тушеного картофеля и лука;</li><li>• консистенция — картофель разварен.</li></ul>
1200	ТЕФТЕЛИ (1-Й ВАРИАНТ)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Внешний вид — тефтели в мягкой корочкой (без трещин) аккуратно уложен гарнир;</li><li>• цвет тефтелей — коричневый, коричневый или с коричневым;</li><li>• вкус, запах — тушеного мяса, соленый и острый, с ароматом лука;</li><li>• консистенция тефтелей — однородная, соуса — эластичная.</li></ul>
	ХЛЕБ	
1200	КИСЕЛЬ ИЗ КОНЦЕНТРАТА ПЛОДОВОГО ИЛИ ЯГОДНОГО	