ARKUSZ OCENY – Opiekun Degustacji

ZESTAW PIERWSZY

Obiad pierwsze danie – rosół z makaronem

* rosół 250ml z makaronem 50g

*Wymagana temperatura rosołu to nie mniej niż 80ºC*

Obiad drugie danie: kotlet de volaille z zmiennikami, bukietem warzyw i kompotem

* kotlet de volaille z piersi drobiowej – 100g z masłem - 15g
* ziemniaki gotowane - 250g
* sos koperkowy -100ml
* bukiet warzyw gotowany co najmniej 3 składnikowy (marchew, kalafior, brokuł) - 130g
* kompot z owocami z cukrem (25g) - 250ml

*Wykonawca dostarcza oddzielnie kotlet, oddzielnie ziemniaki, oddzielnie sos, oddzielnie bukiet warzyw. Wymagana temperatura kotleta, ziemniaków, warzyw to nie mniej niż 70ºC ,*

ZESTAW DRUGI

Obiad pierwsze danie – żurek

* żurek250ml z jajkiem 1/2szt

*Wymagana temperatura zupy to nie mniej niż 80ºC*

Obiad drugie danie: zraz wieprzowy z pyzami sosem kapustą modra i kompotem

* zraz wieprzowy 200g (mięso 120g , ogórek konserwowy 30g, boczek wędzony parzony 30g, cebula 20g)
* sos ciemny - 100ml
* pyzy drożdżowe - 3 szt
* kapusta modra - 130g
* kompot z owocami z cukrem(25g) - 250 ml

*Wykonawca dostarcza oddzielnie zraz, oddzielnie pyzy, oddzielnie sos, oddzielnie kapustę modrą. Wymagana temperatura zrazu, pyz, kapusty to nie mniej niż 70ºC*

Opiekun degustacji w kolejności potwierdza:

1. Potwierdzam, że próbki dostarczono w odpowiedniej ilości do wyznaczonej godziny tj. do godz. 10.00.
2. Potwierdzam, że dostawa próbek przebiegała w sposób anonimowy zgodnie z wytycznymi.
3. Potwierdzam, że ocena i degustacja próbek przebiegała w sposób anonimowy zgodnie z wytycznymi

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