

5.5. Бұқтырылған және пісірілген көкөністік тағамдарды бағалау кезінде көкөністерді өз алдына және тұздықтардың жекеше дәмін татады, содан кейін тағамды жалпы тексеріп дәмін татады.

5.6. Еттік тағамдардың ең алдымен жалпылама сыртқы сипатын және ет өнімінің кескінін жеке бағалайды: кесілген түрін, бетінің жағдаяты, аунатылған сырты. Сосын тағамның консистенциясы және кесілген жерінің түсі бойынша дайындық дәрежесін анықтау үшін аспаздық инемен шұқиды. Әрі қарай тағамның иісін және дәмін тексереді, оның ішінде еттік жартылай дайын тағамның кулинарлық қолданылуының тағам түріне сәйкестігін, гарнир мен тұздық таңдаудың технологиялық қажеттілігін анықтайды.

24. Еттік тұздықталынатын тағамдардың барлық құрамдас бөліктерінің (негізгі тағам, тұздық, гарнир) дәмдерін жеке-жеке татады, содан соң барлығын қосып дәмін татып тексереді.

5.7. Балықтан жасалған тағамдарды бағалау барысында бөлшектеу дұрыстығын және рецептураны ұстануды тексереді; жартылай дайын тағамдарды эзірлеудің дұрыстығын (кесулер, аунатулар); дайындық дәрежесі; өнімнің иісі және дәмі; нақ осы тағамға гарнирдің және тұздықтың сәйкестігі.

VI. Тағам сапасын бағалау критерийлері

6.1. «Қанағаттанарлық» - технологияға сәйкес дайындалған тағам;

«Қанағаттанарлықсыз» - тағамды дайындау технологиясындағы өзгерістерді өзгертуге мүмкін емес. Таратуға берілмейді, тағамды ауыстыруды талап етіледі.

6.2. Тағамдарды және кулинарлық бұйымдардың сапасын бағалау бекітілген формадағы журналға енгізіледі, комиссия мүшелерінің қолдарымен ресімделеді.

6.3. «Қанағаттанарлық», «қанағаттанарлықсыз» деген баға бракераж комиссиясының отырысында талқыланады. Осы факт туралы тиісті акт жасалады, акт мектеп директорына жеткізіледі.

Тағамдарды және кулинарлық бұйымдарды қанағаттанарлықсыз дайындаған тұлғалар материалдық және басқа жауапкершілікке тартылады.

VII. Қорытынды ереже

7.1. Бракераждық комиссияның мүшелері өз еркімен жұмыс жасайды.

7.2. Мектеп әкімшілігі бракераждық комиссияның қызметіне көмек көрсетуге және оның мүшелері айқындаған бұзушылықтар мен кемшіліктерді жою үшін шаралар қолдануға міндетті.