

**ОТДЕЛ ПО ОБРАЗОВАНИЮ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКЕ
АДМИНИСТРАЦИИ КОТОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ**

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение -
детский сад №7 г. Котово Волгоградской области**

403805, Россия, Волгоградская область, Котовский район, г. Котово,
ул. Чернышевского, дом № 31 тел.: 8(84455) 4-57-44
ИНН 34533001872 КПП 345301001 ОГРН 1143453000580 Email: ktv_dsad7@volganet.ru

ПРИКАЗ

01.09.2025 г.

№ 73-1

О создании бракеражной
комиссии в МДОУ- детский сад №7.

В целях усиления контроля организации питания в детском дошкольном учреждении, во исполнения СанПиН 2.4.3648-20 от 18.12.2020г., контроля за качеством приготовления пищи в соответствии с утвержденным меню, выходом готовой продукции, соблюдением температурного режима, в соответствии с Положением о бракеражной комиссии МДОУ-детского сада №7

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать в МДОУ- детский сад №7 на 2025-2026 учебный год бракеражную комиссию в составе:
Председатель бракеражной комиссии:
–Губанова Татьяна Витальевна, заведующий
Члены комиссии:
 - Рыкова Елена Васильевна, старшая медицинская сестра;
 - Кувшинова Алла Викторовна заведующий хозяйством,
 - Овчарова Анна Викторовна кладовщик;
 - Сухорученко Анастасия Николаевна,повар;
 - Сальникова Наталья Ивановна, повар;
 - Дуденкова Наталья Васильевна, старший воспитатель.
2. Установить сроки работы комиссии с 01.09.2025 г. по 31.08.2026г.
3. Членам комиссии ежедневно заносить в Журнал бракеража готовой продукции результаты органолептической оценки приготовленной пищи.
4. Закрепить за бракеражной комиссией следующие полномочия:
 - осуществлять контроль за соответствием готовой продукции утвержденному ежедневному меню;

- осуществлять контроль за соблюдением норм состава и выхода блюд, за доброкачественностью готовой продукции;
- проводить снятие проб и записывать в бракеражном журнале результаты оценки готовых блюд и разрешать (запрещать) их к выдаче;
- проверять маркировку и сроки годности поставляемых продуктов.

5. Утвердить перечень вопросов, которые необходимо отразить при проверке работы столовой бракеражной комиссией:

- санитарно-гигиеническое состояние;
- наличие меню;
- наличие продуктов, сертификация, сроки их реализации;
- закладка продуктов;
- выход блюд согласно весовой нормы;
- количество питающихся детей;
- проводить ежедневную проверку работы столовой.

6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



Т.В. Губанова

С приказом ознакомлены:

Рыкова Е.В. *Рыкова*

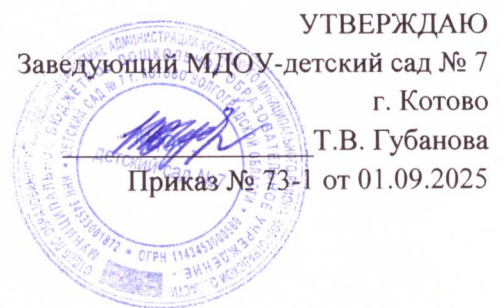
Дуденкова Н.В. *Дуденкова*

Кувшинова А.В. *Кувшинова*

Овчарова А.В. *Овчарова*

Сухорученко А.Н. *Сухорученко*

Сальникова Н.И. *Сальникова*



ПОЛОЖЕНИЕ

О комиссии по контролю и организацией и качество за питание, бракеражу готовой продукции

1 Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в Муниципальном дошкольном образовательном учреждении- детском саду № 7г. Котово (МДОУ-детский сад № 7г. Котово) разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 28 декабря 2024 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года), а также Уставом дошкольного образовательного учреждения и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Данное Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции определяет цель, задачи и функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее комиссия), регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции — комиссия общественного контроля учреждения, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно- гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, СП 2.2.3670-20, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. В задачи комиссии входит:

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

1.6. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением на начало учебного года. Срок полномочий комиссии - 1 год.

1.7. Комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав комиссии могут входить:

- медицинский работник;
- кладовщик, завхоз;
- педагогические сотрудники;
- повара;
- член профсоюзного комитета детского сада.

В необходимых случаях в состав комиссии могут быть включены другие работники учреждения, приглашенные специалисты.

1.8. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом МДОУ.

1.9. Члены комиссии работают на добровольной основе.

1.10. Администрация ДООУ при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов комиссии.

2. Функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, объекты, предмет и субъекты контроля

2.1. Основные функции комиссии детского сада:

- 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 1*);
- проверка соответствия нормы физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проверка на раздате правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- отслеживание за правильностью составления ежедневного меню;
- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- отбор суточной пробы, проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д. (*Приложение 2*);
- направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.

2.2. Комиссия проверяет:

- сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырья (с каждой поступающей партией), товарно-транспортные накладные, заполняя журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- условия транспортировки каждой поступающей партии, составляя акты при выявлении нарушений;
- рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню;
- наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке;
- ежедневно сверяет закладку продуктов питания с меню;
- соответствие приготовления блюда технологической карте;
- помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры), соблюдение условий и сроков реализации, ежедневно заполняя соответствующие журналы;
- осуществляет ежедневный визуальный контроль условий труда в производственной среде пищеблока и групповых помещениях;

- визуально контролирует ежедневное состояние помещений пищеблока, групповых помещений, а также 1 раз в неделю — инвентарь и оборудование пищеблока;
- осматривает сотрудников пищеблока, раздатчиков пищи, заполняя Гигиенический журнал (сотрудники), проверяет санитарные книжки;
- соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, групповых - 1 раз в неделю, заполняя инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- ежедневно сверяет контингент питающихся детей с Приказом об организации питания, списком детей, питающихся бесплатно, документы, подтверждающие статус семьи, подтверждающие документы об организации индивидуального питания;
- соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи;
- ежедневную гигиену приема пищи, составляя акты по проверке организации питания

2.3. Контроль за качеством питания

- оформление сопроводительной документации, маркировка продуктов питания;
- показатели качества и безопасности продуктов;
- полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке, группах;
- поточность приготовления продуктов питания;
- качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в групповых помещениях;
- условия и сроки хранения продуктов;
- условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке (кухне), групповых помещениях;
- соблюдение требований и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» при приготовлении и выдаче готовой продукции;
- исправность холодильного, технологического оборудования;
- личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинский осмотр, вакцинация сотрудников МДОУ;
- дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, групповых помещениях

2.4. Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, а также плановых или внеплановых проверок.

2.5. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным заведующим МДОУ Планом производственного контроля за организацией и качеством питания на учебный год, который разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива дошкольного образовательного учреждения перед началом учебного года.

2.6. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке МДОУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуски каждой порции пищи, приготовленной одной партией.

2.7. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

2.8. Отбор суточной пробы осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третье блюдо) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники,

олады, колбаса, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте холодильника при температуре от $+2^{\circ}\text{C}$ до $+6^{\circ}\text{C}$.

2.9. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к выдаче готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

2.10. Комиссия составляет акты на списание продуктов, неостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей.

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

2.12. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в дошкольном образовательном учреждении.

2.13. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, советах, заседаниях родительского комитета.

3. Оценка организации питания в МДОУ

3.1. Комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала выдачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с основным и ежедневным меню.

3.2. В меню должны быть представлены блюда, которые едят дети, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должно стоять подписи старшей медсестры, кладовщика повара.

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. В журнал бракеража готовой пищевой продукции вносятся результаты органолептической оценки качества готовых блюд и результаты приготовления периодических блюд. Журнал должен быть пронумерован, пронумерован и скреплен печатью; хранится у медицинской сестры.

3.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).

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

3.10. Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний и неприятный вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недозарезанные, жаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию и другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и 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 протоколом заседания комиссии.

3.12. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обжалуется в санитарно-эпидемиологическом надзоре. Лица, виновные в неудовлетворительном при изготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и дисциплинарной ответственности.

3.13. Комиссия также определяет фактический вес одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для выписывания фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают все изделие (тару) и готовое, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка выписывания фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

3.14. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, пельмени 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 (допускается отклонения 10% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на кухне блок весы, пищевой термометр, чайник с кипячком для оплавления прибора, две чашки, одну для тарелки с указанием веса на обратной стороне (вместо чашки 1 порция, тарелка 10 порций) и линейку.

3.15. Оценка качества продукции заносится в журнал учета пищевой продукции до начала выдачи готовой пищи. В журнал вносится информация об объеме готового блюда, а не рациона в целом.

3.16. Основными формами работы комиссии являются:

- совещания, которые проводятся 1 раз в квартал;
- контроль, осуществляемый руководителем ДОУ, членами комиссии, согласно плану производственного контроля за организацией и качеством питания в детском саду;

3.17. По результатам своей контрольной деятельности комиссия составляет отчет о состоянии деятельности детского сада на территории организации, формирования, посещения педагогического совета, родительского комитета. Результаты работы комиссии оформляются в форме протоколов или докладов, составляющих отчет организации питания в детском саду. Готовый материал должен содержать констатирующие факты, выводы и при необходимости, предложения.

3.18. Контроль проводится в виде плановых проверок и как в соответствии с утвержденным планом производственного контроля ДОУ, который обеспечивает периодичность и исключает игнорирования дублирование и срывы планов, презерваций и в виде оперативных проверок с целью установления фактов и проверки сведений о нарушениях.

Цели, задачи и функции контроля за качеством питания:

- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований;
- обеспечение санитарии и гигиены в пищеблоке;
- контроль за организацией социального питания в детском саду;
- контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов;
- контроль за качеством поступающих продуктов, соответствием с наличием сопроводительных документов;
- ведение журналов бракеража готовой пищевой продукции и бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- контроль за качеством готовых блюд и их реализацией;
- контроль за соблюдением норм питания и индивидуальной пищи;

- контроль за соблюдением питьевого режима;
- контроль за качеством осветительных приборов;
- контроль за отбором суточных проб.

Итоги проверки зачитываются на совещании, на котором также обсуждаются замечания и предложения по организации воспитательной работы в детском саду.

3.19. Администрация ДОУ обязана содействовать в деятельности комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

4. Права, обязанности, ответственность комиссии

4.1. *Subgroup structure* 221

- вносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в детском саду;
- контролировать выполнение принятых решений;
- направлять при необходимости продукты на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
- составлять инвентаризационные ведомости и акты за списание невостребованных порций, недоброкачественных продуктов;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ДСУ;
- координировать взаимодействие с администрацией детского сада, с органами опеки и надзора, с органами здравоохранения или наказания работников, связанных с организацией питания в детском дошкольном образовательном учреждении.

4.2. $\text{Pb}(\text{NO}_3)_2$ and $\text{Pb}(\text{CH}_3\text{COO})_2$

- 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 продукции;
- контролировать организацию работы пищеблока;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовленного питания;
- следить за правильностью составления меню;
- присутствовать при закупке основных продуктов питания, выходе сырья;
- осуществлять контроль соответствия фактического расхода продуктов питания потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проводить организационно-техническую оценку готовой пищи;
- проверять соответствие объема приготовленного питания объему разовых порций и количеству дней.

4.3. $\mathcal{H}^1$ and $\mathcal{H}^2$

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным Положением, и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации;
- за достоверность излагаемых фактов в учетно-счетной документации.

5. *Are you married or cohabiting?*

- Гигиенический журнал (теоретический);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал учета температур и влажностей в складских помещениях;
- Журнал учета температуры и влажности в жилых помещениях;
- Журнал учета и контроля роста детей (рост измеряется раз в год на одного ребенка, среднестатистический показатель роста детей за последние 10 лет, умноженный на 1,04, подсчет

энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно):

- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- Ведомость контроля за рационом питания детей.

5.2. Журналы в бумажном виде должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения. Возможно ведение журналов в электронном виде.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете дошкольного образовательного учреждения и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

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

6.3. Данное Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.6.1. настоящего Положения.

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

Приложение 1

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 глотательном дыхании.

Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илестый. 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 порчи продукта в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт стал причиной пищевого отравления.

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 красв 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 льдом, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета. Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухая пленка под кожей 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 нелипкая, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для данного 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

Методика органолептической оценки пищи

Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептической оценки первого блюда (супа, бульона, борща, 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, кашли 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, редко — кислотностью, пересола, и др.

Органолептическая оценка вторых блюд

Органолептическая оценка вторых блюд проводится по их составным частям. Общая оценка дается только соевым 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 со сдвигом фарша).

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 должно быть мягким, сочным, мясо птицы — легко отделяться от костей, жире рыбы — мягким, сочным, не краснющим.

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

При оценке крупяных гарниров их консистенция должна быть однородной по методу раскладки (рассыпчатая, вязкая). Винючки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки или запекания. Макароны 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. Хорошо приготовленный соус содержит частички поджаренной муки и имеет яркий цвет, характерный привкус. Если в него входят томат и жир, он светлее, а вкус должен быть приятным и свежим.

При определении вкуса и запаха блюда 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 жирным вкусом. Жир должен быть приятным, слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили, должен быть легкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму катанкой.

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

В данном документе пронумеровано,
прошнуровано и скреплено

печатью « Для документов »

(9) *девят* листов.

Делопроеизводитель :

М.П.

Г.А. Установ Г.А. Установ

ДОКУМЕНТ ПОДП
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОД

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИ

Сертификат 640750456384287454033272130192

Владелец Губанова Татьяна Витальевна

Действителен С 25.04.2024 по 25.04.2025

ДОКУМЕНТ ПОДП
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОД

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИ

Сертификат 746228928441507267965233371755

Владелец Губанова Татьяна Витальевна

Действителен С 17.07.2025 по 17.07.2026