

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**Oznaczenie kwalifikacji: **T.15**Numer zadania: **01**Kod arkusza: **T.15-01-01\_zo**

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny <b>Uwaga! Dopuszcza się inne merytorycznie poprawne zapisy</b>	
<b>R.1</b>	<b>Rezultat 1: Zapotrzebowanie na surowce do przygotowania 75 porcji obiadu szkolnego - Formularz 1</b>	
<i>Wpisane w odpowiedniej kolumnie adekwatnie do jednostki lub z jednostką</i>		
R.1.1	fasola/fasolka szparagowa <b>6,75</b> ; marchew <b>4,50</b>	
R.1.2	por <b>1,13</b> ; seler korzeniowy <b>0,75</b>	
R.1.3	ziemniaki <b>5,25</b> ; masło <b>0,38</b>	
R.1.4	makaron kokardki bezjajeczny z semoliny <b>4,50</b>	
R.1.5	mięso wołowe (rostbef) <b>2,25</b> ; mięso wieprzowe (łopatka) <b>2,25</b> ; cukinia <b>2,25</b>	
R.1.6	cebula <b>1,13</b> ; koncentrat pomidorowy 30% <b>0,23</b>	
R.1.7	olej rzepakowy <b>0,38</b> ; kapusta pekińska <b>5,25</b>	
R.1.8	jabłko <b>9,75</b>	
R.1.9	jogurt naturalny 2% tłuszczu <b>1,13</b>	
R.1.10	cukier <b>1,88</b>	
<b>R.2</b>	<b>Rezultat 2: Karta zawartości witaminy C w produktach rynkowych wykorzystanych do sporządzenia porcji obiadu - Formularz 2</b>	
<i>Wpisane w odpowiedniej kolumnie adekwatnie do jednostki lub z jednostką</i>		
R.2.1	fasola/fasolka szparagowa <b>21,42</b>	
R.2.2	marchew <b>2,04</b>	
R.2.3	por <b>3,03</b>	
R.2.4	seler korzeniowy <b>0,82</b>	
R.2.5	ziemniaki <b>9,80</b>	
R.2.6	cukinia <b>2,70</b> ; cebula <b>0,90</b>	
R.2.7	koncentrat pomidorowy 30% <b>1,14</b>	
R.2.8	kapusta pekińska <b>18,90</b>	
R.2.9	jabłko <b>11,96</b> ; jogurt naturalny 2% tłuszczu <b>0,15</b>	
R.2.10	razem zawartość witaminy C w 1 porcji obiadu szkolnego <b>72,86</b>	
<b>R.3</b>	<b>Rezultat 3: Karta oceny wartości odżywczej obiadu szkolnego - Formularz 3</b>	
R.3.1	wpisana zawartość białka po uwzględnieniu strat w 1 porcji obiadu szkolnego <b>23,67</b> (z jednostką lub bez)	
R.3.2	wpisana zawartość tłuszczu po uwzględnieniu strat w 1 porcji obiadu szkolnego <b>18,36</b> (z jednostką lub bez)	
R.3.3	wpisana zawartość witaminy C po uwzględnieniu strat w 1 porcji obiadu szkolnego <b>32,79</b> (z jednostką lub bez)	
R.3.4	w wierszu wymagana zawartość składnika w obiedzie szkolnym zgodnie z zasadami żywienia w szkole - białko ogółem: pozostawiony zapis <b>minimalna</b> , lub <i>zaznaczone w inny sposób</i> , wpisane <b>11</b> lub <b>11,0</b> lub <b>11,00</b> (z jednostką lub bez)	
R.3.5	w wierszu wymagana zawartość składnika w obiedzie szkolnym zgodnie z zasadami żywienia w szkole - tłuszcz: <i>pozostawiony zapis</i> <b>maksymalna</b> , lub <i>zaznaczone w inny sposób</i> , wpisane <b>24</b> lub <b>24,0</b> lub <b>24,00</b> (z jednostką lub bez)	
R.3.6	w wierszu wymagana zawartość składnika w obiedzie szkolnym zgodnie z zasadami żywienia w szkole - witamina C: <i>pozostawiony zapis</i> <b>minimalna</b> , lub <i>zaznaczone w inny sposób</i> , wpisane <b>15</b> lub <b>15,0</b> lub <b>15,00</b> (z jednostką lub bez)	
R.3.7	ocena wartości odżywczej obiadu szkolnego dla grupy 75 dzieci w wieku 7-12 lat <i>podkreślone</i> <b>pozytywna</b> lub <i>zaznaczone w inny sposób</i>	
<b>R.4</b>	<b>Rezultat 4: Kalkulacja kosztów - Formularz 4</b>	
R.4.1	wpisany koszt 75 porcji: zupa z fasolą/fasolką szparagową i ziemniakami <b>187,50 zł</b> , makaron kokardki z sosem warzywno-mięsnym <b>187,50 zł</b>	
R.4.2	wpisany koszt 75 porcji: surówki z kapusty pekińskiej <b>75,00 zł</b> , kompotu z jabłek <b>37,50 zł</b>	
R.4.3	wpisany razem koszt usługi żywieniowej <b>487,50 zł</b>	
R.4.4	wpisana wartość marży gastronomicznej 50% <b>243,75 zł</b>	
R.4.5	wpisana razem wartość netto usługi żywieniowej dla 75 dzieci <b>731,25 zł</b>	
R.4.6	wpisana wartość usług dodatkowych w cenach netto: opieka nad grupą od 60 do 75 dzieci i/lub czterech opiekunek <b>300,00 zł</b> , wynajęcie świetlicy z projektorem <b>280,00 zł</b>	
R.4.7	wpisana wartość usług dodatkowych w cenach netto: warsztaty „Młody konstruktor i lego” <b>800,00 zł</b> , warsztaty teatralne <b>400,00 zł</b>	
R.4.8	wpisana razem wartość usług dodatkowych w cenach netto <b>1780,00 zł</b>	
R.4.9	wpisana razem wartość netto usługi żywieniowej i usług dodatkowych dla 75 dzieci <b>2511,25 zł</b>	
R.4.10	w wierszu czy obliczona w cenach netto wartość zamówienia spełnia wymagania rodziców <i>pozostawiony zapis</i> <b>TAK</b> lub <i>zaznaczone w inny sposób</i>	
<b>R.5</b>	<b>Rezultat 5: Wykaz zastawy stołowej niezbędnej do wydania potraw dla 75 - osobowej grupy dzieci - Formularz 5 (jeśli zaznaczone są wszystkie pozycje w wykazie to należy uznać, że kryteria dla tego rezultatu nie są spełnione)</b>	
R.5.1	wpisane w kol. 2 przy talerzu głębokim <b>X</b> , w kol. 3 - <b>75</b> lub <b>75 szt.</b>	
R.5.2	wpisane w kol. 2 przy talerzu płaskim do dania zasadniczego <b>X</b> , w kol. 3 - <b>75/150</b> lub <b>75 szt./150 szt.</b>	
R.5.3	wpisane w kol. 2 przy talerzu zakąskowym <b>X</b> , w kol. 3 - <b>75</b> lub <b>75 szt.</b>	
R.5.4	wpisane w kol. 2 przy szklance <b>X</b> , w kol. 3 - <b>75</b> lub <b>75 szt.</b>	
R.5.5	wpisane w kol. 2 przy łyżce dużej stołowej <b>X</b> , w kol. 3 - <b>75</b> lub <b>75 szt.</b>	
R.5.6	wpisane w kol. 2 przy widelcu stołowym dużym <b>X</b> , w kol. 3 - <b>75</b> lub <b>75 szt.</b>	
R.5.7	wpisane w kol. 2 przy nożu stołowym dużym <b>X</b> , w kol. 3 - <b>75</b> lub <b>75 szt.</b>	
R.5.8	niezaznaczone: półmisek owalny, półmisek okrągły, sosjerka, filiżanka do herbaty z podstawką	