

КАК КОНТРОЛИРОВАТЬ КАЧЕСТВО ГОТОВЫХ БЛЮД

Мероприятия по контролю качества готовых блюд и изделий

1

Подготовить пробы бракеража каждой партии готового блюда или изделия. Это надо сделать после того как продукцию приготовили, но еще не реализовали.

2

Провести контрольное взвешивание готовых к раздаче пищевых продуктов: штучных изделий, полуфабрикатов, порционных блюд, продукции к блюдам. Оценку массы блюд и изделий проводить в соответствии с порядком, указанным в положении о бракеражной комиссии. Сравнить полученные данные со сведениями меню.

3

Оценить готовую пищевую продукцию по внешнему виду, цвету, запаху, вкусу, консистенции и сочности. Использовать методики, указанные в положении о бракеражной комиссии. Вынести решение о допуске готовой пищевой продукции к выдаче.

4

Занести результаты бракеража в журнал учета.