

посторонние запахи из окружающей среды. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

4.7 Буфетная продукция (мучные изделия) оцениваются также по внешнему виду и запаху. Тесто должно быть мягким и поднявшимся, не подгорелым. Не допускается присутствие постороннего запаха.

5. Критерии оценки качества блюд

Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинской сестрой.

6. Управление и структура.

В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник буфета и представители администрации лица.

7. Документация бракеражной комиссии.

7.1 Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

7.2 В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

7.3 Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал в буфете.