


«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГБУ СО «Самарский  
пансионат для детей-инвалидов»

 Е.Н.Тимофеева

Приказ № 51 от 27.05.2021 г.



## **ИНСТРУКЦИЯ № 1**

**для членов бракеражной комиссии в государственном бюджетном учреждении Самарской области «Самарский пансионат для детей-инвалидов» по пробе готовых блюд.**

### **1. Общие положения.**

1.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.2. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

1.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

### **2. Методика органолептической оценки пищи**

2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

2.2.

.  
, , , , ,  
.  
, , . .  
, , , , ,

2.3.

, ,  
.

2.4.

: ,  
;  
, .

3.

3.1.

, .  
:  
.

3.2.

, ( , )  
, )

3.3.

, .

3.4.

, - ,  
. .

3.5.

, ,

3.6.

4.

4.1.

( , )

4.2.

4.3.

4.4.

4.5.

4.6.

4.7.

5.

5.1. « » -

5.2. « » -

5.3. « » -

5.4. « » -