

**Принято:**

Управляющим советом  
МБДОУ ЦРР № 5 «Мир детства»  
Протокол № от .12.2020

**Согласовано:**

Председатель профсоюзного  
комитета МБДОУ ЦРР № 5 «Мир  
детства»

  
\_\_\_\_\_.2020г  
Е.В. Овсянникова

**Утверждаю:**

Директор МБДОУ ЦРР № 5  
«Мир детства»

\_\_\_\_\_  
Лебедева Е.Н.  
Приказ № 318-а от 30.12.2020г.



## ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ МБДОУ ЦРР № 5 «МИР ДЕТСТВА»

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Центр развития ребенка – детский сад № 5 «Мир детства» (далее соответственно – «Положение», «комиссия» и «МБДОУ ЦРР № 5 «Мир детства»)) разработано в соответствии с:

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- ГОСТ Р 54607.1-2011 «Национальный стандарт РФ. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям»;
- ГОСТ Р 54607.2-2012 «Национальный стандарт РФ. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний»;
- ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

1.2. Настоящее положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности комиссии, которая создана с целью оказания практической помощи работникам МБДОУ ЦРР № 5 «Мир детства» в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания детей в детском саду, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.3. Решения, принятые бракеражной комиссией и не противоречащие законодательству Российской Федерации и уставу МБДОУ ЦРР № 5 «Мир детства», являются рекомендательными для работников МБДОУ ЦРР № 5 «Мир детства». Решения бракеражной комиссии, утвержденные распорядительным актом МБДОУ ЦРР № 5 «Мир детства», являются обязательными для исполнения всеми работниками МБДОУ ЦРР № 5 «Мир детства», имеющими отношение к организации питания воспитанников.

## **2. Порядок формирования комиссии**

2.1. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из числа работников МБДОУ ЦРР № 5 «Мир детства». Персональный состав комиссии утверждается приказом директора МБДОУ ЦРР № 5 «Мир детства». В состав комиссии входят:

2.1.1. Председатель – медсестра.

#### 2.1.2. Члены комиссии:

- работник пищеблока;
- заместитель директора (лицо его замещающее);
- работник хозяйственной части;
- член профсоюзного комитета.

2.2. Отсутствие отдельных членов комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее трех ее членов.

2.3. При необходимости в состав комиссии приказом директора могут включаться работники организации, чьи должности не указаны в пункте 2.1.2 настоящего Положения, а также специалисты и эксперты, не являющиеся работниками МБДОУ ЦРР № 5 «Мир детства».

2.4. Председатель комиссии является ее полноправным членом. В случае равенства голосов при голосовании в комиссии голос председателя является решающим.

### **3. Основные цели и задачи комиссии**

3.1. Комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества пищевой продукции, приготовленной на пищеблоке МБДОУ ЦРР № 5 «Мир детства», обеспечение гарантий прав воспитанников на качественное питание в условиях МБДОУ ЦРР № 5 «Мир детства».

#### 3.2. Задачи создания и деятельности комиссии:

- контроль массы всех пищевых продуктов (штучных изделий, полуфабрикатов, порционных блюд, продукции к блюдам);
- органолептическая оценка всей готовой пищевой продукции (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность).

3.3. Возложение на комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

3.4. Решения, принятые комиссией в рамках, имеющих у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками МБДОУ ЦРР № 5 «Мир детства» либо, если в таких решениях прямо указаны работники МБДОУ ЦРР № 5 «Мир детства», непосредственно которым они адресованы для исполнения.

### **4. Права, обязанности членов комиссии**

#### 4.1. Члены комиссии вправе:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания, контролировать выполнение принятых решений;
- ходатайствовать перед администрацией о поощрении или наказании работников пищеблока;
- находиться в помещениях пищеблока для проведения бракеража готовой пищевой продукции;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в МБДОУ ЦРР № 5 «Мир детства»;

- составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание недоброкачественных продуктов;

- определять доброкачественности продуктов бракеражная комиссия проводит по специальной методике (**Приложение № 1**).

4.2 Члены комиссии обязаны:

– ежедневно являться на бракераж готовой пищевой продукции за 20 минут до начала раздачи;

– добросовестно выполнять возложенные функции: отбирать пробы готовой пищевой продукции; проводить контрольное взвешивание и органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;

– выносить одно из трех обоснованных решений: допустить к раздаче, направить на доработку, отправить в брак;

– ознакомиться с меню, таблицами выхода и состава продукции, изучить технологические и калькуляционные карты приготовления пищи, качество которой оценивается;

- контролирует соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузки продуктов питания;

- проверяет складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а так же условия хранения продуктов;

- осуществляет контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;

– своевременно сообщить руководству МБДОУ ЦРР № 5 «Мир детства» о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных на них функций;

– осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде: халате, шапочке, перчатках и обуви;

– перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки, надеть стерильную одежду, средства индивидуальной защиты;

– присутствовать на заседании при директоре МБДОУ ЦРР № 5 «Мир детства» по вопросам расследования причин брака готовой пищевой продукции;

– фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте (при выявлении брака).

## **5. Деятельность комиссии**

5.1. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, действующими санитарными правилами, ГОСТами.

5.2. Для оценки контроля массы и органолептической оценки члены комиссии используют порядки, указанные в **приложениях № 2 и 3** к настоящему Положению.

5.3. Работники МБДОУ ЦРР № 5 «Мир детства» обязаны содействовать деятельности комиссии: представлять затребованные документы, давать пояснения, предъявлять пищевые продукты, технологические емкости, посуду.

## 6. Содержание и формы работы комиссии

6.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором (заместителем директора), должны стоять подписи медсестры, кладовщика, повара. Бракеражную пробу берут из общего котла, 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.

6.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медсестры.

6.3. Бракеражная комиссия проводит органолептическую оценку готовых блюд (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус блюда) **(Приложение № 4).**

6.4. Блюда и кулинарные изделия, имеющие 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 не допускаются к раздаче. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к административной ответственности.

6.5. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. В журнале бракеража готовой кулинарной продукции указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

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

6.7. Бракеражная комиссия 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 по меню. 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.

6.8. 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).

6.9. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, 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.

6.10. Бракеражу подлежат все блюда, готовые к раздаче, в т. ч. соки и кисломолочные продукты.

6.11. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией.

6.12. Выход блюд контролируется путём определения общего объема приготовленной пищи количеству детей и объему разовых порций (приложение 5).

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

## **7. Ответственность бракеражной комиссии**

7.3. Бракеражная комиссия несет персональную ответственность:

7.3.1. За выполнение закрепленных за ней полномочий.

7.3.2. За принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

## **8. Заключительные положения**

8.1. Члены комиссии работают на добровольной основе.

8.2. Администрация МБДОУ ЦРР № 5 «Мир детства» при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании, вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

8.3. Директор организации вправе учитывать работу членов комиссии при премировании.

## МЕТОДИКИ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА ПРОДУКТОВ

1. Существуют следующие методы определения качества товара:

- 1.1. органолептический;
- 1.2. лабораторный;
- 1.3. экспертный;
- 1.4. измерительный;
- 1.5. регистрационный, социологический.

**1.1. Органолептический метод** — качество устанавливается с помощью органов чувств (зрения, слуха, обоняния, осязания, вкуса) по внешнему виду, цвету, консистенции.

Внешний вид товара определяют осматриванием, составляя общее зрительное впечатление.

Цвет устанавливается при естественном освещении:

- по эталонам (жареный кофе);
- по цветовой шкале (чай).

Вкус и запах — важнейшие показатели качества продуктов. Различают 4 вида вкуса: сладкий, соленый, кислый, горький. На вкус могут оказывать влияние различные вещества, вызывая острый, жгучий, терпкий привкус. Посторонний привкус может изменить качество продукта.

У продуктов может присутствовать посторонний запах (прогорклый, гнилостный, плесневелый), который изменяет качество продукта, а также может сделать продукт непригодным к использованию.

Интенсивность запаха зависит от количества выделенных из продукта летучих веществ. Для улучшения восприятия запаха необходимо увеличить поверхность летучих веществ или повысить температуру продукта. Так, если растереть растительное масло на тыльной стороне ладони, то его запах легко определится, запах же муки и крупы определится после согревания их в ладони дыханием.

Каждый продукт имеет свойственную ему консистенцию, ее проверяют легким прощупыванием, нажатием, надавливанием, размазыванием, прокалыванием. С помощью осязательных ощущений можно получить представление о клейковине пшеничного теста, о пропеченности мякиша, об упругости охлажденного мяса.

Для того чтобы сделать органолептическую оценку более объективной, для некоторых продуктов введена балльная оценка. При балльном способе оценки качества органолептические показатели оцениваются определенным количеством баллов, после чего результаты суммируются. Сумма всех баллов выражает общую оценку товара или его

товарный сорт. Так, качество твердых сычужных сыров оценивают по сто балльной системе:

- на вкус и запах отводится 45 баллов;
- консистенция оценивается в 25 баллов;
- рисунок — 10 баллов;
- цвет текста — 5 баллов;
- внешний вид — 10 баллов;
- упаковка и маркировка — 5 баллов.

Результаты суммируют и определяют сорт сыра — высший или первый.

Высший сорт сыра оценивается общим количеством баллов от 87 до 100.

**1.2. Лабораторный метод** оценки качества требует специальной аппаратуры, инструментов, он более сложный и длительный, но точный и объективный. В лабораториях проводят физические, химические, физико-химические, биохимические, микробиологические исследования качества продуктов.

**1.3. Экспертный метод.** Решение о качестве продуктов принимается экспертами.

В экспертную группу входят высококвалифицированные специалисты по данному товару — ученые, технологи, товароведы и др.

**1.4. Измерительный метод.** При этом методе численные значения показателей качества продукции определяют на основе технических средств измерений. Результаты этого метода объективны и выражены в конкретных единицах измерения. Но этот метод требует специального оборудования, химических реактивов, специально подготовленных работников.

**1.5. Регистрационный метод.** Качество определяется путем подсчета числа определенных событий, предметов, а также на основе наблюдений.

**Социологический метод.** Показатели качества определяют на основе сбора и анализа мнений потребителей. На специально организованных покупательских конференциях, выставках-продажах, дегустациях потребители заполняют анкеты-вопросники, которые затем обрабатываются.

Всесторонние исследования качества товаров возможны при сочетании органолептического и лабораторного методов. Качество товара лабораторным методом определяется по средней пробе.

Средняя проба — это образец, по которому можно судить о качестве всей партии товара.

Чтобы получить среднюю пробу обычно берут небольшое количество товара из разных мест (снизу, сверху, из середины).

При большом количестве товарных мест в партии товара среднюю пробу берут не менее чем из 10% всех мест. При небольшой партии товара



пробу берут из каждого тарного места. Жидкие и сыпучие товары перед взятием пробы следует хорошо перемешивать. Точность определения качества всей партии товара во многом зависит от правильности взятия средней пробы.

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.

**ПОРЯДОК**  
**оценки контроля массы готовых пищевых продуктов**

Для контроля средней массы блюда надо взять электронные или циферблатные весы с ценой деления 2 г и взвесить на них количество продукции, указанной в таблице 1. Затем фактические показатели средней массы продукции надо сравнить с нормами выхода, которые указаны в меню. Если масса имеет отрицательные отклонения, то продукция не допускается к реализации. При вынесении решения учитывается допустимый предел отклонения, указанный в таблице 2.

**Таблица 1.**  
**Количество продукции, отбираемое для контрольного**  
**взвешивания**

Что взвешивают	В каком количестве
Штучные полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские и булочные изделия	10 шт.
Блюда: – из мяса, мяса птицы, рыбы, с гарнирами и соусами; – из картофеля, овощей и бобовых; – из круп и макаронных изделий с жиром, сметаной или соусом; – из яиц, творога со сметаной или соусами; – мучные с жиром, сметаной и иными продуктами. А также: – холодные и горячие закуски; – супы без мяса, мяса птицы, рыбы; – десерты, сладкие блюда с сахаром, сиропом, соусом или иными продуктами	3 порции
Сливочное масло, сметана, соусы	10–20 порций
Голубцы, кабачки, помидоры, баклажаны и другие фаршированные овощи	2 порции
Супы с мясом, мясом птицы, рыбой	10 порций
Сладкие супы с фруктами, гарнирами и сметаной	3 порции
Бутерброды	10 шт.

Что взвешивают	В каком количестве
Котлеты, биточки, бифштексы, шницели, тефтели, рулеты из мяса, мяса птицы, рыбы, круп, овощей, оладьи, блинчики, блины, сладкие блюда, пирожки и другие кулинарные изделия, в том числе порционируемые	10 шт. или порций
Горячие и холодные напитки собственного производства, соки свежавыжатые	3 порции
Нарезанные торты, штучные и нарезанные пирожные, рулеты с начинками, кексы, мучные восточные сладости, пряники, коврижки, булочные изделия, в том числе мучные кулинарные, конфеты	10 шт.

**Таблица 2.**  
**Предел допускаемых отрицательных отклонений массы пищевой продукции**

Масса кулинарных полуфабрикатов и изделий, блюд, напитков, г или мл	Предел допускаемых отрицательных отклонений	
	%	г или мл
Св. 5 до 50 включ.	10	–
Св. 50 – 100 включ.	–	5
Св. 100 – 200 включ.	5	–
Св. 200 – 300 включ.	–	10
Св. 300 – 500 включ.	3	–
Св. 500 – 1000 включ.	–	15

## **ПОРЯДОК** **органолептической оценки готовых блюд**

Для дачи органолептической оценки из общей емкости с готовой пищевой продукцией отбирают бракеражную пробу для каждого члена комиссии в объеме:

– трех ложек – жидкой продукции. Содержимое емкости, в которых готовили пищу, перемешивают и отбирают образец продукции на тарелку. У каждого члена комиссии в тестируемой пробе должны содержаться все основные компоненты блюда;

– одного изделия или блюда – продукция плотной консистенции. Блюда и изделия сначала оценивают внешне, а затем нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

Для дачи органолептической оценки используют методику, указанную в таблице 1. Сначала оценивают блюда, имеющие слабовыраженный запах и вкус, затем приступают к продукции с более интенсивными показателями, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь. При дегустации проб продукции сохраняют порядок их представления без возврата к ранее дегустируемым пробам. После оценки каждого образца снимают послевкусие, используя нейтрализующие продукты (белый хлеб, сухое пресное печенье, молотый кофе или негазированную питьевую воду).

Оценку продукции дает каждый член комиссии с помощью характеристик, которые установлены в таблице 2. Общую оценку качества готовой продукции рассчитывают как среднее арифметическое значение оценок всех членов комиссии с точностью до одного знака после запятой. В случае обнаружения недостатков или дефектов оцениваемой продукции проводят снижение максимально возможного балла в соответствии с рекомендациями, приведенными в Приложении Б к ГОСТ 31986-2012.

**Таблица 1. Методика проведения оценки продукции**

<b>Продукция</b>	<b>Как оценивают</b>
Суп	Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой, например наличие лука или петрушки. Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Затем пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой

Продукция	Как оценивают
Соус	Определяют консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав, правильность формы нарезки, текстуру наполнителей, а также запах и вкус
Вторые, холодные и сладкие блюда или изделия	Блюда и изделия с плотной структурой после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции
Полуфабрикаты, изделия и блюда из тушеных и запеченных овощей	Отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом
Полуфабрикаты, изделия и блюда из отварных и жареных овощей	Вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус
Полуфабрикаты, изделия и блюда из круп и макаронных изделий	Продукцию тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру: разваренность и слипаемость
Полуфабрикаты, изделия и блюда из рыбы	Проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов – нарезку, панировку; текстуру; запах и вкус изделий
Полуфабрикаты, изделия и блюда из мяса и птицы	<p>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.</p> <p>Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части: основное изделие, соус, гарнир; затем пробуют блюдо в целом</p>
Холодные блюда, полуфабрикаты салатов и закусок	Особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов, их текстуру
Сладкие блюда	Учитывают групповые особенности блюд, а также: <ul style="list-style-type: none"> <li>– у железированных блюд, муссов и кремов вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе или изломе и цвет. Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом блюде. Особое внимание</li> </ul>

<b>Продукция</b>	<b>Как оценивают</b>
	обращают на текстуру, затем оценивают запах и вкус; – сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе или изломе: пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус
Мучные кулинарные полуфабрикаты и изделия	Исследуют их внешний вид: характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и т. д., форму изделия. Обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша: его сочность, степень готовности, состав. Затем оценивают запах и вкус
Мучные кондитерские и булочные полуфабрикаты и изделия	Обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и 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

**Таблица 2. Методика дачи оценки продукции**

<b>Характеристики продукции</b>	<b>Балл и оценка</b>
Не имеет недостатков. Органолептические показатели соответствуют требованиям нормативных и технических документов	5 баллов (отлично)
Имеет незначительные или легкоустраняемые недостатки. Например: типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус; неравномерная форма нарезки; недостаточно соленый вкус и т. д.	4 балла (хорошо)
Имеет значительные недостатки, но пригоден для реализации без переработки. В числе недостатков могут быть: подсыхание поверхности; нарушение формы изделия; неправильная форма нарезки овощей; слабый или чрезмерный запах специй; жидкость в салатах; жесткая текстура или консистенция мяса и т. д.	3 балла (удовлетворительно)
Имеет значительные дефекты: присутствуют посторонние привкусы или запахи; пересолено; недоварено; подгорело; утратило форму и т. д.	2 балла (неудовлетворительно)

**Выход блюд контролируется путём определения общего объема приготовленной пищи количеству детей и объему разовых порций.**

Объём первых блюд устанавливается на основании ёмкости кастрюли или котла и числа заказанных порций.

Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путём взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом.

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.