ARKUSZ OCENY – Opiekun Degustacji

Obiad pierwsze danie – krupnik

* krupnik – 250 ml

*Wymagana temperatura zupy to temperatura nie mniej niż 80°C.*

Obiad drugie danie: mięso z ziemniakami fasolką i kompotem

* mięso wieprzowe duszone 100g,
* sos chrzanowy 50 ml,
* ziemniaki 200g,
* fasolka szparagowa gotowana 120 g
* napój – kompot owocowy - 200ml

*Wykonawca dostarcza oddzielnie elementy każdego z składowych drugiego dania. Wymagana temperatura dania bez napoju to nie mniej niż 70ºC.*

Opiekun degustacji w kolejności potwierdza:

1. Potwierdzam, że próbki dostarczono do wyznaczonej godziny tj. do godz. 10.00.
2. Potwierdzam, że dostawa próbek przebiegała w sposób anonimowy zgodnie z wytycznymi.
3. Potwierdzam, że dostarczono pełną próbkę (wszystkie składniki).
4. Potwierdzam, że ocena i degustacja próbek przebiegała w sposób anonimowy zgodnie z wytycznymi

…………………………………………..………. (imię i nazwisko) PODPIS ….……………………………