

DATUM: 11.9.2026

Při kontrole se zaměřujeme na chuť, vůni, sůl, pepř, koření, celková chuť, vzhled, konzistence, množství, celkový dojem, způsob výdeje stravy, úroveň stolování

ČISTOTA JÍDELNY (slovní hodnocení):

Jahlova' skoubami čistota a pořádek
konzistence hustší, chuť typická pro masové
POLÉVKA (školní hodnocení případné připomínky, chvály):
Jahlova' skoubami chuť dobrá,
čistota utěrky přiměřeně slaná
odkládají poklidně stojany po vyučování
s ohledem na provoz.

POKRM 1. (školní hodnocení případné připomínky, chvály):

Sekana' pečeně + brambory s pořádkem
s dat. bar
brambory zautomatiz, dobře uvařené s pořádkem
sekaná chuťově dobrá, kořeněná

POKRM 2. (školní hodnocení případné připomínky, chvály):

Obalované tofu s kan omáčkou, vje
sal. bar
tofu je zvařené, vje je neutrální, ale
kan omáčka chuť vje

NÁPOJ (školní hodnocení případné připomínky, chvály):

ochucení nápoje - limetka a citrónová
voda, mléko
nový výdej nápojů

OSTATNÍ SLEDOVANÉ:

salátový bar - pestrý (řodkvičky, paprika, rajčata,
okurky)
dělí salátový bar vjeřádky, současně jsou ohleduplní
= nabízejí a mluví

Členové komise:

ZUZANA DOUBRAVSKÁ
HANA PROCHÁZKOVÁ
LENKA JENÍČKOVÁ

DX
A!
fuf