Приложение

к Положению о бракераже пищи,

бракеражной комиссии МБДОУ

**Инструкция по измерению объёма блюд**

1.Объем первых блюд устанавливается на основании емкости кастрюли

заказанных порций.

2.Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путем

общей посуде с вычетом тары и учетом числа порций.

3.Из блюд ( котлеты, биточки, мясо птицы и т. д.)взвешивается 10 порций

вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции от нормы в одной порции не должны превышать +3%,но масса 10 порций должна соответствовать норме

**Критерии оценки качества блюд**

«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

«Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления

привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

"Удовлетворительно" - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

"Неудовлетворительно" - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда