

**Органолептическая оценка готовой пищевой продукции
(разработана специально для Журнала бракеража готовой
пищевой продукции)**

Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий		При каких условиях:	
«отлично»	Соответствие по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.		
«хорошо»	Имеется один незначительный дефект (недосолен/не доведен до нужного цвета и др.).		
«удовлетворительно»	Имеются отклонения от требований кулинарии, но пригодны для реализации без переработки.		
«неудовлетворительно» (брак)	Имеются следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резкопересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные; недожаренные; подгорелые; утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию; другие признаки, порочащие блюда и изделия.		

Директор:

/Змулина Э.А./