

Правила проведения бракеража

Для получения объективного результата готовые блюда и кулинарные изделия оцениваются по пятибалльной шкале с учетом органолептических показателей (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция): «Отлично» - блюдо (изделие), приготовленное полностью в соответствии с рецептурой и технологией производства, а по органолептическим показателям соответствующее требованиям нормативно-технических документов. «Хорошо» - блюдо (изделие), имеющее незначительные отклонения от установленных требований (например, не достаточно соленый вкус, цвет незначительно отличается от типичного и т.п.) не требующее доработки. «Удовлетворительно» - блюдо (изделие) приготовлено с нарушением технологии, но может быть допущено к выдаче после устранения недостатков/доработки. «Неудовлетворительно» - блюдо (изделие) имеет недостатки, которые невозможно устранить путем доработки, в том числе: посторонний, несвойственный вкус и запах; резко пересоленное, резко кислое, горькое, недоваренное, подгорелое, утратившее свою форму, имеющее несвойственную консистенцию. Результаты контроля (оценки) указываются в графе 5 журнала