



Контроль якості продукції

Приготування страви Шкала оцінювання від 0 до 5

Критерії: чи працівник знає тех карти, готує відповідно до санітарних стандартів, зовнішній вигляд (форма, волосся)

☐ 0-2

погано

☐ 3-4

добре, проте є зауваження

☐ 5

чудово

Візуал позиції Шкала оцінювання від 0 до 5 Критерії: чи відповідає фото в меню, наявність складових, що є в описі

☐ 0-2

погано

☐ 3-4

добре, проте є зауваження

☐ 5

чудово

Смакові властивості позиції Шкала оцінювання від 0 до 5
Критерії: чи якісні/свіжі складові, чи правильно приготовані, загалом смак

☐ 0-2

погано, відсутні деякі елементи (щось недо/пере -готовано)

☐ 3-4

добре, проте є зауваження

☐ 5

чудово

Создано с помощью онлайн сервиса Чек-лист | Эксперт: <https://checklists.expert>

как это убрать?