

Рассмотрено и принято
на заседании Педагогического совета
Протокол № 7 от 20.05 2022 г.



Дополнение в Положение о бракеражной комиссии МБОУ СШ №15

V. Критерии оценки качества блюд

5.1. Критерии оценки блюд устанавливаются следующие:

Дополнить пунктами следующего содержания

- Оценка 5 баллов (*«отлично»*) соответствует блюдам без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов. *Блюдо приготовлено в соответствии с технологией.*

- Оценка 4 балла (*«хорошо»*) соответствует блюдам с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно солёный вкус блюда (изделия) и т.д. *Незначительные изменения в технологии приготовления блюд, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.*

- Оценка 3 балла (*«удовлетворительно»*) соответствует блюдам с более незначительными недостатками, но пригодными 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, жесткая 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. *Изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.*

- Оценка 2 балла (*«неудовлетворительно»*) соответствует блюдам со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленное изделие, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д. *Изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.*