

# Журнал дегустации

# Журнал дегустации

МАУ «Комбинат питания»

Столовая Буфет 5158 № \_\_\_\_\_

(Наименование учебного заведения)

Адрес: буфет Ковальсучу 270/2 .

Ответственный: Александровская А.А.

Начат: 06.09.2021 .

Окончен: \_\_\_\_\_ .

Дата	Наименование блюда	Органолептическая оценка					Балль- ная оценка	Замечания и предложения	Подписи членов дегустационной комиссии
		Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консис- тенция			
	2	3	4	5	6	7	8	9	10
15.09	Макаронг обварил шницель из говядина	соответствует данному видаму соответствует	соответствует ан	соответствует ем	соответствует ем	соответствует ем	5	—	ВК
15.09	Таллом из свеклы неодов знеде	соответствует ем	соответствует отв	соответствует всем отв	соответствует отв	соответствует	5	—	ВК
15.09	Тама речичная распаривая	соответствует ем	соответствует мстус	соответствует отв	соответствует отв	соответствует	5	—	ВК
16.09	Яфррил с рисом	соответствует ем	соответствует отв	соответствует отв	соответствует отв	соответствует	5	—	ВК
16.09	Соус салатный с томатом	соответствует ем	соответствует отв	соответствует отв	соответствует отв	соответствует	5	—	ВК
16.09	Таллом с сернишвал	соответствует ем	соответствует отв	соответствует отв	соответствует отв	соответствует	5	—	ВК
17.09	Макаронг отвар	соотв. данному видаму	соотв. всем отв	соотв. отв	соотв. отв	соотв. отв	5	—	ВК
17.09	Филе из рыбы	соотв. отв	соотв. всем	соотв. отв	соотв. отв	соотв. отв	5	—	ВК
17.09	Колемт	соотв. отв	соотв. всем	соотв. отв	соотв. отв	соотв. отв	5	—	ВК
17.09	Тама перловая распаривая из говядина	соотв. отв	соотв. отв	соотв. отв	соотв. отв	соотв. отв	5	—	ВК
17.09	Таллом из картофеля аморфит	соотв. отв	соотв. отв	соотв. отв	соотв. отв	соотв. отв	5	—	ВК

№ п/п	Наименование блюд	Органолептическая оценка						Балльная оценка	Замечания и предложения	Подписи членов дегустационной комиссии
		Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция				
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
8.10	Мороженое сливочное	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	5	-	<i>[Signature]</i>	
8.10	Мини-бургеры из говядины	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	5	-	<i>[Signature]</i>	
9.10	Желе из фруктов	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	5	-	<i>[Signature]</i>	
12.11	Торт из сливок	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	5	-	<i>[Signature]</i>	
12.11	Сливочное мороженое	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	5	-	<i>[Signature]</i>	
12.11	Ванна из сливок	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	5	-	<i>[Signature]</i>	
12.11	Фруктовый торт	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	5	-	<i>[Signature]</i>	
16.11	Лед сливочный	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	5	-	<i>[Signature]</i>	
16.11	Желе из сливок	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	5	-	<i>[Signature]</i>	
16.11	Мини-бургеры	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	5	-	<i>[Signature]</i>	
17.11	Торт из сливок	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	5	-	<i>[Signature]</i>	
17.11	Оладьи из картофеля	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	5	-	<i>[Signature]</i>	
17.11	Ванна из сливок	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	5	-	<i>[Signature]</i>	
17.11	Желе из сливок	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	5	-	<i>[Signature]</i>	
19.11	Мороженое сливочное	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	5	-	<i>[Signature]</i>	

№	Наименование блюд	Органолептическая оценка						Балльная оценка	Замечания и предложения	Подписи членов дегустационной комиссии
		Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция	8			
2		3	4	5	6	7	8	9	10	
10.11	Фасоль вареная с овощами в сметанном соусе	соответ	соответ	соответ	соответ	соответ	5	-	В	
10.11	Котлетки из фарша с овощами	соответ	соответ	соответ	соответ	соответ	5	-	А	
10.11	Паштет из курицы с овощами	соответ	соответ	соответ	соответ	соответ	5	-	В	
10.11	Паштет из индейки с овощами	соответ	соответ	соответ	соответ	соответ	5	-	А	
10.12	Паштет из курицы с овощами	соответ	соответ	соответ	соответ	соответ	5	-	А	
10.12	Паштет из индейки с овощами	соответ	соответ	соответ	соответ	соответ	5	-	А	
10.12	Паштет из курицы с овощами	соответ	соответ	соответ	соответ	соответ	5	-	А	
10.12	Паштет из индейки с овощами	соответ	соответ	соответ	соответ	соответ	5	-	А	