ПРИНЯТО
На Общем собрании
трудового коллектива
МБДОУ № 181
Протокол № 3 от 25.03.21 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ № 181
М.В.Овчинникова
Приказ № 13 от 25.03.2021г.

Положение

о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в МБДОУ № 181

1. **Общие положения**

1.1. Настоящее Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции МБДОУ №181 (далее Положение, Комиссия) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом РФ от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм 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 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 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»,
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов (действующая редакция),
- Уставом МБДОУ № 181.

1.2. Положение определяет цель, задачи и функции Комиссии, регламентирует её деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность её членов.

1.3. Комиссия в своей деятельности руководствуется нормативными документами 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.

1.4. Состав комиссии, сроки её полномочий утверждаются приказом заведующего МБДОУ на начало учебного года. Срок полномочий Комиссии 1 год. Комиссия состоит не менее 3-х членов. В состав Комиссии могут входить представитель администрации – председатель (заведующий или его заместитель), медицинский работник, завхоз, кладовщик, повар, педагогические работники, представитель родительской общественности. При необходимости в состав Комиссии могут быть включены другие работники, приглашенные специалисты.

2. Цели и задачи Комиссии, виды контроля

2.1. Под контролем за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции понимается проведение Комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в порядке руководства и контроля в пределах своей компетенции за соблюдением работниками детского сада правил и норм по организации питания в дошкольном учреждении.

2.2. Комиссия создается с целью осуществления систематического контроля за организацией и качеством питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду.

Основными задачами Комиссии является предотвращение пищевых отравлений, желудочно-кишечных заболеваний. Выявление случаев нарушений и неисполнения нормативно-правовых актов, регламентирующих организацию питания в детском саду, принятие мер по их пресечению; анализ причин, лежащих в основе нарушений, принятие мер по их предупреждению; анализ и экспертная оценка деятельности работников, участвующих в организации питания. Изучение результатов профессиональной деятельности, выявление положительных и отрицательных тенденций в организации питания в детском саду и разработка на этой основе предложений по изучению, обобщению и распространению опыта и устранению негативных тенденций; повышение профессионального мастерства и квалификации работников, принимающих участие в организации питания в детском саду. Совершенствование качества организации питания в детском саду с одновременным повышением ответственности должностных лиц за конечный результат.

2.3. Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:

· контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи;

· контроль за организацией сбалансированного безопасного питания;

· контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов;

· контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов;

· контроль за закладкой основных продуктов питания;

· контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;

· контроль качества приготовленных блюд; оценка органолептических свойств приготовления пищи;

· контроль за соблюдением объёма порций;

· контроль за выполнением норм питания и витаминизации готовых блюд;

· контроль за отбором суточных проб;

· обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;

· контроль за соблюдением питьевого режима;

· контроль исполнения законодательства РФ, реализации принципов государственной политики в области дошкольного образования и воспитания.

2.4. Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных оперативных, а также плановых и внеплановых проверок. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным заведующим Планом производственного контроля за организацией и качеством питания. Внеплановые проверки осуществляются для установления фактов и проверки сведений о нарушениях, указанных в обращениях родителей (законных представителей) или урегулирования конфликтных ситуаций.

2.5. Комиссия составляет акты (на списание продуктов, оставшихся по причине отсутствия детей, либо на добавление, в случае увеличения количества детей).

2.6. По результатам своей контрольной деятельности Комиссия готовит сообщение о состоянии дел заведующему МБДОУ на административное совещание, заседания педагогического совета, родительского комитета. Результаты работы Комиссии оформляются в форме протоколов или доклада о состоянии дел по организации питания в

МБДОУ. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения по организации и качеству питания в МБДОУ.
2.7. Администрация МБДОУ обязана содействовать в деятельности комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных Комиссией.

3.Функции Комиссии

3.1. Функции Комиссии по контролю за организацией и качеством питания

3.1.1. К основным функциям Комиссии по контролю за организацией и качеством питания относят:

- Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- Проверка на пригодность складских 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 объему разовых порций и количеству детей;
- Проверка на раздаче правильности хранения блюд, отпуска блюд, температуры блюд;
- Контроль организации работы на пищеблоке, соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- Правильность составления ежедневного 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 повара.);
- Контроль сроков реализации продуктов и качества приготовления пищи;
- Проведение органолептической оценки готовой пищи (т.е. определение её цвета, вкуса, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.) (Приложение 2);
- Отбор суточной пробы в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукцией (осуществляется на пищеблоке от каждой партии приготовленной пищевой продукции: в специально выделенные обеззараженные и промаркированные ёмкости (плотно закрывающиеся), отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количество не менее 100 гр. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи оставляются поштучно, целиком, в объёме одной порции. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведённом в холодильнике месте при температуре от +2С до +6С.);
- Направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.

Комиссия проверяет:

- Сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырья (с каждой поступающей партией), товарно-транспортные накладные, заполняя журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Условия транспортировки каждой поступающей партии, составляя акты при выявлении нарушений;
- Соответствие рационов питания основному двухнедельному и ежедневному утвержденному меню;
- Осуществляет контроль за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
- Наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке;
- Ежедневно сверяет закладку продуктов питания с меню;
- Соответствие приготовления блюда технологическим картам;

- Состояние помещений для хранения продуктов, холодильного оборудования, соблюдение условий хранения и сроков реализации, ежедневно заполняя соответствующие журналы;
- Ежедневный визуальный контроль условий труда в производственной среде пищеблока и групповых помещениях;
- Ежедневный визуальный контроль состояний помещений пищеблока и групповых помещений, а также 1 раз в неделю – состояние инвентаря и оборудования пищеблока;
- Ежедневно осматривает сотрудников пищеблока и раздатчиков пищи, заполняя Гигиенический журнал, проверяет санитарные книжки;
- Контроль соблюдения противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке и групповых помещениях, ведения Журналов генеральной уборки, учета работы бактерицидной лампы;
- Соответствие режима приема пищи с графиком выдачи готовых блюд с пищеблока (ежедневно);
- Контроль за организацией приема пищи воспитанниками (сервировка стола, сформированность культурно-гигиенических навыков);
- Изучение мнения родителей (законных представителей) по организации и качеству питания, участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания воспитанников.

3.1.2. Объекты, предмет и субъекты контроля Комиссии:
- оформление сопроводительной документации, маркировка продуктов питания,
- показатели качества и безопасности продуктов,
- полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке, группах,
- поточность приготовления пищи,
- качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в групповых помещениях;
- условия и сроки хранения продуктов;
- условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке и группах;
- соблюдение требований СанПин при приготовлении и выдаче готовой продукции;
- исправность холодильного, технологического оборудования;
- личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинских осмотров, вакцинации сотрудников МБДОУ;
- дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущие уборки на пищеблоке, в группах.

3.2. Функции бракеражной комиссии МБДОУ

3.2.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготовляемые на пищеблоке МБДОУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с основным и ежедневным меню. 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 дегустируются те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, вкус, запах, готовность и доброкачественность).

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 соответствует требованиям. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и

кулинарным изделиям в том случае, если в приготовлении 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 подписи напротив выставленной оценки «К раздаче не допускается».

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, принятие на ответственное хранение. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно и «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к ответственности.

3.2.2. Комиссия также определяет фактический выход одной порции каждого блюда.

Фактический объём первых блюд устанавливают путём деления ёмкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычленения фактической массы одной порции каш, гарниров и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котёл, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объёмы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров и др. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путём взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, посуду 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.

3.2.3. В журнал бракеража готовой продукции вносятся результаты органолептической оценки качества готовых блюд и результаты взвешивания порционных блюд. Оценка качества продукции заносится в журнал бракеража готовой продукции до начала выдачи готовой продукции. В журнале отражают результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплён печатью. Журнал оформляется подписями всех членов комиссии.

4. Права, обязанности, ответственность Комиссии

4.1. Комиссия имеет право:

· выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в МБДОУ;

· контролировать выполнение решений;

· направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-техническую пищевую лабораторию;

· составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание невостребованных порций, недоброкачественных продуктов;

· давать рекомендации, направленные на улучшение питания в МБДОУ;

· ходатайствовать перед администрацией МБДОУ о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в дошкольном образовательном учреждении.

4.2. 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 работником пищеблока;
· осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
· следить за правильностью составления меню;
· присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
· осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
· проводить органолептическую оценку готовой пищи;
· проверять соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеств воспитанников.

4.3. Комиссия несёт 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 учетно-отчётной документации.

4.4. Члены Комиссии работают на добровольной основе. Администрация МБДОУ при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работникам вправе учитывать работу Комиссии.

5. Делопроизводство

5.1. Комиссия ведёт акты на списание невостребованных порций и следующие журналы:
· Гигиенический журнал (сотрудники);
· Журнал бракеража готовой продукции;
· Журнал бракеража скоропортящейся продукции;
· Журнал посещаемости детей;
· Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;
· Журнал учёта температурного режима и влажности в складских помещениях;
· Журнал учёта калорийности (возможно в электронном виде); (расчёт и оценка на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчёт энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
· Журнал учёта работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
· Журнал генеральной уборки помещений пищеблока.

Журналы в бумажном виде должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения. Возможно ведение подсчётов в электронном виде при наличии программы «Питание».

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на Общем собрании трудового коллектива МБДОУ и утверждается приказом заведующего МБДОУ.

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

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

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

Приложение 1

Методика определения качества продуктов

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов продуктов. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид продуктов, их цвет. Определяется запах продуктов. Запах определяется при 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, блестки жира — светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

Колбасные изделия

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

Рыба

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры яркокрасного 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 (кусок рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

Молоко и молочные продукты

Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.

Творог имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки.

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность.

Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки. Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира.

Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

Яйца

В детских учреждениях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.

Приложение 2

Методика органолептической оценки пищи

Органолептическая оценка первых блюд

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

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

При определении вкуса и запаха блюда отмечают наличие постороннего привкуса, запаха, горечи, излишней кислотности, пересола. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых блюд

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

При внешнем осмотре блюда обращают внимание на характер нарезки мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и разреза (заветренная темная поверхность отварного мяса свидетельствует о длительном его хранении без бульона, красно-розовый цвет на разрезе котлет — о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного фарша).

Консистенция блюда дает представление о степени его готовности, а также о соблюдении рецептуры (вязкая консистенция котлет, например, указывает на избыточное добавление в них хлеба). Мясо должно быть мягким, сочным, мясо птицы — легко отделяться от костей, филе рыбы — мягким, сочным, не крошащимся.

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

При оценке крупяных гарниров их консистенцию сравнивают с запланированной по меню-раскладке (рассыпчатая, вязкая). Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки или запекания. Макаронные изделия должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга.

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

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 вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

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