ARKUSZ OCENY – Opiekun Degustacji

Obiad pierwsze danie – zupa pomidorowa z makaronem

* zupa pomidorowa z makaronem – 300 ml

*Wymagana temperatura zupy to temperatura nie mniej niż 80°C.*

Obiad drugie danie: pulpety gotowane z sosem, kaszą buraczkami

* pulpety gotowane – 3 szt.,
* sos koperkowy 150 ml,
* kasza jęczmienna 200g,
* buraczki gotowane 120 g
* napój – woda - 200ml

*Wykonawca dostarcza oddzielnie elementy każdego z składowych drugiego dania. Wymagana temperatura dania bez napoju 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 dostarczono pełną próbkę (wszystkie składniki).
4. Potwierdzam, że ocena i degustacja próbek przebiegała w sposób anonimowy zgodnie z wytycznymi

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