

ПРИНЯТО  
на Общем собрании трудового  
коллектива  
МБДОУ «Детский сад №260»  
протокол № 4 от 28.08.2017

УТВЕРЖДЕНО  
приказом от 30.08.2017 № 720сч  
Заведующий  
МБДОУ «Детский сад №260»  
 О.И. Давыдова  
« 30 » августа 2017г.



**Положение  
о бракераже продуктов питания, бракеражной комиссии  
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
«Детский сад №260»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение о бракераже продуктов питания, бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №260» (далее Положение) разработано в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, действующими санитарными нормами и правилами. Положение определяет цели и задачи, полномочия, порядок формирования и деятельность бракеражной комиссии, организацию бракеража поступающих продуктов питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №260» (далее МБДОУ).

1.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления бракеражная комиссия МБДОУ (далее Комиссия) создается с целью осуществления качественного и систематического контроля организации питания воспитанников, качества продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ.

1.3. Решения, принятые Комиссией и не противоречащие законодательству Российской Федерации, Уставу МБДОУ, являются рекомендательными для работников МБДОУ. Решения Комиссии, утвержденные распорядительным актом МБДОУ, являются обязательными для исполнения всеми работниками МБДОУ, имеющими отношение к организации питания воспитанников.

1.4. Ответственным за бракераж поступающих продуктов питания в МБДОУ, является заведующий складом продуктов питания МБДОУ. Ответственное лицо действует в соответствии с инструкцией ответственного за бракераж поступающих продуктов питания в МБДОУ (Приложение 1).

1.3. Настоящее Положение принимается на Общем собрании трудового коллектива МБДОУ и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа заведующего МБДОУ.

основании приказа заведующего МБДОУ.

1.4. Изменения и дополнения к Положению оформляются в виде приложений, принятых на Общем собрании трудового коллектива МБДОУ и вводятся в действие на основании приказа заведующего МБДОУ.

## **1. Основные цели и основные задачи работы Комиссии**

2.1. Комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества готовой пищи и соблюдением технологии приготовления.

2.2. Задачи создания и деятельности Комиссии:

2.2.1. Выборочная проверка качества всех поступающих в МБДОУ продуктов, готовых к употреблению продуктов питания и т.д.

2.2.2. Сплошной контроль по мере готовности, но до отпуска воспитанникам качества, состава, веса, объема всех приготовленных блюд, кулинарных изделий.

2.2.3. Оценка проверяемой продукции с вынесением решений о ее соответствии установленным нормам и требованиям или о ее неготовности, или о ее несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт).

## **2. Порядок создания и состав Комиссии**

2.1. Комиссия создается Общим собранием трудового коллектива МБДОУ. Состав Комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего МБДОУ.

2.2. Комиссия состоит из 3–5 членов.

В состав Комиссии могут входить:

- заведующий МБДОУ (председатель комиссии);
- внештатная медицинская сестра;
- заведующий хозяйством МБДОУ;
- педагогические работники МБДОУ;
- член родительской общественности МБДОУ.

2.3. В необходимых случаях в состав Комиссии могут быть включены другие работники МБДОУ, приглашенные специалисты.

## **3. Полномочия Комиссии**

3.1. Комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;

- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- при проведении бракеража Комиссия руководствуется требованиями к технологии и качеству приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с «Технологическими картами»;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- проводит просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

#### 4.2. Комиссия несет ответственность:

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

4.3. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены Комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.4. Комиссия имеет право вносить предложения по вопросам организации питания воспитанников в МБДОУ.

### **5. Деятельность Комиссии (оценка качества питания)**

5.1. План работы Комиссии разрабатывается на учебный год, утверждается и вводится в действие приказом заведующего МБДОУ.

5.1.1. По результатам реализации плана составляются справка, контрольные листы.

5.1.2. Комиссия отчитывается о проделанной работе на административных совещаниях при заведующем, при решении определенных задач на Общем собрании трудового коллектива, Общем родительском собрании.

5.2. Бракераж пищи (бракеражу подлежат все блюда, готовые к раздаче, в т. ч. соки и кисломолочные продукты):

5.2.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно Комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество воспитанников, сотрудников, полное наименование блюда, выход

порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи заведующего складом продуктов питания, повара. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. 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.

5.2.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится на пищеблоке. Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку, по окончании каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью (Приложение 2).

5.2.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность в соответствии с методикой органолептической оценки пищи (Приложение 3);

5.2.4. Оценка «доброкачественно» «разрешено» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями. Либо если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено) делается примечание.

5.2.5. Оценка «недоброкачественно» «не разрешено» 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. Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

5.2.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

5.2.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «разрешено, с примечанием...», «недоброкачественно» «не разрешено», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на административных совещаниях. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности либо освобождается от занимаемой должности.

5.2.8. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.2.9. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. 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.

5.2.10. 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.

## **6. Заключительные положения**

6.1. Члены Комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Управляющий совет МБДОУ при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов Комиссии.

5.3 Администрация МБДОУ содействует деятельности Комиссии и принимает меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных Комиссией.

Приложение 1 к Положению о  
бракераже пищи, о бракеражной  
комиссии муниципального  
бюджетного дошкольного  
образовательного учреждения  
«Детский сад №260»  
УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий  
МБДОУ «Детский сад №260»  
\_\_\_\_\_ О.И. Давыдова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017г.

## ИНСТРУКЦИЯ

ответственного за бракераж поступающих продуктов питания  
в муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад №260»

### 1. Общие положения

1.1. Ответственным за бракераж поступающих продуктов питания в муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №260» (далее МБДОУ) (далее Ответственный) является заведующий складом продуктов питания МБОУ.

1.2. Основные задачи Ответственного:

1.2.1. Ответственный производит входной контроль за получаемыми продуктами в МБДОУ. А именно проверяет, как доставляются продукты в МБДОУ: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складироваются продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки) имеется ли санитарный паспорт на машину, поставляющую продукты в МБДОУ.

1.2.2. Ответственный контролирует сопроводительную документацию, наличие всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающую на склад с продуктов (удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов; сертификат соответствия на каждый вид продукции, например, молочную продукцию, кондитерские изделия и т.д., и действует в течение года).

1.2.3. Ответственный ведет «Журнал бракеража скоропортящихся продуктов» (Приложение), по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.), ежедневно заносит отметки об условиях хранения, сроках

реализации в соответствии с СанПиНом. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта).

1.2.4. Ответственный контролирует температурный режим в холодильниках. Температуру фиксирует в специальном журнале ежедневно.

## **2. Функции**

2.1. Обеспечение:

- своевременного заказа, получения, сохранности и хранения продуктов питания;
- правильной выдачи (по весу, согласно меню-раскладке) продуктов питания, соблюдение сроков реализации;
- необходимым набором продуктов на 10 дней.

## **3. Обязанности**

Для выполнения возложенных на него функций Ответственный обязан:

3.1. Следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием помещений кладовой и обеспечивать их своевременный ремонт.

3.2. Организовывать проведение погрузочно-разгрузочных работ в кладовой с соблюдением норм, правил и инструкций по охране труда.

3.3. Проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов (наличие сертификата, соблюдение перечня продуктов, разрешённых в МБДОУ);

3.4. Обеспечивать сбор, хранение и своевременный возврат тары на базу.

3.5. Получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сырой бракераж продуктов.

3.6. Обеспечивать сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство. Организует изолированное хранение таких продуктов, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты. Не допускает хранение сырого мяса или рыбы рядом с молочными продуктами или продуктами, которые идут в питание воспитанников без тепловой обработки. Все продукты должны храниться в контейнерах, имеющих соответствующую маркировку.

3.7. Соблюдать режим хранения продуктов; имеет 10-дневный запас продуктов.

3.8. Вести ежедневный учёт движения продуктов по наименованиям, количеству и цене в карточках складского учёта.

3.9. Осуществлять обсчёт меню-требований в количественном и суммарном выражении.

3.10. Участвовать в составлении меню-раскладки на каждый день и требований-заявок на продукты питания.

3.11. Выдавать продукты повару по весу, указанному в меню-раскладке.

3.12. Составлять дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.

- 3.13. Следить за своевременной реализацией продуктов питания.
- 3.14. Следить за правильным хранением быстропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.
- 3.15. Обеспечивать своевременное составление заявок на продукты питания.
- 3.16. Принимать участие в проведении инвентаризаций.
- 3.17. Следить за санитарным состоянием кладовой.
- 3.18. Соблюдать требования пожарной безопасности в складских помещениях.

#### **4. Ответственность**

4.1. Ответственный несет ответственность:

- за сохранность продуктов;
- за своевременное обеспечение свежими, доброкачественными продуктами;
- за соблюдение санитарно-гигиенического режима в кладовых;
- за соблюдение норм выдачи продуктов;
- за получение качественных продуктов и наличие сопроводительных документов к ним;
- за своевременный заказ продуктов;
- за своевременное списание недоброкачественных продуктов;
- за выполнение настоящей инструкции.



## Приложение

### Журнал бракеража поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов в	Наименование пищевых продуктов в	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов в (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов в	конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов в	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов в по дням	Подпись ответственного лица	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7	8	9

/\*/ -указываются факты списания, возврата продуктов и др.

**Памятка**  
**для ответственного ответственного за бракераж поступающих**  
**продуктов питания**

Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании.

**Мясо.** Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. 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. Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком. 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, блестки жира — светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

**Колбасные изделия.** Вареные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная. Запах, вкус изделия без посторонних примесей.

**Рыба.** У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко-красного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный. У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей. У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущий жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто

появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, 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 мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусочек рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

**Молоко и молочные продукты.** Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым 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 2 к Положению о  
 бракераже пищи, о бракеражной  
 комиссии муниципального  
 бюджетного дошкольного  
 образовательного учреждения  
 «Детский сад №260»

**Журнал бракеража готовой кулинарной продукции**

Дата и час изготовлен ия блюда	Время снятия бракера жа	Наименова ние блюда, кулинарног о изделия	Результаты органолептическ ой оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешени е к реализаци и блюда, кулинарно го изделия	Подписи членов бракеражн ой комиссии	Примечан ие <*>
1	2	3	4	5	6	7

/\*/ -указываются факты запрещения к реализации готовой продукции

Приложение 3 к Положению о  
бракераже пищи, о бракеражной  
комиссии муниципального  
бюджетного дошкольного  
образовательного учреждения  
«Детский сад №260»

### **Методика органолептическая оценка пищи**

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

1.2. Определяется запах пищи. 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.

1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

1.4. 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.

### **Органолептическая оценка первых блюд**

2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

2.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

2.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

### **Органолептическая оценка вторых блюд**

3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

3.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

3.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус

должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.

3.7. 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 жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

Основание: ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». МЗ России, 2001 г.