Приложение № 15

*Инструкция по органолептической оценке пищевых продуктов, не требующих кулинарной обработки*

1. контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки;
2. критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой пищи;
3. При оценке свежих плодов и овощей важнейшим является показатель внешнего вида, включающий форму и окраску сортов. При органолептическом методе цвет (окраску) определяют по эталонам, по цветовой шкале (чай) или по специальным прописям

Блеск характеризуется способностью продукта отражать

большую часть лучей и зависит от гладкости его поверхности. Прозрачность определяют у жидких продуктов ( соки). При этом

оценивают степень пропускания света через слой жидкости определенной толщины, отмечают содержание осадка или мути. Визуально

определяют также наличие на поверхности продуктов плесени или

слизи, характер рисунка поверхности или разреза, наличие посторонних включений, признаков брожения и т. п.