

«Утверждаю»:

Директор школы КМ А.В. Казанцев

Приказ № 258 от 16.05.2022 г.

**Дополнения к Положению
«О бракеражной комиссии»**

Дополнения к Положению «О бракеражной комиссии» от 20.05.2021 г. в части установки критериев оценки качества готовых блюд в соответствии с ГОСТ 31968-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»:

- оценка 5 баллов соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.
- оценка 4 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, нер оценка 4 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам)авномерную форму нарезки, недостаточно солёный вкус блюда (изделия) и т.д.
- оценка 3 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жёсткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.
- оценка 2 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересолёное изделие, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д.