ARKUSZ OCENY – Opiekun Degustacji

Obiad pierwsze danie – zupa pomidorowa

* Zupa pomidorowa z makaronem świderki – 250 ml

*Wymagana temperatura zupy to nie mniej niż 80ºC*

Obiad drugie danie: karkówka z sosem i ziemniakami, surówka oraz kompotem

* Karkówka wieprzowa smażona 120g
* Sos pieczeniowy 50ml
* Ziemniaki gotowane z koperkiem 220g
* Surówka colesław 150g
* Kompot z jabłek 250ml.

*Wykonawca dostarcza oddzielnie karkówkę, oddzielnie ziemniaki, oddzielnie sos, oddzielnie surówkę. Wymagana temperatura karkówki, ziemniaków, sosu to nie mniej niż 70ºC ,*

Wykonawca dostarcza po jednej próbce pierwszego dania i drugiego dania do DPSu.

Opiekun degustacji w kolejności potwierdza:

1. Potwierdzam, że próbki dostarczono w wymaganej 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 ….……………………………