

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 <i>Dopuszczalne inne sformułowania poprawne merytorycznie</i>
<b>R.1</b>	<b>Rezultat 1: Karta oceny wartości energetycznej jadłospisu dziennego</b>
<b><i>Dopuszcza się wpisanie jednostki (kcal) przy wyliczonych wartościach</i></b>	
R.1.1	Wartość energetyczna: zupy jarzynowej niezabielanej <b>126</b> lub <b>126,0</b> lub <b>126,00</b> ; potrawy z kurczaka <b>370</b> lub <b>370,0</b> lub <b>370,00</b>
R.1.2	Wartość energetyczna: ryżu na sypko <b>202,5</b> lub <b>202,50</b> ; marchwi z groszkiem <b>70,4</b> lub <b>70,40</b>
R.1.3	Wartość energetyczna: napoju jabłkowego <b>102</b> lub <b>102,0</b> lub <b>102,00</b>
R.1.4	Wartość energetyczna: zupy pomidorowej z makaronem <b>157,5</b> lub <b>157,50</b> ; fileta z dorsza smażonego <b>273</b> lub <b>273,0</b> lub <b>273,00</b>
R.1.5	Wartość energetyczna: ziemniaków purée <b>135</b> lub <b>135,0</b> lub <b>135,00</b> ; surówki z kiszonej kapusty <b>68</b> lub <b>68,0</b> lub <b>68,00</b>
R.1.6	Razem wartość energetyczna obiadu - propozycja 1 - <b>768,9</b> lub <b>768,90</b>
R.1.7	Razem wartość energetyczna obiadu - propozycja 2 - <b>735,5</b> lub <b>735,50</b>
R.1.8	Razem wartość energetyczna jadłospisu dziennego z propozycją obiadu 1 wynosi <b>2433,4</b> lub <b>2433,40</b>
R.1.9	Razem wartość energetyczna jadłospisu dziennego z propozycją obiadu 2 wynosi <b>2400</b> lub <b>2400,0</b> lub <b>2400,00</b>
R.1.10	Wybrano jadłospis dzienny z propozycją obiadu numer - 2
<b>R.2</b>	<b>Rezultat 2: Karta oceny udziału białka w pokryciu dziennego zapotrzebowania na energię</b>
R.2.1	Zupa pomidorowa z makaronem <b>6,75</b> lub <b>6,75 g</b>
R.2.2	Filet z dorsza smażony <b>19,1</b> lub <b>19,10</b> lub <b>19,1 g</b> lub <b>19,10 g</b>
R.2.3	Ziemniaki purée <b>3,15</b> lub <b>3,15 g</b>
R.2.4	Surówka z kiszonej kapusty <b>0,9</b> lub <b>0,90</b> lub <b>0,9 g</b> lub <b>0,90 g</b>
R.2.5	Napój jabłkowy <b>0,4</b> lub <b>0,40</b> lub <b>0,4 g</b> lub <b>0,40 g</b>
R.2.6	Razem ilość białka w wybranym obiedzie <b>30,3</b> lub <b>30,30</b> lub <b>30,3 g</b> lub <b>30,30 g</b>
R.2.7	Razem ilość białka w jadłospisie dziennym <b>83,55</b> lub <b>83,55 g</b>
R.2.8	Ilość energii uzyskanej z białka <b>334</b> lub <b>334 kcal</b>
R.2.9	Udział % energii uzyskanej z białka w pokryciu dziennego zapotrzebowania na energię <b>14</b> lub <b>14 %</b>
R.2.10	Ocena jadłospisu dziennego pod względem udziału białka w pokryciu dziennego zapotrzebowania na energię: podkreślono <b>Tak</b> lub <b>zaznaczono w inny sposób</b>
<b>R.3</b>	<b>Rezultat 3: Zapotrzebowanie na surowce niezbędne do sporządzenia 20 porcji I śniadania i 20 porcji II śniadania dla chłopców</b>
<b><i>Dopuszcza się wpisanie jednostki miary przy wyliczonych wartościach</i></b>	
R.3.1	Płatki owsiane – <b>1,000</b> lub <b>1,00</b> lub <b>1,0</b> lub <b>1</b>
R.3.2	Mleko 2% – <b>4,000</b> lub <b>4,00</b> lub <b>4,0</b> lub <b>4</b>
R.3.3	Chleb żytni razowy – <b>2,400</b> lub <b>2,40</b> lub <b>2,4</b>
R.3.4	Makreła wędzona – <b>1,000</b> lub <b>1,00</b> lub <b>1,0</b> lub <b>1</b>
R.3.5	Majonez – <b>0,100</b> lub <b>0,10</b> lub <b>0,1</b>
R.3.6	Masło – <b>0,100</b> lub <b>0,10</b> lub <b>0,1</b>
R.3.7	Pomidor – <b>0,700</b> lub <b>0,70</b> lub <b>0,7</b>
R.3.8	Herbata – <b>0,100</b> lub <b>0,10</b> lub <b>0,1</b>
R.3.9	Banan – <b>1,800</b> lub <b>1,80</b> lub <b>1,8</b>
R.3.10	Woda mineralna – <b>4,000</b> lub <b>4,00</b> lub <b>4,0</b> lub <b>4</b>
<b>R.4</b>	<b>Rezultat 4: Kalkulacja kosztów</b>
<b><i>Dopuszcza się wpisanie jednostki (zł) przy wyliczonych wartościach</i></b>	
R.4.1	Płatki owsiane – <b>3,00</b> ; mleko 2% – <b>10,00</b>
R.4.2	Chleb żytni razowy – <b>9,60</b> ; jaja – <b>16,00</b> ; makreła wędzona – <b>15,00</b>
R.4.3	Majonez – <b>4,50</b> ; szczypiorek – <b>8,00</b> ; masło – <b>1,60</b>

R.4.4	Pomidor – <b>2,80</b> ; herbata – <b>6,00</b> ; jogurt naturalny – <b>40,00</b>
R.4.5	Razem koszt sporządzenia 20 porcji I śniadania i 20 porcji II śniadania (zł) – <b>133,50</b>
R.4.6	Ryczałt na przyprawę 5% (zł) – <b>6,68</b>
R.4.7	Razem koszt sporządzenia 1 porcji I śniadania i II śniadania po uwzględnieniu ryczałtu (zł) – <b>7,01</b>
R.4.8	Razem koszt wyżywienia jednego chłopca – 14 dni (zł) – <b>574,00</b>
R.4.9	Razem wartość wyżywienia jednego chłopca w cenach netto – 14 dni (zł) – <b>861,00</b>
R.4.10	Czy obliczona w cenach netto wartość wyżywienia jednego chłopca przez 14 – dni turnusu spełnia wymagania zamówienia?- podkreślono <b>Tak</b> lub <b>zaznaczono w inny sposób</b>
<b>R.5</b>	<b>Rezultat 5: Wykaz zastawy stołowej do podania I śniadania, obiadu i kolacji</b>
R.5.1	Śniadanie – talerz głęboki; łyżka duża
R.5.2	Śniadanie – talerz płaski zakąskowy; nóż średni i widelec średni
R.5.3	Śniadanie – szklanka lub kubek
R.5.4	Obiad – talerz głęboki; łyżka duża
R.5.5	Obiad – talerz płaski do dania zasadniczego; nóż duży i widelec duży
R.5.6	Obiad – szklanka
R.5.7	Kolacja – talerz płaski zakąskowy; nóż średni i widelec średni
R.5.8	Kolacja – kubek lub szklanka
R.5.9	Sporządzony wykaz nie zawiera zastawy stołowej wieloporcjowej