**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение**

**«Тад-Магитлинский детский сад «Орленок»**

**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 познакомиться с меню и прийти на снятие пробы за 15-20 минут до начала раздачи готовой пищи. На членах комиссии должна быть надета 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 приборами оценивают состав и органолептические свойства блюда. Бракераж начинают с блюд, которые имеют слабовыраженные запах и вкус (супов), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь. По окончании дегустации комиссия принимает 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 требуют от поваров дополнительной работы, во приема пищи может быть скорректировано