ARKUSZ OCENY – Opiekun Degustacji

Na próbkę składa się jeden dwudaniowy obiad, zgodnie z menu poniżej:

Obiad pierwsze danie – zupa pomidorowa

* zupa pomidorowa z ryżem – 330 ml

*Wymagana temperatura zupy to temperatura min. 80°C.*

Obiad drugie danie: pulpety z ryżem i kompotem

* pulpety wieprzowe 90g,
* sos koperkowy 100 ml,
* ryż 150g,
* ogórek kiszony 100 g
* napój – kompot owocowy - 200ml

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

Opiekun degustacji w kolejności potwierdza:

1. Potwierdzam, że próbki dostarczono do wyznaczonej godziny tj. do godz. 11.00.
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 ….……………………………