ПРИНЯТО
общим собранием
трудового коллектива
Протокол
от «27октября 2026г. №2

УТВЕРЖДЕНО
приказом ГБДОУ детский сад № 70
комбинированного вида
Фрунзенского района Санкт-Петербурга
от «27октября 2026г. № 9-ОД

Рудина Т_Т_
я подтверждаю этот документ своей
удостоверяющей подписью
место подписания
2026-10-29 15:53:03

с учетом мнения совета родителей
(законных представителей)
несовершеннолетних обучающихся,
образовательного учреждения
Протокол
от «27октября 2026г. №2

# ПОЛОЖЕНИЕ
# О БРАКЕРАЖЕ ПИЩИ, О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
**в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 70 комбинированного вида Фрунзенского района Санкт-Петербурга**

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракераже пищи, о бракеражной комиссии определяет порядок работы, компетенцию бракеражной комиссии Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 70 Фрунзенского района Санкт-Петербурга (далее - Положение). В целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 70 Фрунзенского района Санкт-Петербурга (далее – ГБДОУ детский сад № 70 Фрунзенского района Санкт-Петербурга) создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

Законом РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции от 09.12.2011г. № 880 решение комиссии Таможенного союза с изменениями и дополнениями;

Распоряжение Комитета по государственному заказу Санкт-Петербурга от 20.12.2013 № 113-р «Об утверждении методических рекомендаций для заказчиков Санкт-Петербурга» с изменениями и дополнениями;

Приложение к распоряжению Управления социального питания от 28.12.2024 № 01-04-14/24-1-0 «Региональный стандарт по обеспечению питанием воспитанников государственных дошкольных образовательных организаций Санкт-Петербурга»;

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 №19 «Об утверждении санитарных правил 2.4.2.4283-26 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями и дополнениями;

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 2 Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

«Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям, реализующим образовательные программы дошкольного образования, осуществляющим присмотр и уход за детьми, в том числе размещенным в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, а также детским центрам, центрам развития детей и иным хозяйствующим субъектам, реализующим образовательные программы дошкольного образования и (или) осуществляющим присмотр и уход за детьми, размещенным в нежилых помещениях» МР 2.4.0430-26 Утверждены руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю.Поповой 08 октября 2026 г.;

Уставом ГБДОУ детский сад № 70 Фрунзенского района Санкт-Петербурга;

иным действующим законодательством Российской Федерации;

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией ГБДОУ детский сад № 70 Фрунзенского района Санкт-Петербурга и Советом по питанию.

1.4. Вся поступающая продукция, блюда и кулинарные изделия, изготовляемые на пищеблоке, подлежат обязательному бракеражу.

1.5. ГБДОУ детский сад № 70 Фрунзенского района Санкт-Петербурга имеет Бракеражные журналы (Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 70 комбинированного вида Фрунзенского района Санкт-Петербурга Приложения № 3.1, 3.2, 7.1):

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (заполняется заведующим производством и хранится на пищеблоке);

- Журнал бракеража поступающей пищевой продукции (заполняются кладовщиком и хранятся на складе в течение года);

- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (заполняются кладовщиком и хранятся на складе в течение года).

1.6. Настоящее Положение обязательно для соблюдения всеми сотрудниками ГБДОУ детский сад № 70 Фрунзенского района Санкт-Петербурга.

## 2. Порядок создания Бракеражной комиссии и ее работы

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего ГБДОУ детский сад № 70 Фрунзенского района Санкт-Петербурга на начало учебного года.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят не менее 3-х человек, состав Бракеражной комиссии - председатель Комиссии, заместитель председателя Комиссии, секретарь Комиссии и члены Комиссии:

- заведующий ГБДОУ детский сад № 70 Фрунзенского района Санкт-Петербурга;

- заведующий хозяйством

- другие сотрудники ГБДОУ детский сад № 70 Фрунзенского района Санкт-Петербурга назначенные приказом заведующего ГБДОУ детский сад № 70 Фрунзенского района Санкт-Петербурга.

2.3. Члены Бракеражной комиссии не вправе передоверять свою работу в Комиссии другим лицам.

2.4. Председатель Бракеражной комиссии руководит деятельностью комиссии и осуществляет общий контроль за выполнением ее решений. В его отсутствие обязанности председателя комиссии исполняет заместитель председателя.

2.5. Секретарь Бракеражной комиссии:

- подготавливает необходимые материалы для заседания комиссии;

- извещает членов комиссии о предстоящем заседании комиссии и предоставляет им материалы для изучения;

- осуществляет иные организационно-технические мероприятия в пределах своей компетенции.

## 3. Деятельность Бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссии осуществляет контроль за входящей продукцией Приложение № 1;

- контролирует организацию работы на пищеблоке;

- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д. в соответствии с методикой проведения (Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 70 комбинированного вида Фрунзенского района Санкт-Петербурга, Приложение № 7.2), с занесением результатов органолептической оценки в « Журнал бракеража готовой продукции» и заверяет оценку личными подписями членов комиссии.

- имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению причин замечаний.

- при проведении бракеража Бракеражная комиссия руководствуется требованиями к технологии и качеству приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с Технологическими картами (Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 70 комбинированного вида Фрунзенского района Санкт-Петербурга Приложения № 5).

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

- проверка закладки продуктов на пищеблоке;

- проводит бракераж готовой продукции Приложение № 2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

- проводит совещательные заседания. План работы Бракеражной комиссии составляется заведующим ГБДОУ детский сад № 70 Фрунзенского района

Санкт-Петербурга на учебный год. В плане работы указываются основные виды деятельности Бракеражной комиссии и график их проведения.

## 4. Оценка организации питания в детском саду

4.1. Оценка качества блюд и кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям от 1 до 5 (Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 70 комбинированного вида Фрунзенского района Санкт-Петербурга Приложение № 7.2).

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

В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

## 5. Заключительные положения

5.1. Настоящий Положение вступает в силу с даты его утверждения заведующим ГБДОУ детский сад № 70 Фрунзенского района Санкт-Петербурга и действует до принятия нового Положения.

5.2. Положение является локальным нормативным актом ГБДОУ детский сад № 70 Фрунзенского района Санкт-Петербурга, разрабатывается с учетом мнения совета родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся образовательного учреждения и принимается общим собранием трудового коллектива ГБДОУ детский сад № 70 Фрунзенского района Санкт-Петербурга, утверждается распорядительным актом (приказом) заведующего ГБДОУ детский сад № 70 и публикуется на сайте ГБДОУ детский сад № 70 Фрунзенского района Санкт-Петербурга в сети Интернет, распечатанный экземпляр вывешивается на информационном стенде ГБДОУ детский сад № 70 Фрунзенского района Санкт-Петербурга.

Приложение № 1

# Регламент приемки продуктов питания

Приемка продуктов питания (далее – товар, продукты питания) осуществляется в порядке и сроки, установленные контрактом, и оформляются документом о приемке товара – акт сдачи-приемки товара, который подписывается заказчиком.
Приемка товара осуществляется в три этапа.

**1 этап Регламента приемки продуктов питания (далее – Регламент) - Оценка доставки продуктов питания.**

Заказчик оценивает условия доставки продуктов питания по следующим основаниям:

| | |
|---|---|
| Специализированный транспорт | ТР ТС 021/2011<br>СанПиН 2.3/2.4.4282-26 |
| Санитарное состояние транспорта | ТР ТС 021/2011<br>СанПиН 2.3/2.4.4282-26 |
| требования к таре и упаковке, к маркировке упаковки | СанПиН 2.3/2.4.4282-26<br>ТР ТС 005/2011 |
| соблюдение товарного соседства при доставке различныхпродуктов питания на одном транспорте | ТР ТС 021/2011<br>СанПиН 2.3/2.4.4282-26 |
| наличие у шофера-грузчика, шофера-экспедитора(экспедитора):<br>- спецодежды;<br>- личной медицинской книжки установленного образца | ТР ТС 021/2011<br>СанПиН 2.3/2.4.4282-26 |

По итогам оценки условий доставки продуктов питания заказчик:

а) переходит к этапу 2 настоящего Регламента, в случае если:

- продукты питания доставлены на специализированном транспорте (в случае доставки скоропортящихся продуктов питания – охлаждаемый или изотермический);

- санитарное состояние транспорта удовлетворительное (машина изнутри чистая, лотки, подтоварники для раздельной транспортировки имеются);

- товарное соседство при доставке различных продуктов питания на одном транспорте соблюдено (например, для транспортировки молочных, колбасных изделий, хлеба, мяса, рыбы должен быть выделен специализированный транспорт с маркировкой в соответствии с перевозимыми продуктами питания);

- соблюдены требования к таре и упаковке;

- шофер-грузчик, шофер-экспедитор (экспедитор) осуществляет разгрузку в чистой санитарной одежде, у него имеется личная медицинская книжка.

б) товар не принимает и возвращает поставщику, в случае если:

- продукты питания доставлены не на специализированном транспорте;

- не соблюден температурный режим;

- санитарное состояние транспорта неудовлетворительное (машина изнутри грязная; лотки, подтоварники для раздельной транспортировки отсутствуют);

- товарное соседство при доставке различных продуктов питания на одном транспорте не соблюдено;

- не соблюдены требования к таре и упаковке;

- шофер-грузчик, шофер-экспедитор (экспедитор) осуществляет разгрузку без санитарной одежды; отсутствует личная медицинская книжка установленного образца.

**2 этап Регламента - Оценка внешнего вида продуктов питания.**

Заказчик оценивает внешний вид продуктов питания:

| | |
|---|---|
| отсутствие признаков недоброкачественности | Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26 |
| непереработанная пищевая продукция животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе | ТР ТС 021/2011<br>Приказ Минсельхоза от 27.12.2016 № 589 |
| соответствие упаковки действующим требованиям | ТР ТС 005/2011 |
| наличие маркировочного ярлыка, на котором представлена информация в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки" | п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 |
| соблюдение требований к маркировке упакованной пищевой продукции | Статья 4 п. 4.1 ТР ТС 022/2011 |
| соблюдение общих требований к маркировке пищевой продукции, помещенной в транспортную упаковку | Статья 4 п. 4.2 ТР ТС 022/2011 |
| наличие срока годности пищевой продукции | ТР ТС 022/2011 |
| недопущение использования продуктов и блюд, которые не допускаются при организации питания детей | Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26 |
| соответствие характеристик поставленного товара условиям контракта | |

По итогам оценки условий доставки продуктов питания заказчик:

а) переходит к этапу 3 настоящего Регламента, в случае если:

- отсутствуют признаки порчи и недоброкачественности (гниль, неприятный запах, вздутая консервная банка);

- не нарушена целостность упаковки производителя;

- маркировочный ярлык в наличии, информация по маркировке представлена в полном объеме;

- сроки годности позволяют использовать продукт до истечения его срока годности;

- продукт не входит в перечень запрещенных продуктов при организации питания детей;

- поставленный товар соответствует контракту.

б) товар не принимает и возвращает поставщику, в случае если:

- имеются признаки порчи или недоброкачественности (гниль, неприятный запах, вздутая консервная банка);

- целостность упаковки производителя нарушена;

- маркировочный ярлык отсутствует или информация представлена не в полном объеме;

- сроки годности не позволяют использовать продукты питания до истечения его срока годности (например, до истечения срока годности остается 1-2 дня)

- продукты питания входят в перечень запрещенных продуктов при организации питания детей;

- поставленные продукты питания не соответствует контракту.

**3 этап Регламента – Оценка сопроводительных документов.**
**Заказчик изучает сопроводительные документы.**

| | |
|---|---|
| декларация о соответствии<br>ст.21, ст.23 ТР ТС 021/2011 | Декларированию соответствия подлежит выпускаемая в обращение на таможенной территории Таможенного союза пищевая продукция, за исключением::<br><br>1. непереработанной пищевой продукциииживотного происхождения;<br>2. специализированной пищевой продукции;<br><br>3. уксуса. |
| свидетельство о государственной регистрации<br>ст.21, ст.24 ТР ТС 021/2011 | Специализированная пищевая продукцияподлежит государственной регистрации:<br>1. пищевая продукция для детского питания, в том числе вода питьевая для детского питания;<br>2. пищевая продукция для диетического лечебного и диетического профилактического питания;<br>3. минеральная природная, лечебно-столовая, лечебная минеральная вода с минерализацией свыше 1 мг/дм3 или при меньшей минерализации, содержащая биологически активные вещества в количестве не ниже бальнеологических норм; |

| | |
|---|---|
| | 4. пищевая продукция для питания спортсменов, беременных и кормящих женщин;<br>5. биологически активные добавки к пище. |
| Документы ветеринарно-санитарной экспертизы (ветеринарная справка) ст.21, ст.30 ТР ТС 021/2011 | Непереработанная пищевая продукция животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе. |

По итогам изучения сопроводительной документации заказчик:

**а) принимает продукты питания** в соответствии с п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.4282-26, если:

- документы в наличии и информация о наименовании товара, о его производителе (название, место расположения) в документах и на маркировочном ярлыке соответствует друг другу;

- масса, указанная в товарно-транспортной накладной (товарной накладной), совпадает с массой, указанной в ветеринарных сопроводительных документах (по системе «Меркурий»);

- наличие товарно-транспортной накладной (товарной накладной) и/или счет-фактуры с указанием следующей информации: наименование поставщика, адрес, ИНН/КПП поставщика, реквизиты поставщика, номер, дата контракта (договор), полное наименование товара, единица измерения, количество товара, цена товара (с НДС и без НДС), наличие подписи и печати поставщика.

Порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов утвержден приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях» (далее – Порядок).

Заказчику необходимо выполнить следующие операции в системе «Меркурий»:

1. Погасить ветеринарные документы.

Гасить ветеринарные документы необходимо после сверки товара.

Погасить документ надо в течение суток после получения товара. Гашение будет означать, что товар принят. При осмотре необходимо уточнить у поставщика, оформлены ли на товары ветеринарные документы. Для этого следует запросить распечатку документа либо его уникальный номер (UUID) и QRкод.

Проверить электронный ветеринарный документ по номеру можно на официальном сайте. Если товар соответствует, но на него не оформлен электронный ветеринарный документ, принимать товар нельзя.

2. Оформить акт о несоответствии.

Акт о несоответствии необходимо оформить в случае, если есть незначительные расхождения по количеству и качеству при осмотре входной партии товара и проверке электронного ветеринарного документа. К таким расхождениям относятся:

- несоответствие номера транспортного средства;

- ошибки в номере или дате товарно-транспортной накладной;

- ошибки в наименовании единицы измерения;

- расхождение более чем на 5 процентов значений объема товара;

- расхождение значений количества единиц упаковки.

Стоит отметить, что отклонение до 5% от заявленного объема партии не является основанием для составления акта, однако его нужно зафиксировать в системе.

3. Оформить возврат товара.

Возвратный ветеринарный документ оформляется на весь товар или на его часть независимо от основания отказа (п. 57 Порядка), причем в кратчайшие сроки, так как возвращаемый товар надо отправить тем же транспортным средством, которым его доставили (п. 58 Порядка), погасить ветеринарные документы, оформить акт несоответствия и возврат товара.

**б) товар не принимает и возвращает поставщику, в случае если** документы отсутствуют и (или) информация о наименовании товара, о его производителе (название, место расположения) в документах и на маркировочном ярлыке не соответствует друг другу.

В случае сомнения в идентификации продуктов питания (по наименованию - путем сравнения наименования и назначения продуктов питания, указанных в маркировке на потребительской упаковке и (или) в товаросопроводительной документации; визуальным методом - путем сравнения внешнего вида продуктов питания с признаками, изложенными в определении такой продуктов питания; органолептическим методом - путем сравнения органолептических показателей продуктов питания с признаками, изложенными в определении таких продуктов питания), для установления физико-механических, физико-химических, микробиологических и других показателей качества продуктов питания, определяемых в лабораторных условиях, лица, участвующие в приемке продуктов питания, своими силами отбирают образцы (пробы) продуктов питания (с контрольной пробой, если при отборе не присутствует поставщик, которая хранится на месте отбора проб), материалов. В случае если отбор проб требует необходимых навыков, специального оборудования и т.д., рекомендуется привлечение специалистов государственной аккредитованной исследовательской лаборатории для соблюдения требований нормативных документов к отбору проб продуктов питания.

При наличии претензий к товару, рекомендуется составить акт рекламации и направить его поставщику в порядке и сроки, предусмотренные контрактом.

Результат контроля приема пищевых продуктов регистрируется в:

Журнал бракеража поступающей пищевой продукции;

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

Приложение № 2

## Инструкция по проведению бракеража готовой продукции

1. Ежедневно за 30 минут до начала раздачи готовой пищи Бракеражная комиссия осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд (бракеражную пробу).

2. До снятия пробы Бракеражная комиссия знакомится с утвержденным в установленном порядке меню-раскладкой, в котором должны быть проставлены дата, количество принимающих пищу, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов.

3. Бракераж проводится в присутствии изготовителя (повара и т. п.).

4. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептур, технологических инструкций), правильность ведения технологического процесса, проверяет на раздаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.

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

6. Результат бракеража регистрируется в Журнал бракеража готовой пищевой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и храниться у медицинской сестры.

7. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

8. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией, заносятся в бракеражный журнал.

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

10. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли (котла) на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т. п. взвешивается вся кастрюля (котел), содержащая готовое блюдо, и после вычета массы тары делится на количество выписанных порций. 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).

11. 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.

## Органолептическая оценка первых блюд

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

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

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

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

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

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

## Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

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

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

5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного

картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира.

6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.

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

**Критерии оценки качества блюд**

1. 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.

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 претерпел небольшие изменения.

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).

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, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или 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».

2. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в Журнал бракеража готовой пищевой продукции и оформляется подписями всех членов комиссии.

3. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем.