

**Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 43 комбинированного вида
Фрунзенского района Санкт-Петербурга**

ПРИНЯТО:

**Общим Собранием работников
Протокол №2 от 02.09.2025**

УТВЕРЖДАЮ:

**заведующий ГБДОУ № 43
Л.М. Коршунова
Приказ № 74 от 02.09.2025**

СОГЛАСОВАНО:

**Советом родителей
Протокол №1 от 02.09.2025**

ПОЛОЖЕНИЕ

**о комиссии по контролю за организацией и
качеством питания, бракеражу готовой продукции**

**Государственного бюджетного дошкольного
образовательного учреждения детского сада № 43**

комбинированного вида

Фрунзенского района Санкт-Петербурга

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 43 комбинированного вида Фрунзенского района Санкт-Петербурга (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», 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 28.09.2020 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 от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (редакция от 01.01.2022 г.), Законом Санкт-Петербурга от 24.09.2008 №569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге», распоряжением Управления социального питания Правительства Санкт-Петербурга № 01-04-14/24-1-0 от 28.12.2024 «Об утверждении Регионального стандарта по обеспечению питанием воспитанников государственных дошкольных образовательных организаций Санкт-Петербурга» (вступает в силу с 27.01.2025 г.); постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 9 от 22.08.2024 «О внесении изменений в санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 (вступает в силу с 01.03.2025 г., действует до 01.01.2027 г.; Уставом Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада №43 комбинированного вида Фрунзенского района Санкт-Петербурга «Гнездышко» (далее – Образовательное учреждение), другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Положение определяет цели, задачи и функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее - Комиссия) создана в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, контроля качества доставляемых продуктов, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Образовательном учреждении.

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 рецептур, технологическими картами, ГОСТами, данным положением.

1.5. Состав Комиссии утверждается приказом заведующего Образовательным учреждением на начало учебного года. Срок полномочий Комиссии - 1 год.

1.6. Комиссия состоит не менее чем из 3-х человек. В состав Комиссии могут входить:

- представители администрации (заведующий учреждением, заместители заведующего, заведующий хозяйством) (председатель комиссии);
- педагогические сотрудники;
- специалисты;
- медицинские работники;
- кладовщик;
- члены профсоюзного комитета образовательного учреждения.

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

1.7. Комиссия работает в тесном контакте с Советом по питанию, администрацией, профсоюзным комитетом Образовательного учреждения.

1.8. Члены Комиссии работают на добровольной основе.

1.9. Администрация Образовательного учреждения при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов Комиссии.

2. Основные задачи комиссии

В задачи Комиссии входит:

- контроль за качеством доставляемых продуктов питания с соответствующими сертификатами качества в соответствии с требованиями технических регламентов;
- контроль и качество приготовления блюд;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в образовательном учреждении;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

3. Функции комиссии

3.1. К основным функциям Комиссии относят:

- 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 «Методика определения качества продуктов»);
- контроль 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 блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- контроль отбора суточной пробы;
- проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д. (Приложение №2 «Методика органолептической оценки пищи»);
- направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.

3.2. Комиссия проверяет:

- сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырья (с каждой поступающей партией), товарно-транспортные накладные, заполняя журнал бракеража поступающей пищевой продукции;
- условия транспортировки каждой поступающей партии, составляя акты при выявлении нарушений;
- рацион питания, сверяя его с основным 10-дневным и ежедневным меню;
- наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке;
- соответствие приготовления блюда технологической карте;
- помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры), соблюдение условий и сроков реализации;
- осуществляет ежедневный визуальный контроль условий труда в производственной среде пищеблока;
- визуально контролирует ежедневное состояние помещений пищеблока, а также 1 раз в неделю — инвентарь и оборудование пищеблока;
- соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке;
- соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи;
- ежедневную гигиену приема пищи, составляя акты по проверке организации питания.

3.3. Комиссия контролирует:

- оформление сопроводительной документации, маркировку продуктов питания;
- показатели качества и безопасности продуктов;

- полноту и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке;
- поточность приготовления продуктов питания;
- качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке;
- условия и сроки хранения продуктов;
- условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке;
- 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;
- личную гигиену персонала, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинский осмотр, вакцинацию сотрудников образовательного учреждения;
- дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущую уборку на пищеблоке.

3.4. Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей Комиссии по бракеражу поступающей, скоропортящейся и готовой продукции, контролю за организацией и качеством питания.

3.5. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке образовательного учреждения, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

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

3.7. 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 (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

3.8. 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.

3.9. При выявлении нарушений Комиссия для принятия необходимых решений информирует Совет по питанию.

4. Содержание и формы работы

4.1. Бракераж готовой продукции

Члены Комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с основным и ежедневным меню.

В меню должны быть проставлены дата, количество детей, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи кладовщика, повара, медицинского работника.

Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), 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.

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

Оценка 5 баллов соответствует блюдам без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

Оценка 4 балла соответствует блюдам с незначительными или легко устранимыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабо выраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда и т.д.

Оценка 3 балла соответствует блюдам с более значительными недостатками, но пригодными для реализации без переработки. К таким недостаткам относятся подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

Оценка 2 балла соответствует блюдам со значительными дефектами: наличием посторонних вкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или подгорелые, утратившие форму и т.д. Такое блюдо не допускается к раздаче, и члены Комиссии ставят свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал бракеража готовой продукции и оформляется подписями всех членов Комиссии.

В журнал бракеража готовой пищевой продукции вносятся:

- дата и час изготовления блюда;
- время снятия бракеража;
- наименование готового блюда;
- результаты органолептической оценки качества готовых блюд;
- разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия;
- подписи членов бракеражной комиссии;
- результаты взвешивания порционных блюд;
- примечания.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий «3 балла», «2 балла», данная членами Комиссии или другими проверяющими лицами, обсуждается на внеочередном заседании Совета по питанию.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

Комиссия также 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.

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.

Оценка качества продукции заносится в журнал бракеража готовой продукции до начала выдачи готовой пищи. В журнале отмечают результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

4.2. Бракераж поступающей пищевой продукции

Члены Комиссии производят:

- проверку автомобиля (чистоту, температурный режим внутри кузова, товарное соседство пищевой продукции, наличие личной медицинской книжки водителя, наличие спецодежды водителя);
- проверку сопроводительных документов (наличие накладных документов, сопровождающих перевозку пищевой продукции, наличие деклараций о соответствии пищевой продукции ТР ТС, свидетельство о государственной регистрации пищевой продукции, электронные ветеринарные документы);

- прием продовольственного сырья (соответствие маркировки пищевой продукции накладным документам, вес и количество пищевой продукции, сроки годности, внешний вид пищевой продукции);
- проверка размещения в складских помещениях (соблюдение товарного соседства и условия хранения пищевой продукции);
- контроль внесения информации (журнал бракеража поступающей пищевой продукции).

Результаты оценки заносятся в журнал бракеража поступающей пищевой продукции.

В журнал бракеража поступающей пищевой продукции вносятся:

- № п/п;
- дата;
- наименование поступившего продукта;
- количество поступившего продукта;
- дата выработки продукта;
- производитель;
- поставщик;
- вес продукта;
- номер документа, отвечающего за безопасность поступившего продукта;
- отметка о качестве продукта;
- срок реализации продукта;
- условия хранения;
- дата фактической реализации продукта;
- подписи.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.

Бракераж скоропортящейся пищевой продукции

Члены Комиссии производят:

- проверку сопроводительных документов (наличие накладных документов, сопровождающих перевозку пищевой продукции, наличие деклараций о соответствии пищевой продукции ТР ТС, свидетельство о государственной регистрации пищевой продукции, электронные ветеринарные документы);
- прием продовольственного сырья (соответствие маркировки пищевой продукции накладным документам, вес и количество пищевой продукции, сроки годности, внешний вид пищевой продукции);
- проверка размещения в складских помещениях (соблюдение товарного соседства и условия хранения пищевой продукции)
- контроль внесения информации (журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции).

Члены комиссии руководствуются методикой определения качества продуктов в соответствии с Приложением № 1 к настоящему Положению.

Результаты оценки заносятся в журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

В журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции вносятся:

- дата и час поступления пищевой продукции;
- наименование;
- фасовка;
- дата выработки;
- изготовитель;
- поставщик;
- количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт.);
- номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы);
- результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- условия хранения, конечный срок реализации;
- дата и час фактической реализации;
- подпись ответственного лица;
- примечание.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.

5. Ответственность членов бракеражной комиссии

Члены Комиссия несут ответственность:

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

6. Делопроизводство

5.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журналах:

- бракеража готовой пищевой продукции;
- бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевой продукции;
- бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

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

5.3. Ответственным лицом за ведение журналов является кладовщик Образовательного учреждения.

7. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на Общем собрании работников образовательного учреждения и утверждается приказом заведующего.

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.

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, 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, блески 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.

Методика органолептической оценки пищи

Важнейшим методом оценки качества готовой пищи является органолептическая оценка. Для этого необходимо иметь: поварскую иглу для определения готовности мяса и рыбы, ложку, вилку, нож, термометр специальный, миску с кипятком для ополаскивания ложек, тарелки, стакан с холодным чаем для полоскания рта. Существенными показателями служат внешний вид блюда, его консистенция, запах и вкус. Оценку производят при установленной температуре его подачи. Органолептическая оценка качества готовой пищи производится в соответствии с ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

Внешний вид и консистенция блюда – это его цвет, форма, размер, структура, однородность, сочность, рассыпчатость, крошливость и т. д.

Запах определяют до пробы и при глотании пищи после прожевывания.

Для выяснения вкуса пищу задерживают во рту, перекатывая языком и равномерно распределяя ее в полости рта.

Необходимо избегать многократных проб одного блюда (наиболее полное восприятие вкуса дает первая проба).

Исключить задержку ощущений вкуса позволяет прополаскивание рта чаем.

Органолептическая оценка супов

Для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки и др.) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой (пример, наличие лука, петрушки и т.д.). Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой. Основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных и рыбных бульонов) и запах. При органолептическом анализе прозрачных супов прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесков жира. Все гарниры к супам пробуют отдельно, а те, которые при подаче заливают бульоном, еще и вместе с ним. При оценке качества супов-пюре содержимое емкости (кастрюли) тщательно перемешивают черпаком и отбирают пробу супа. Затем, выливая ее струйкой, оценивают текстуру (консистенцию): густоту, вязкость, однородность, а также наличие плотных частиц и цвет. После этого анализируют запах и пробуют суп. Гарнир к супам-пюре, который по рецептуре не протирается, пробуют отдельно. При органолептической оценке холодных супов оценивают их внешний вид и пробуют раздельно жидкую и плотную части. Плотную часть разбирают и определяют ее состав, проверяют тщательность очистки, правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) овощей, мясопродуктов и рыбопродуктов. После этого пробуют суп вначале без сметаны и затем со сметаной. В заправочных супах (щи, борщ и др.) жидкая часть должна быть слегка сгущенной, без комков заварившейся муки. Далее разбирают плотную часть, ее соответствие рецептуре (наличие моркови, свеклы и т. д.). Каждую составную часть оценивают отдельно по консистенции, готовности, форме нарезки, степени очистки овощей. Зерна круп, бобовых и овощи должны быть мягкими, но не разваренными. Затем пробуют блюдо целиком с добавлением сметаны. Недопустимые дефекты: горький вкус от подгоревшей муки или прогорклой крупы; недоварившиеся овощи, крупы, бобовые; переваренные овощи, макаронные изделия; пересол, комки заварившейся муки; затхлый и другие посторонние запахи; чрезмерная кислотность щей из квашеной капусты; пригорелый вкус в молочных супах.

Органолептическая оценка соусов

При органолептической оценке соусов определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т. д.), правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) наполнителей, а также запах и вкус. Качество соусов определяется цветом используемого бульона и содержанием наполнителей. Соусы должны иметь гладкую, нерасслоившуюся, умеренно густую консистенцию. При бракераже сначала определяют консистенцию соуса, переливая его тонкой струйкой и пробуя на вкус. В соусах с наполнителями важно правильное равномерное измельчение продуктов и соблюдение их соотношения с основной частью соуса.

Недопустимые дефекты:

- посторонние неприятные запахи и привкусы;
- запах сырой муки и клейкость;
- запах и вкус подгорелой муки;
- водянистый вкус (слабый бульон);
- пересол, комки заварившейся муки;
- наличие темных крупинок и горького вкуса (овощи подгорели или их плохо зачистили).

Дефекты молочных соусов: свернувшееся молоко, комки, темный цвет от подгоревшей муки.

Органолептическая оценка вторых, холодных и сладких блюд (изделий)

Блюда и изделия с плотной текстурой (консистенцией) (вторые, холодные, сладкие) после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

Органолептическая оценка изделий и блюд из отварных овощей

При проверке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из отварных и жареных овощей вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус. Проверяют качество очистки овощей, наличие потемневших мест, глазков, однородность величины и формы нарезки, консистенцию, вкус и запах. Вареные и припущенные овощи должны быть мягкими, сочными, но не деформированными. Нарезка овощей, независимо от формы, равномерная. Картофельное пюре должно иметь белый или светло-кремовый цвет. На тарелке при раздаче внешний вид картофельного пюре представляет собой протертую картофельную массу, аккуратно уложенную, подровненную или с разнообразным узором, политую маслом. Консистенция пюре пышная, однородная.

Органолептическая оценка изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом.

Органолептическая оценка изделий и блюд из круп и макаронных изделий

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий их тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру (консистенцию): разваренность и слипаемость. Кашу тонким слоем распределяют по дну тарелки и протирают для определения наличия посторонних примесей (плохо перебрана крупа), комков (не мешали при варке). В кашах и изделиях из круп не должно быть затхлого запаха, привкуса горечи, подгоревшей крупы. Рассыпчатые каши должны иметь набухшие, мягкие, сохранившие форму и упругость зерна. У вязкой каши зерна должны быть полностью набухшими, хорошо разварившимися, слипающимися. В горячем виде такая каша держится на тарелке горкой, не расплываясь. Цвет и вкус каши соответствует данному виду крупы. Отварные макаронные изделия должны быть мягкими, упругими, с сохраненной формой, легко отделяющимися друг от друга.

Органолептическая оценка изделий и блюд из рыбы

При оценке полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); текстуру (консистенцию); запах и вкус изделий. Проверяются соответствие вида рыбы

обозначению ее меню и правильность разделки. Брюшная полость должна быть зачищена от сгустков крови, черной пленки, из кусков хвостовой части плавник полностью изъят. У готовой рыбы мякоть сочная, мягкая, но не крошащаяся, с сохранением формы нарезки, нет запаха сырости. У правильно сваренной рыбы мякоть нежная, без хруста, легко разделяется на слои. Запеченная рыба должна иметь тонкую глянцевую румяную корочку с невысохшим под ней соусом. Не допускается наличие костей. Куски не должны пригорать и прилипать к посуде. Изделия из котлетной рыбной массы должны быть нежными, рыхлыми, однородными (без кусочков хлеба и мякоти рыб). Если изделия из фарша легко разваливаются, чувствуются запах и привкус кислого хлеба, то это свидетельствует о длительном хранении, от чего могут быть другие посторонние запахи. Деформация изделий, липкий фарш, недостаточная или излишняя тепловая обработка, также относятся к недостаткам готового блюда.

Органолептическая оценка изделий и блюд из мяса и птицы

У мясных полуфабрикатов, изделий и блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда. Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части (основное изделие, соус, гарнир), а затем пробуют блюдо в целом. Важным показателем качества блюда является его консистенция. Мясо куском должно быть мягким, легко раскусываемым, сочным. Консистенция изделий из рубленого мяса должна быть эластичной, рыхлой, сочной. Обращают внимание на соотношение между мышечной, жировой и соединительной тканью, правильностью деления на порции, соответствие формы изделий их названию. Блюда готовые из мяса должны иметь нежную консистенцию, нож свободно входит в толщу куска, вытекающий сок бесцветный, окраска на разрезе серая. В блюдах из мяса, не доведенных до готовности, сок и поверхность разреза бывают розовым. Такое мясо дефектно в кулинарном и эпидемиологическом отношении. Изделия из котлетной массы должны быть сочными, нежными, с ровной, без разрывов, поверхностью. На разрезе консистенция однородная, без кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Мажущаяся консистенция указывает на использование свежего хлеба или завышенное его количество. Не допускаются розово-красный оттенок фарша, привкус хлеба, кислый, затхлый и другие посторонние запахи. Серая влажная поверхность указывает на то, что изделия припускались в бульоне, а не запекались.

Органолептическая оценка холодных блюд, салатов и закусок

При оценке холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов; их текстуру (консистенцию).

Органолептическая оценка сладких блюд (десертов)

При оценке сладких блюд учитывают их групповые особенности. У железированных блюд, муссов и кремов вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе (изломе) и цвет. Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом блюде. Особое внимание обращают на текстуру (консистенцию). Затем оценивают запах и вкус. При оценке сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты и др.) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе (изломе): пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус.

Органолептическая оценка блюд из яиц

Цвет поверхности у омлетов должен быть румяным (золотистым), без подгорелостей, в разрезе - светло-желтый. Консистенция нежная, пышная, сочная. Запах и вкус запеченных свежих яиц.

Органолептическая оценка блюд из творога

Блюда из творога не должны иметь кислого, горького привкуса, затхлого запаха. Консистенция сырников нежная, мягкая, пышная, однородная, умеренно плотная, без частей непротертого творога, поверхность зарумяненная, без трещин и подгорелости. Суфле, пудинги характеризуются пористостью, сочностью, в них не должно быть комков.

Органолептическая оценка мучных кондитерских и булочных изделий

При оценке мучных блюд и мучных полуфабрикатов и кулинарных изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и др., форму изделия), обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав), а затем оценивают запах и вкус. Характеризуя внешний вид мучных кондитерских и булочных полуфабрикатов и изделий, обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет, состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. После этого оценивают качество отделочных полуфабрикатов по следующим признакам: состояние кремовой массы, помады, желе, глазури, их пышность, пластичность. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом. Оценивают внешний вид (характер поверхности, окраску, состояние корочки), состояние мякиша (пропеченности, степень пористости, отсутствие непромеса, закал). Консистенция мучных блюд и изделий должна быть следующей:

- из пресного теста (в вареном виде) - мягкая, упругая;
- из дрожжевого - эластичная, с хорошо развитой равномерной пористостью;
- из песочного - мелкопористая, без закала, хрупкая, но не рассыпающаяся;
- из блинного - рыхлая, эластичная.

В блюдах (изделиях) с фаршами не должно быть слипшихся вмятин, разрывов, вытекания или оголения фарша (начинки).

Обязательному бракеражу подлежат все партии приготовленных блюд, кулинарных изделий и напитков до начала реализации

Бракеражная комиссия проводит также и контрольное взвешивание готовых блюд и порционных кулинарных изделий. Масса готовых блюд, кулинарных изделий и напитков должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

Объем первых блюд устанавливается на основании емкости кастрюли или котла и количества заказанных порций.

Масса вторых блюд (каши, пудинги и т. д.) определяется путем взвешивания всего количества порций в общей посуде с вычетом массы тары и учетом количества порций.

Из порционных блюд (котлеты, биточки, мясо птицы и т. д.) взвешиваются 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.

Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать $\pm 3\%$, но масса 10 порций должна соответствовать норме.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Органолептическую оценку определяют в соответствии с требованиями.

Оценку качества готовой продукции необходимо оформлять в бракеражном журнале.

