

**муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида №194»**

**Памятка**

**Как должна проходить процедура бракеража**

**Словарь**

Органолептика - метод, при котором качество продукции оценивают при помощи зрения, обоняния, осязания, вкуса.

Члены бракеражной комиссии должны заранее познакомится с меню и прийти на снятие пробы за 15-20 минут до начала раздачи готовой пищи.

На членов комиссии должна быть на деты специальная одежда, волосы убраны под головные уборы.

Работники пищеблока должны подготовить для комиссии столовые приборы и посуду.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешивают пищу. Небольшое количество готового блюда, достаточное, чтобы все члены комиссии могли оценить его качество, отбирают на тарелку. Все члены комиссии отдельными столовыми оценивают состав и органолептические свойства блюда.

Бракераж начинают с блюд, которые имеют слабо выраженный запах и вкус (супов), а затем дегустируются в последнюю очередь.

По окончании дегустации комиссия принимают решение о допуске блюда к выдаче и ставит ему оценку. Каждый член комиссии ставит подпись в соответствующей графе бракеражного журнала. Если у членов комиссии возникли разногласия, решение об оценке и допуске блюда принимает председатель комиссии.

**Внимание!**

Если замечания комиссии требует от поваров дополнительной работы, время приема пищи может быть скорректировано.

Заведующий МБДОУ №194

Н.А.Балашова

