

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny (dopuszcza się inne poprawne merytorycznie sformułowania)
<b>R.1</b>	<b>Rezultat 1: Karty oceny wartości energetycznej obiadów</b>
<b>Wpisane:</b>	
R.1.1	Dorsz z rusztu 204 kcal lub 204 lub 204,0 lub 204,00
R.1.2	Ziemniaki 80 kcal lub 80 lub 80,0 lub 80,00
R.1.3	Fasolka szparagowa z wody 64,4 kcal lub 64,4 lub 64,40
R.1.4	Woda mineralna 0 kcal lub 0 lub 0,0 lub 0,00
R.1.5	Kaloryczność pierwszego obiadu 348,4 kcal lub 348,4 lub 348,40
R.1.6	Schab pieczony 261,9 kcal lub 261,9 lub 261,90
R.1.7	Brukselka z wody 55 kcal lub 55 lub 55,0 lub 55,00
R.1.8	Woda mineralna 0 kcal lub 0 lub 0,0 lub 0,00
R.1.9	Kaloryczność drugiego obiadu 396,9 kcal lub 396,9 lub 396,90
R.1.10	Propozycja obiadu I
<b>R.2</b>	<b>Rezultat 2: Karta kontroli ilości białka w 5 posiłkach</b>
<b>Wpisane:</b>	
R.2.1	Ilość białka zwierzęcego w 1 porcji - ser chudy - 9,9 lub 9,90; dorsz z rusztu - 20,4 lub 20,40; jaja - 12,5 lub 12,50; masło - 0,035 lub 0,04; Kryterium uznaje się za spełnione, jeżeli są wpisane właściwie co najmniej 3 produkty z odpowiednią ilością białka zwierzęcego.
R.2.2	Ilość białka zwierzęcego razem - 42,835 lub 42,84
R.2.3	Ilość białka roślinnego w 1 porcji - pieczywo żytnie pełnoziarniste 3,25; pomidor - 0,9 lub 0,90; herbata bez cukru lub herbata - 0,4 lub 0,40 lub 0,2 lub 0,20 i 0,2 lub 0,20; marchew surowa lub marchew - 2,0; Kryterium uznaje się za spełnione, jeżeli są wpisane właściwie co najmniej 3 produkty z odpowiednią ilością białka roślinnego.
R.2.4	Ilość białka roślinnego w 1 porcji - ziemniaki z wody lub ziemniaki - 1,8 lub 1,80; fasolka szparagowa z wody lub fasolka szparagowa - 1,68; jabłko - 0,8 lub 0,80; szpinak świeży lub szpinak - 1,3 lub 1,30; Kryterium uznaje się za spełnione, jeżeli są wpisane właściwie co najmniej 3 produkty z odpowiednią ilością białka roślinnego.
R.2.5	Ilość białka roślinnego razem - 12,13
R.2.6	Ilość białka ogółem 54,965 lub 54,97
R.2.7	Norma spożycia na białka ogółem 45 - 81
R.2.8	Ocena ilości białka ogółem: pozostawiono nieskreślone lub oznaczone w inny sposób - prawidłowa ilość białka
R.2.9	Zalecana ilość białka zwierzęcego 15 - 27 lub 1/3
R.2.10	Ocena ilości białka zwierzęcego w posiłkach: pozostawiono nieskreślone lub oznaczone w inny sposób - za dużo białka zwierzęcego.
<b>R.3</b>	<b>Rezultat 3: Zapotrzebowanie surowcowe do przygotowania 2 porcji śniadania I, śniadania II, obiadu, podwieczorku i kolacji</b>
<b>Wpisane:</b>	
R.3.1	Pieczywo żytnie pełnoziarniste 0,10 kg lub 0,10 lub 0,1
R.3.2	Ser chudy lub ser 0,10 kg lub 0,10 lub 0,1
R.3.3	Pomidor 0,20 kg lub 0,20 lub 0,2
R.3.4	Marchew surowa lub marchew 0,40 kg lub 0,40 lub 0,4
R.3.5	Dorsz świeży lub dorsz 0,28 kg lub 0,28
R.3.6	Ziemniaki 0,24 kg lub 0,24
R.3.7	Fasolka szparagowa 0,16 kg lub 0,16
R.3.8	Jabłko 0,40 kg lub 0,40 lub 0,4
R.3.9	Jaja 0,20 kg lub 0,20 lub 0,2
R.3.10	Szpinak świeży lub szpinak 0,10 kg lub 0,10 lub 0,1; masło 0,01 kg lub 0,01
<b>R.4</b>	<b>Rezultat 4: Kalkulacja kosztów usługi na jedną osobę</b>
<b>Wpisane:</b>	
R.4.1	Dorsz z rusztu 6,24 zł lub 6,24
R.4.2	Ziemniaki 0,40 zł lub 0,40
R.4.3	Fasolka szparagowa 0,81 zł lub 0,81
R.4.4	Koszt surowców obiadu 7,45 zł lub 7,45
R.4.5	Razem koszt surowców 12,10 zł lub 12,10
R.4.6	Wartość marży gastronomicznej 14,52 zł lub 14,52
R.4.7	Koszt dodatkowych zajęć: basen 8 zł lub 8 lub 8,00; masaż odchudzający 50 zł lub 50 lub 50,00
R.4.8	Razem cena netto usługi wyżywienia i zajęć dodatkowych 84,62 zł lub 84,62
R.4.9	Obliczona cena netto usługi dla jednej osoby: pozostawiono nieskreślone lub oznaczone w inny sposób - spełnia
<b>R.5</b>	<b>Rezultat 5: Wykaz zastawy stołowej do podania obiadu jednej osobie</b>
<b>Wpisane:</b>	
R.5.1	Zastawa porcelanowa - talerz stołowy płaski lub talerz o średnicy od 24 cm do 32 cm lub talerz do dania zasadniczego lub talerz płaski duży lub talerz obiadowy płaski.
R.5.2	Zastawa metalowa - nóż i widelec do ryb lub sztućce do ryb.
R.5.3	Zastawa szklana - szklanka lub goblet lub tumbler lub literatka lub angiela lub kieliszek do wody.
R.5.4	Sprzęt pomocniczy - menaż lub talerzyk na odpadki lub dzbanek szklany lub taca kelnerska lub serwetnik.