**Критерії оцінювання виконаних робіт**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Учасники** |  | **Стан санітарного одягу** | **Організація робочого місця** | **Професійність та швидкість навичок** | **Дотримання**  **правил охорони праці, санітарії та особистої гігієни праці** | **Оформлення**  **страви** | **Смакові якості страви** | **Всього** |
| **Максимальна кількість балів** | | | | | | |
| 2 | 2 | 1 | 2 | 2 | 3 |  |
| **1** |  | Рулет курячий з креветками та шпинатом, соус сирний «Пармезан» |  |  |  |  |  |  |  |
| **2** |  | Рулет курячий з норі та крабовим м’ясом, соус сирний «Пармезан» |  |  |  |  |  |  |  |
| **3** |  | Курячий омлет з козячим сиром та червоним перцем, соус з білого шоколаду зі перцем чилі |  |  |  |  |  |  |  |
| **4** |  | Курячий рулет з персиком і сиром «Рокфор», соус з білого шоколаду з перцем чилі |  |  |  |  |  |  |  |
| **5** |  | рулет курячий з грибами, шпинатом та бринзою, соус сирний «Пармезан» |  |  |  |  |  |  |  |
| **6** |  | Курячий рулет з чорносливом, інжиром та беконом, соус з білого шоколаду з перцем чилі |  |  |  |  |  |  |  |