

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 6 комбинированного вида Пушкинского района Санкт-Петербург
«Речецветик»**

196607, Санкт-Петербург, Пушкин, ул. Ленинградская, д. 17, Литер А.
телефон/факс (812) 451-75-60/470-51-11.

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
ГБДОУ № 6 комбинированного
вида Пушкинского района
Санкт-Петербурга «Речецветик»

Протокол № 3от 09.01.2025 г.

Учтено мнение Совета родителей
(законных представителей)
ГБДОУ № 6 комбинированного
вида Пушкинского района
Санкт-Петербурга «Речецветик»

Протокол № 2 от 09.01.2025 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ДЕТСКИЙ САД № 6
КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА ПУШКИНСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА «РЕЧЕЦВЕТИК»**

(новая редакция)

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 6 комбинированного вида Пушкинского района Санкт-Петербурга «Речесветик» (далее — Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями на 14 июля 2022 года, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27.10.2020 г. № 32, с изменениями в СП 2.3./2.4.3590-20, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.08.2024 г. № 9, нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 01.01. 2022 года), Стандартом по обеспечению питанием воспитанников государственных дошкольных образовательных организаций Санкт-Петербурга от 28.12.2024 № 01-04-14/24-1-0; локальными нормативными актами, регламентирующими вопросы организации питания воспитанников в ГБДОУ № 6.

1.2. Настоящее Положение разработано с целью соблюдения прав и законных интересов воспитанников в области организации питания и повышения эффективности организации качества питания в ГБДОУ № 6 комбинированного вида Пушкинского района Санкт-Петербурга «Речесветик» (далее-ГБДОУ № 6).

1.3. Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии дошкольного образовательного учреждения, регламентирует ее деятельность, устанавливает права и обязанности, а также ответственность ее членов.

1.4. Бракеражная комиссия — комиссия общественного контроля ГБДОУ № 6, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ.

1.5. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.6. В задачи бракеражной комиссии входит:

- контроль и качество приготовления блюд;
- контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду.

1.7. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ГБДОУ № 6 на начало года. Срок полномочий комиссии - 1 год.

1.8. Бракеражная комиссия состоит из 4-5 человек. В состав бракеражной комиссии могут входить:

- представитель администрации: заведующий ГБДОУ № 6 (председатель комиссии);
- медсестра (при наличии);
- ответственный за организацию питания в ДОУ;
- работники ДОУ;
- повара;
- председатель профсоюзного комитета ДОУ;
- представитель родительской общественности ДОУ.

В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены приглашенные специалисты.

1.9. Бракеражная комиссия работает по утвержденному плану заведующим ГБДОУ № 6 (Приложение № 1).

1.10. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

2. Функции бракеражной комиссии

2.1. К основным функциям бракеражной комиссии ДОУ относятся:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов (Приложение № 2);
- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проверка на раздаче правильности хранения готовых блюд (отпуск блюд, температура блюд после проверки их качества);
- контроль организации работы на пищеблоке;
- ежедневное отслеживание за правильностью составления меню-требований;
- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- направление при необходимости продукции на исследование в «Испытательную лабораторию пищевых продуктов и продовольственного сырья «СОЦПИТ»;
- проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д. (Приложение № 3, 4).

2.2. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке ГБДОУ № 6, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2.3. Комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд. Результаты проверки отмечают в журнале контроля над закладкой основных продуктов и заверяют оценку личными подписями членов комиссии.

2.4. Комиссия составляет акты на списание продуктов, невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей.

2.5. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.

2.6. Комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи детьми:

- создание благоприятной атмосферы приема пищи (знакомство с блюдом, сервировка стола);
- оценка качества приготовления блюда детьми (количество оставшейся несъеденной пищи, причина).

2.7. Комиссия проводит анкетирование родителей (законных представителей) ребенка, составляет справку и анализ.

2.8. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в ДОУ.

2.9. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, собраниях родительского комитета.

3. Оценка организации питания в ДОУ

3.1. Бракеражная комиссия ежедневно проводит снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с меню-

требованием. 3.2. В меню должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порций. Меню должно быть утверждено или согласовано заведующим ГБДОУ № 6. С меню должны быть ознакомлены: медсестра, работники пищеблока (кладовщик, повара) под роспись.

3.3. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.4. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медицинской сестры или ответственного лица. Журнал можно вести в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку, по окончании каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью.

3.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник) по пятибалльной системе учитывая: готовность, доброкачественность, внешний вид, запах, вкус и т.п.).

3.7. Оценка 5 «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

3.8. Оценка 4 «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

3.9. Оценка 3 «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

3.10. Оценка 2 «неудовлетворительно» (брак) дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

3.11. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

3.12. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

3.13. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

3.14. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда (Приложение № 5).

Фактический объем **первых блюд** устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается

проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

3.15. Проверку порционных **вторых блюд** (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

3.16. Штучные и порционные кулинарные и мучные **кондитерские изделия** (булочки, пирожки, ватрушка и т. п.) отбирают из разных противней или лотков и взвешивают по 10 штук на настольных циферблатных или электронных весах, имеющих действующую поверку. Преднамеренный выбор изделий не допускается. При получении заниженных результатов взвешивают еще 10 изделий. Затем производят поштучное взвешивание не менее 10 изделий на настольных порционных циферблатных или электронных весах. Результаты повторных испытаний являются окончательными.

3.17. Объем или массу отпускаемых **горячих и холодных напитков** (кофе, какао, чая, соков, прохладительных напитков без наполнителя и т.п.) определяют при установленной для них температуре отпуска.

Средняя масса блюд, отобранных на раздаче, определяется путем раздельного взвешивания порций с последующим суммированием и делением на общее количество отобранных блюд. Отклонение средней массы блюд и кулинарных изделий от установленной нормы выхода по рецептуре, меню не допускается. Масса одного блюда (изделия) может отклоняться от нормы в пределах допускаемых отрицательных отклонений массы кулинарных полуфабрикатов и изделий, блюд, напитков (Приложение № 6).

3.18. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. Выдача готовой пищи производится 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.

3.19. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

3.20. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел заведующему ГБДОУ № 6 на административное совещание, заседания педагогического совета, родительского комитета. Результаты работы бракеражной комиссии при необходимости оформляются в форме протоколов. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и при необходимости, предложения.

3.21. Контроль проводится в виде оперативных проверок с целью установления фактов и проверки сведений о нарушениях.

3. 22. Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:

- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- контроль за полнотой вложения продуктов в котел;
- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
- контроль за организацией сбалансированного безопасного питания;
- контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов;

- контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов;
- ведение журналов бракеража готовой кулинарной продукции и бракеража поступающего продовольственного сырья;
- контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций;
- контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи;
- контроль за соблюдением питьевого режима;
- контроль за закладкой основных продуктов питания;
- контроль за отбором суточной пробы.

Итоги проверок заслушиваются на совещании при заведующем, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качества питания в ДООУ.

3.23. Администрация ГБДОУ № 6 обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

4. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в детском саду;
- контролировать выполнение принятых решений;
- направлять при необходимости продукцию на исследование в бактериологическую лабораторию при санитарно-эпидемиологической станции № 1 Санкт-Петербург;
- составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание невостребованных порций, недоброкачественных продуктов;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ДООУ;
- ходатайствовать перед администрацией ДООУ о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в ДООУ.

4.2. Бракеражная комиссия обязана:

- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролировать организацию работы на пищеблоке;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следить за правильностью составления меню;
- присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- проводить просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ;

- за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции, в журнале контроля над закладкой основных продуктов, в актах на списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей.

5. Делопроизводство

5.1. ГБДОУ № 6 ведет акты на списание невостребованных порций и бракеражные журналы:

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья.

5.2. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения.

5.3. Журнал бракеража готовой продукции хранится у медицинской сестры или у ответственного лица.

5.4. Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья хранится на складе и заполняется кладовщиком по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.

5.5. В Акте на списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей, отмечается:

- дата;
- наименование блюда;
- количество порций и выход в граммах;
- причина невостребованных блюд;
- количество отсутствующих детей;
- какой группе были выданы невостребованные блюда на дополнительное питание.

5.6. Члены бракеражной комиссии разрешают выдачу неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выходов блюд в группы.

6. Заключительные положения

6.1. Содержание Положения доводится до сведения родителей (законных представителей) воспитанников путем его размещения в информационном уголке и на официальном сайте ГБДОУ № 6 в информационно-телекоммуникационной сети общего пользования Интернет.

6.2. Контроль за соблюдением Положения осуществляет заведующий ГБДОУ 6.

6.3. Настоящее Положение о бракеражной комиссии Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 6 комбинированного вида Пушкинского района Санкт-Петербурга «Речецветик» является локальным нормативным актом ДОУ, принимается общим собранием работников ГБДОУ № 6 комбинированного вида Пушкинского района Санкт-Петербурга «Речецветик» и с учетом мнения Совета родителей (законных представителей) ГБДОУ № 6 комбинированного вида Пушкинского района Санкт-Петербурга «Речецветик» и утверждается приказом заведующего ГБДОУ № 6.

6.4. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

6.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.6.3. настоящего Положения.

6.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Приложение № 1

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий ГБДОУ № 6
комбинированного вида
Пушкинского района
Санкт-Петербурга «Речецветик»
_____ Н.Ю. Леонтьева

Приказ № ____ от _____

**ПЛАН
работы бракеражной комиссии
ГБДОУ № 6**

№ п/п	Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
1.	Проведение организационных совещаний	Ежеквартально	Председатель комиссии
2.	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
3.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	ежедневно	Члены комиссии
4.	Контроль сроков реализации продуктов	3 раз в год	Члены комиссии в присутствии заведующего
5.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
6.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим.	2 раза год	Члены комиссии
7.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока, продуктовой кладовой	ежедневно	Председатель, медицинский работник
8.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, маркировка уборочного инвентаря	2 раза в год	Члены комиссии
9.	Разъяснительная работа с воспитателями	3 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник
10.	Работа с помощниками воспитателя	3 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник
11.	Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
12.	Отчет о проделанной работе комиссии	декабрь, май	Председатель комиссии

Методика определения качества продуктов

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

Определяется запах продуктов. Запах определяется при затаенном дыхании.

Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д. Вкус продуктов, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании

Мясо

Свежее мясо красного цвета, часто окрашенный в ярко-красный цвет. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса — мясной, свойственный данному виду животного.

Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета.

Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.

Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже.

Свежесть мяса можно установить и пробной варкой — небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара.

Бульон при этом должен быть прозрачным, блески жира — светлыми.

При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

Рыба

Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный. У мороженой доброкачественной рыбы мясо после оттаивания плотное, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей.

У несвежей рыбы мясо дряблое, на поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя.

Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мясо и определяется характер запаха).

Применяется также пробная варка (кусочек рыбы варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

Молоко и молочные изделия

Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком, запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних

примесей, несвойственных привкусов и запахов.

Творог имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки.

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность.

Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки.

Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира.

Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

Яйца

В детских учреждениях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.

Приложение № 3

Методика органолептической оценки пищи

1. Органолептическая оценка первых блюд.

Для органолептической оценки первого блюда (после тщательного перемешивания в котле) его берут в небольшом количестве на тарелку. По внешнему виду определяют тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей, загрязненности, проверяют форму нарезки овощей, сохранение ее в процессе варки, сравнивают их набор с рецептурой по раскладке. Обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно из мяса и рыбы (недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, на поверхности не образуют жирных янтарных пленок, капли жира имеют мелкодисперсный вид). При определении вкуса и запаха блюда отмечают наличие постороннего привкуса, запаха, горечи, излишней кислотности, пересола. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

2. Органолептическая оценка вторых блюд.

Органолептическая оценка вторых блюд проводится по их составным частям. Общая оценка дается только соусным блюдам (рагу, гуляш).

При внешнем осмотре блюда обращают внимание на характер нарезки мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и разреза (заветренная темная поверхность отварного мяса свидетельствует о длительном его хранении без бульона, красно-розовый цвет на разрезе котлет — о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного фарша). Биточки и котлеты из мяса должны сохранять форму после запекания.

Консистенция блюда дает представление о степени его готовности, а также о соблюдении рецептуры (вязкая консистенция котлет, например, указывает на избыточное добавление в них хлеба). Мясо, мясо птицы (куры) должно быть мягким, сочным, филе рыбы — мягким, сочным, не крошащимся.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей, консистенцию блюда, внешний вид, цвет (синеватый оттенок картофельного пюре, например, означает нехватку молока и жира).

При оценке крупяных гарниров их консистенцию сравнивают с запланированной по меню-раскладке (рассыпчатая, вязкая).

Макаронные изделия должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку, при этом обращают внимание на цвет, вкус и запах. Плохо приготовленный соус содержит частички пригоревшего лука, имеет серый цвет, горьковатый привкус. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета.

При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а тушеная— приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее тушили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

3. Органолептическая оценка **салатов и блюд из свежих овощей**

При оценке качества салатов, блюд из свежих овощей следует обращать внимание:

- на отсутствие темных пятен, признаков вялости, гнили;
- качество нарезки: одинаковые по форме и размерам кусочки, отсутствие слипшихся комков, наличие и примерное количество ингредиентов, заявленных в технологической карте;
- нарезка из свежих овощей должна осуществляться непосредственно перед подачей на стол, поверхность ломтиков должна иметь естественный для свежего среза цвет, без затемнения и заветривания;
- салаты, а также нарезанные овощи выдаются порционно, использование общего блюда с нарезанными салатами и овощами не допускается.

4. Органолептическая оценка **хлебобулочных изделий**

При оценке качества хлебобулочных изделий следует обращать внимание:

- на сильно крошащиеся порционные куски;
- пересушенность;
- непропеченность;
- наличие плесени;
- значительное количество несъеденных порционных кусков хлеба свидетельствует о низком качестве и/или испорченности хлеба.

5. Органолептическая оценка **напитков**

При оценке качества напитков следует обращать внимание на цвет, на основании которого делается вывод о количестве компонентов напитка:

- содержании молока в кофейном напитке из цикория;
- какао-порошка в какао;
- заварки в чае;
- ягод в компоте.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Дегустационный лист

Дата проведения оценки _____

Время проведения оценки _____

Члены бракеражной комиссии: _____

Органолептическая оценка готовой пищи

Дегустируемое блюдо	Внешний вид	Вкус	Примечание	Оценка

Члены бракеражной комиссии:

(подписи)

_____ /	_____
_____ /	_____
_____ /	_____
_____ /	_____
_____ /	_____

Количество готовых блюд и напитков, отбираемых для контроля средней массы

№ п/п	Наименование блюд, напитков	Количество для определения средней массы (порций)
1	холодные и горячие закуски	3
2	супы без мяса, мяса птицы, рыбы	
3	блюда из мяса, мяса птицы, рыбы с гарниром и /или соусами	
4	блюда из картофеля, овощей, бобовых	
5	блюда из круп и макаронных изделий с маслом, сметаной или соусом;	
6	блюда из яиц, творога со сметаной или соусами	
7	десерты, сладкие блюда с сахаром, сиропом, соусом или другими продуктами	
8	горячие и холодные напитки собственного	

