

«КРУТОГОРОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»

«СОГЛАСОВАНО»

Протокол педагогического

совета

№6 от 02.06.2022 г.

И.О. Директора МОКУ
«Крутигоровская средняя школа» Д.К. Санжиева

Приказом №22-А от 03.06.2022 г.

«УТВЕРЖДЕНО»

Положение

о бракеражной комиссии

МОКУ «Крутигоровская средняя школа»

1. Общие положения

1.1. Данное Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 года № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2020 года), а также Уставом школы и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, осуществляющими деятельность.

1.2. Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии, регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Бракеражная комиссия (далее – комиссия) — комиссия общественного контроля школы, созданная в целях осуществления качества достигаемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, санитарными правилами, методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20, данными потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».

1.5. В задачи бракеражной комиссии входит:

- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе;
- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
- организация полноценного питания обучающихся.

1.6. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы на начало учебного года. Срок полномочий комиссии – 1 год.

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

- представитель администрации школы (председатель комиссии);
- медсестра (диетсестра);
- ответственный за организацию питания;
- повар;

• представитель родительской общности школы.

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

1.8. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом школы.

1.9. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

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

2. Функции бракеражной комиссии

2.1. К основным функциям бракеражной комиссии в школе 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)*;
- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объемам разовых порций и количеству детей;
- контроль над процессом приема пищи обучающимися;
- проверка на разлече пригодности хранения блюд, наличие компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- ежедневное отслеживание за правильностью составления меню-раскладки;
- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
- проведение организационной оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д. *(Приложение 2)*.

2.2. Все блюда и кулинарные изделия, изготовляемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

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

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

2.5. Комиссия вносит предложения по улучшению питания обучающихся в школе.

2.6. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета.

3. Оценка организации питания в школе

3.1. Бракерская комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракерской пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с меню требованиям. Однако, отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее двух ее членов.

3.2. В меню должны быть представлены дата, количество детей, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором, должным образом подписан заведующего производством (шеф-повара), медсестры, кладовщика, повара.

3.3. Члены комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

3.4. Комиссия осуществляет контроль за соответствием технических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок, наличие документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

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

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

3.7. Результаты бракерской пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью школы: хранится у медсестры.

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

3.9. 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.

3.10. 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.

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

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

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

3.14. По результатам проверки каждый член комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленного требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением комиссии принимает большинством голосов.

3.15. Решение комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

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

3.17. Бракерская комиссия проверяет наличие контрольного блюда и сыточной пробы. 3.18. Бракерская комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается 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. взвешивать всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

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

3.20. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. Выдача готовой пищи производится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

3.21. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания обучающихся, заносятся в бракеражный журнал.

3.22. Основными формами работы бракеражной комиссии являются:

- совещания, которые проводятся 1 раз в квартал;
- контроль, осуществляемый директором школы, членами бракеражной комиссии, согласно плану производственного контроля образовательной организации.

3.23. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел директору школы на административное совещание, заседании педагогического совета, родительского комитета. Результаты работы бракеражной комиссии оформляются в форме протоколов или докладов о состоянии дел по организации питания в школе. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и при необходимости, предложения.

3.24. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом производственного контроля образовательной организации, который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в организации проверок и в виде оперативных проверок с целью установления фактов и проверки сведений о нарушениях.

Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:

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

- контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов;
 - ведение журналов бракеража готовой кулинарной продукции и бракеража поступающего продовольственного сырья;
 - контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций;
 - контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи;
 - контроль за соблюдением питьевого режима; • контроль за качеством основных продуктов питания;
 - контроль за отбором сыточной добычи.
- Итого проверок заслушиваются на совещании при директоре и планерках, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качества питания в школе.
- 3.25. Администрация школы обязана содействовать деятельности бракерской комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.
- 4. Права, ответственность бракерской комиссии**
- 4.1. Бракерская комиссия имеет право.**
- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
 - выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в школе;
 - контролировать выполнение принятых решений;
 - направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
 - составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание невостребованных порций, недоброкачественных продуктов;
 - рекомендовать, направляемые на улучшение питания в школе;
 - ходатайствовать перед администрацией образовательной организации о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в школе.
- 4.2. Бракерская комиссия обязана.**
- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
 - контролировать организацию работы на пищеблоке;
 - следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - осуществлять контроль за правильностью составления меню;
 - прислуживать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
 - осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
 - проводить органолептическую оценку готовой пищи;
 - проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;
 - осуществлять свои функции в специально выделенной стерильной одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т.п.);
 - проводить просветительскую работу с педагогами и родителями обучающихся.
- 4.3. Бракерская комиссия несет ответственность:**
- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
 - за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ;
 - за достоверность излагаемых фактов в бракерском журнале готовой продукции, в журнале контроля над закладкой основных продуктов, в актах на списание невостребованных порций.

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

Свежее мясо красного цвета, жир маткий, 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.

Мясо

детском питании

Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в

также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления. не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба При снятии пробы необходимо выложить некоторые правила предосторожности: из Вкус продуктов, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. обозначается: сеledочный, чесночный, мясной, ванильный, нефтешный и т.д. молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах Для обозначения запаха используются эпитеты: чистый, свежий, ароматный, пряный, цвет. Определяется запах продуктов. Запах определяется при затененном дыхании.

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

Методика определения качества продуктов

Примечание 1

разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу. 6.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 6.1. настоящего Положения. 6.3. Данное Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Федерации.

письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации. 6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются вводится в действие) приказом директора школы.

6.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в школе является локальным нормативным актом, принимается на педагогическом совете школы и утверждается (либо 6. Заключительные положения

заведующего производством.

5.6. Журнал бракеража готовой продукции хранится у ответственного за питание либо у 5.5. За качество пищи несут ответственность члены бракеражной комиссии, повар. методикой проведения данного анализа. (Примечание 2).

5.4. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с внешним видом, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность др.

пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как блюда, разрешение к реализации блюда. В бракеражном журнале отмечаются результаты блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности 5.3. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование печатать школы.

5.2. Бракеражный журнал должны быть пронумерован, прошнурован и скреплен

• Журнал бракеража готовой пищевой продукции;

невозвратных порций и бракеражные журналы;

5.1. Организация, осуществляющая образовательную деятельность, ведет акты на списание

5. Деятельность

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

Свежест 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, брызжки жира — светлыми. При обнаружении кислого или гнилого запаха мяса 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 яркого цвета 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, тускло 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, неэвентуальных 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

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

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 привкусом овощей и пряностей, а жареная — приятный легкий заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

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 привкусом овощей и пряностей, а жареная — приятный легкий заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку, при этом обращают внимание на цвет, вкус и запах. Плохо-приготовленный соус содержит частички приторевшего лука, имеет серый цвет, горьковатый привкус. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета.

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

При оценке крупных гарниров их консистенцию сравнивают с запанированной по меню-раскладке (расщепчатая, вязкая). Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки или запекания. Макароны должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга.

Консистенция блюда дает представление о степени его готовности, а также о соблюдении сроков хранения котлетного фарша). Красноватый цвет на разрезе котлет — о недостаточной их прожаренности или нарушении рецептуры (вязкая консистенция котлет, например, указывает на избыточное добавление в них хлеба). Мясо должно быть мягким, сочным, мясо птицы — легко отделяться от костей, филе рыбы — мягким, сочным, не крошащимся.

При оценке ошных гарниров обращают внимание на характер нарезки мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и разреза (завершенная темная поверхность отварного мяса свидетельствует о длительном его хранении без бульона, при внешнем осмотре блюда обращают внимание на характер нарезки мяса, оценка дается только соусным блюдам (паше, гуляш).

Органолептическая оценка вторых блюд

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

При внешнем осмотре блюда обращают внимание на характер нарезки мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и разреза (завершенная темная поверхность отварного мяса свидетельствует о длительном его хранении без бульона, при внешнем осмотре блюда обращают внимание на характер нарезки мяса, оценка дается только соусным блюдам (паше, гуляш).

По внешнему виду определяют тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей, закрашенности, проварки нарезки овощей, сохранение ее в процессе варки, сравнивают их набор с рецептурой по раскладке. Обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно из мяса и рыбы (недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, на поверхности не образуют жирных янтарных пленок, капли жира имеют мелкодисперсный вид).

Для органолептической оценки первого блюда (после тщательного перемешивания в котле) его берут в небольшом количестве на тарелку.

Органолептическая оценка первых блюд

Методика органолептической оценки пищи

Испытание 2

Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки. Защищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира. Характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед вылачей сливочное масло