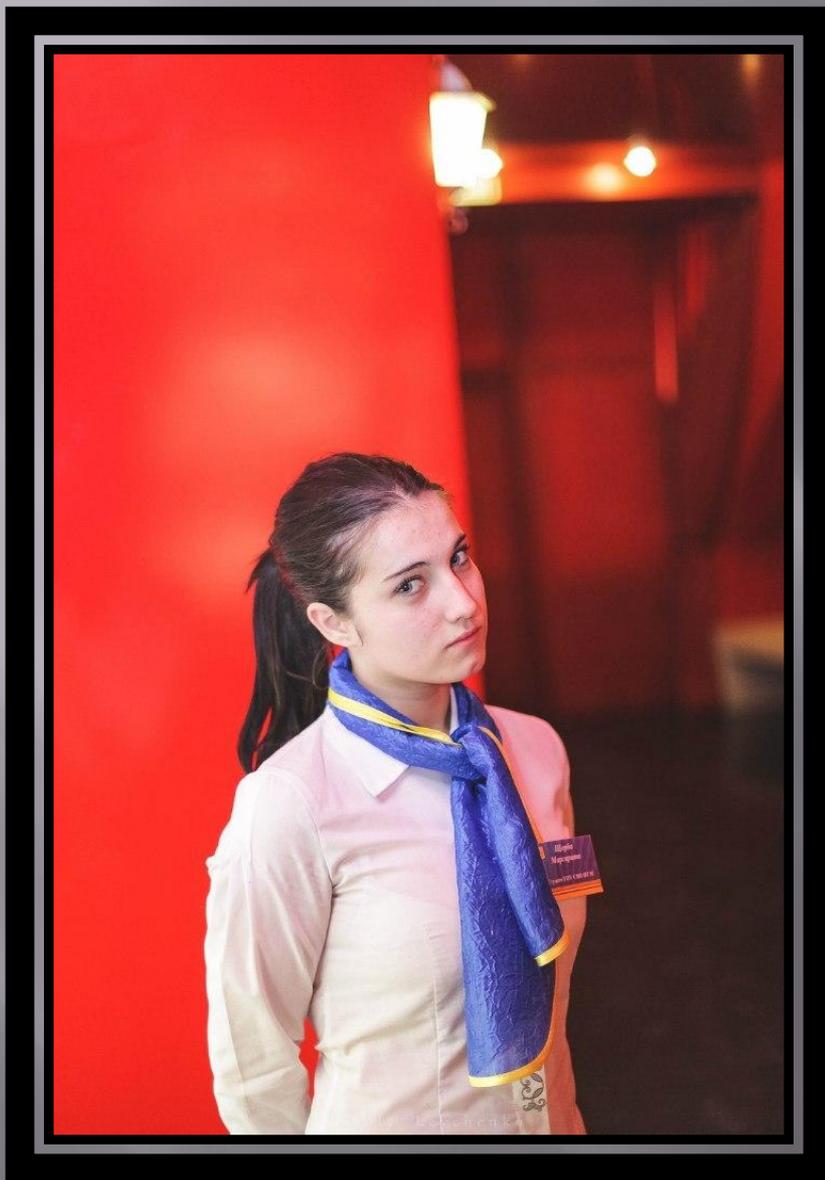


ФОТООТЧЕТ ПО ПРАКТИКЕ

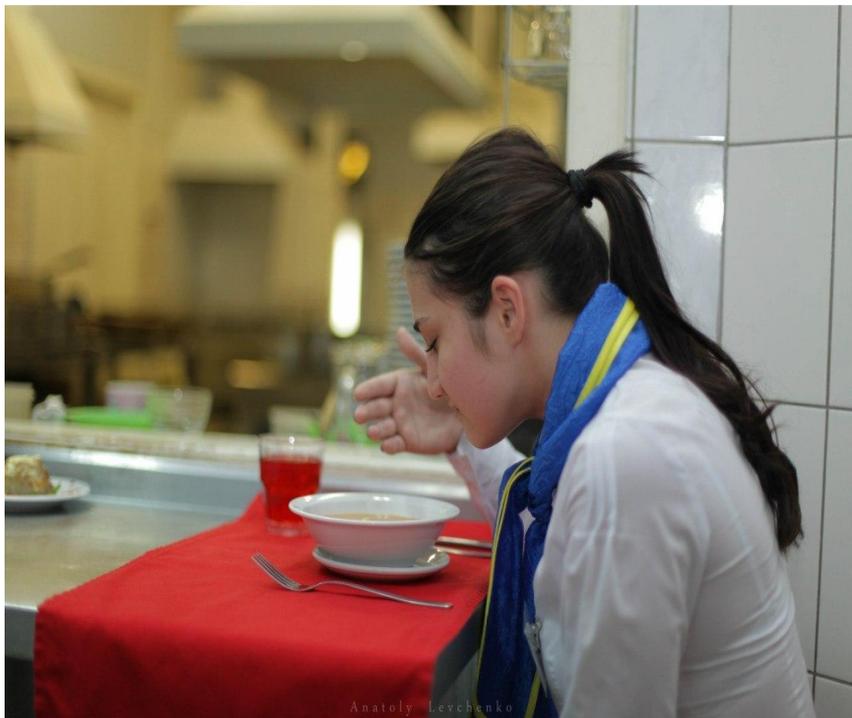
ООО «Кружка» кафе «Ред»

Выполнила студентка гр. ОП1-11
Щерба Маргарита.



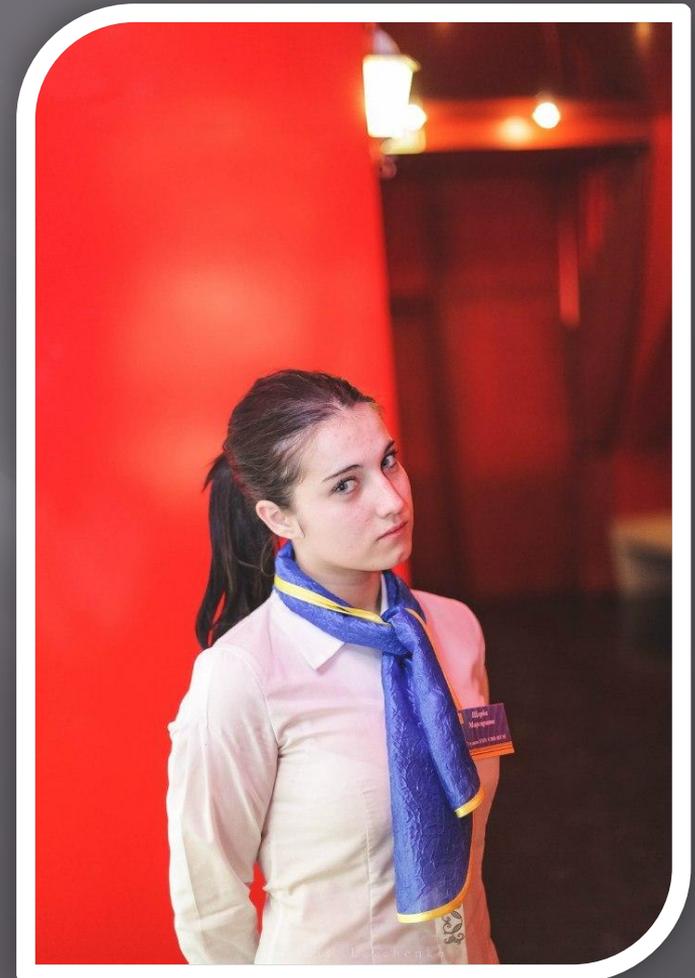
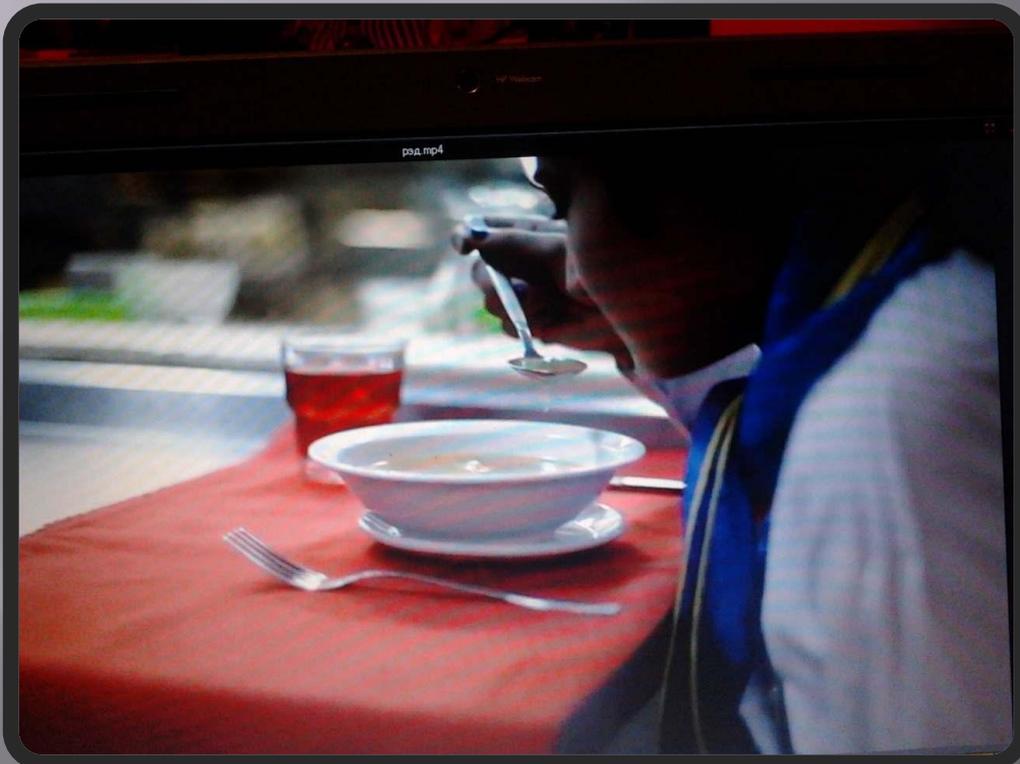
▣ *Проведение
органолептиче
ского
контроля.*

Органолептический контроль супа «Щи»



- При проведении органолептического контроля супа «щи» я учитывала требования ГОСТ Р 53104-2008, А ИМЕННО вкус, аромат и консистенцию данного блюда.
- По пятибалльной шкале контроля качества супов данный суп «Щи» соответствует высокому критерию оценки, а именно 5 баллов

Органолептический метод

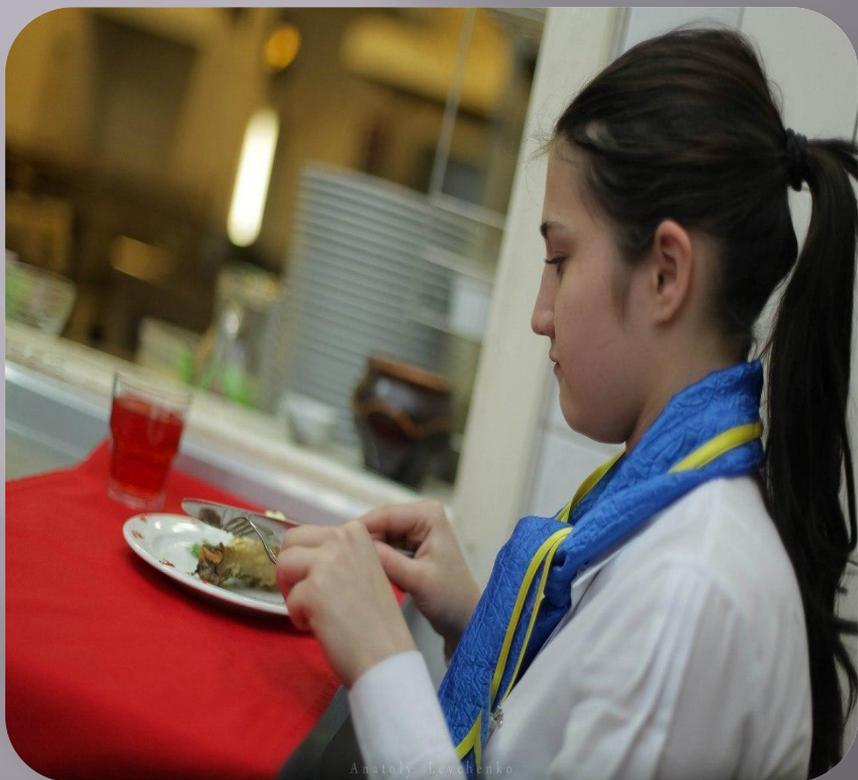


ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ МЕТОД «ГОЛЕНЬ КУРИНАЯ»



- При проведении контроля куриной голени учитывалось соответствие ГОСТ Р 53104-2008, а именно вкус, цвет, консистенцию и запах.
- По пятибалльной шкале контроля качества 2-х блюд, «Голень куриная» соответствует высокому критерию оценки, а именно 5 баллов.

Органолептический контроль голени куриной



Работа с весами.

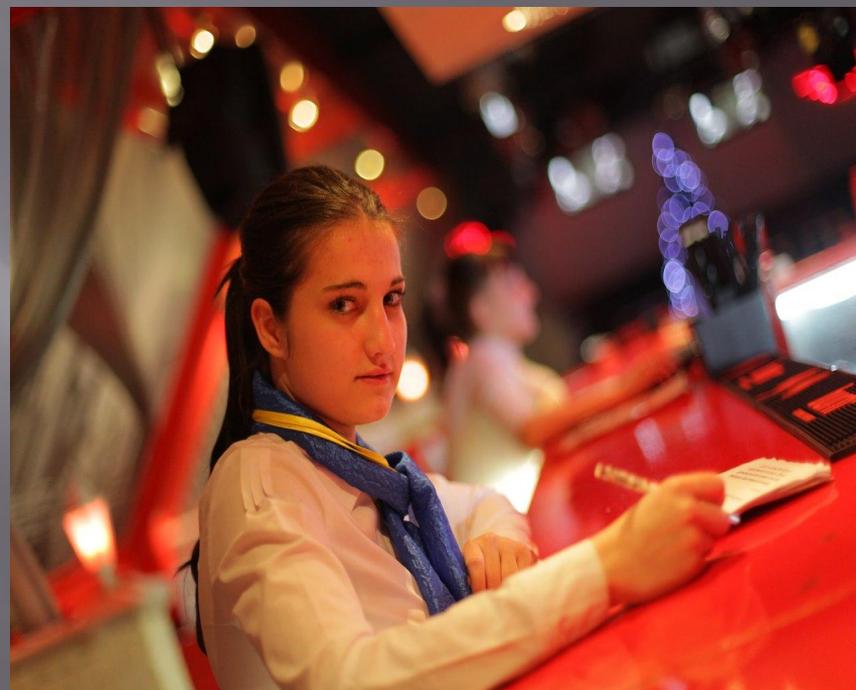
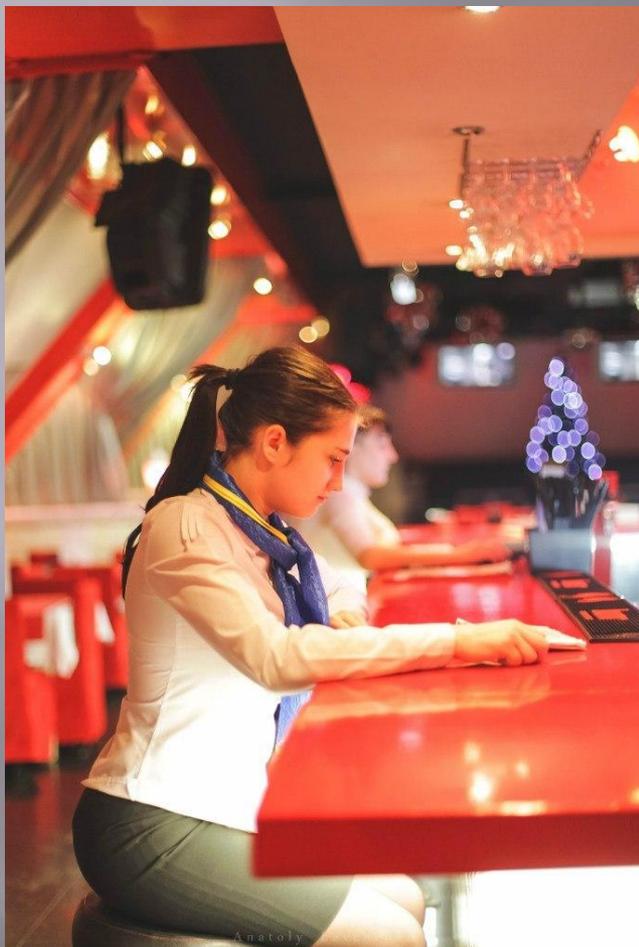


- Во время органолептического метода контроля, я взвесила данные блюда, при это проверив весы, которые проходили неоднократные поверки.
ГОСТ Р 53996-2010.

Взвесила блюда



Заполнение документов



***БЛАГОДАРЮ ЗА
ВНИМАНИЕ!!!***