

Соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления 0 - 3									
Правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции 0 - 2									
Правильное использование отдельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы) 0 - 3									
Правильно выполнены работы по подготовке оборудования, производственного инвентаря, посуды 0 - 3									
Соблюдены требования техники безопасности при использовании оборудования 0 - 5									
Соблюдены требования техники безопасности при использовании производственного инвентаря и посуды 0 - 5									
Использованы все ингредиенты согласно технологической карте 0 - 5									
Оптимизация расхода электроэнергии, неиспользуемое оборудование выключается 0 - 1									
Соблюдение формы нарезка продуктов 0 - 5									
Соблюдение технологической последовательности приготовления блюда 0 - 5									

Органолептические показатели готового блюда:									
Внешний вид 0 - 10									
Цвет 0 - 5									
Запах 0 - 5									
Консистенция 0 - 5									
Вкус 0 - 10									
Соблюдение нормы выхода готового блюда 0 - 5									
Соблюдение температуры подачи блюда на выход 0 - 5									
Соблюдение времени подачи блюда 0 – 3 (задержка на 1 минуту снятие 0,5 балла, 2 минуты – 0,8 балл, 3 минуты – 1 балл, 4 минуты – 1,5 балла, 5 минут – снятие блюда с									
Чистота тарелки при подаче 0 - 5									
ВСЕГО: 100									

