ARKUSZ OCENY – Opiekun Degustacji

ZESTAW PIERWSZY

Obiad pierwsze danie – rosół z makaronem

* rosół z makaronem – 250 ml

*Wymagana temperatura zupy to nie mniej niż 80ºC*

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

* kotlet de volaille – 100g z masłem - 10g
* ziemniaki gotowane 250g
* sos koperkowy 100ml
* bukiet warzyw co najmniej 3 składnikowy (marchew, kalafior, brokuł) 130g
* kompot 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 – zupa krupnik

* zupa krupnik  **-** 250ml

*Wymagana temperatura zupy to nie mniej niż 80ºC*

Obiad drugie danie: kotlet z sosem, ziemniaki, surówka i kompotem

* kotlet mielony - 250g
* sos pietruszkowy- 100ml
* ziemniaki - 3 szt
* surówka colesław - 130g
* kompot - 250 ml

*Wykonawca dostarcza oddzielnie kotlet, oddzielnie ziemniaki, oddzielnie sos, oddzielnie surówki. Wymagana temperatura kotleta, sosu, ziemniaków 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 ocena i degustacja próbek przebiegała w sposób anonimowy zgodnie z wytycznymi

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