Костромцова С.С.

Подписано цифровой подписью: Костромцова С.С.
Дата: 2026.10.26 13:05:20 +03'00'

ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 26 Петродворцового района Санкт-Петербурга

СОГЛАСОВАНО:

Общим собранием работников
ГБДОУ детский сад № 26
Петродворцового района
Санкт-Петербурга
Протокол от 31.08.2026 № 4

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий ГБДОУ детский сад № 26
Петродворцового района
Санкт-Петербурга
_____ С.С. Костромцова
Приказ от 31.08.2026 г. № 41/6-01-22

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии
государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детского сада № 26 Петродворцового района Санкт-Петербурга

2026 год

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 26 Петродворцового района Санкт-Петербурга создается и действует в соответствии с уставом Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 26 Петродворцового района Санкт-Петербурга (далее – образовательная организация) в рамках мероприятия ХАССП для осуществления контроля организации питания воспитанников, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздачи пищи в образовательной организации.
1.2. Настоящее положение о бракеражной комиссии (далее соответственно – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
1.3. Положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности бракеражной комиссии.

2. Порядок создания бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия формируется общим собранием работников образовательной организации. Персональный состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего образовательной организации.
2.2. В состав бракеражной комиссии могут входить:
2.2.1. Председатель – представитель администрации образовательной организации.
2.2.2. Члены комиссии:
- работник пищеблока;
- калькулятор;
- заместитель заведующего по АХЧ;
- представитель родителей;
- заместитель заведующего в сфере закупок.

2.3. Отсутствие отдельных членов бракеражной комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее трех ее членов.
2.4. При необходимости в состав бракеражной комиссии приказом заведующего образовательной организации могут включаться работники, чьи должности не указаны в пункте 2.2 настоящего Положения, а также специалисты и эксперты, не являющиеся работниками образовательной организации.
2.5. Председатель бракеражной комиссии является ее полноправным членом. В случае равенства голосов при голосовании, голос председателя бракеражной комиссии является решающим.

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием воспитанников образовательной организации.
3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:
- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудования, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;

- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
  - проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям воспитанников, учащихся в основных пищевых веществах;
  - следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
  - периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
  - осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи. т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
  - проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
  - определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
  - проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.3. При проведении проверок пищеблока бракеражная комиссия руководствуется СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 №18, а также Инструкцией по проведению бракеража готовой продукции (Приложение № 1).

3.4. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока; проверять выход продукции: контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие, процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой продукции:
- контролировать разнообразие и соблюдение 10-дневного цикличного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение руководства образовательной организации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

3.5. Бракеражная комиссия не реже 1-го раза в год отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблока на совещаниях при заведующем.

4. Порядок работы бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия в полном составе осуществляет свою деятельность ежедневно за 20 минут до начала раздачи готовой пищи.

4.2. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специальной одежде (халате, головном уборе и т.п.).

4.3. До снятия пробы бракеражная комиссия знакомится с утвержденным в установленном порядке меню-требованием, в котором должны быть проставлены дата, количество принимающих пищу, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов.

4.4. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт), правильность ведения технологического процесса, готовность блюд, определяет фактический вес порционных блюд, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.

4.5. Бракеражная проба производится из общего котла после тщательного перемешивания в нем пищи. Для исследования пища берется в небольшом количестве на тарелку.

4.6. 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.

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

4.8. 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 выписанной порций. Проверка порционных вторых блюд производится путем взвешивания одной порции по отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы одной порций (одного изделия), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение +3 % от нормы выхода).

4.9. Результат бракеража, в том числе разрешение к выдаче, замечания, нарушения или запрещение к выдаче блюда (кулинарного изделия) фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.

4.10. Журнал бракеража готовой пищевой продукции формируется повседневно в электронном виде при помощи программного продукта «Вижен-Софт: питание в детском саду›: распечатывается, результат бракеража вносится вручную и заверяется подписями членов бракеражной комиссии. Журнал за календарный год прошнуровывается, пронумеровывается, скрепляется печатью и хранится у лица, ответственного за питание воспитанников образовательного учреждения в течение трех лет.

4.11. Оценка качества блюд и кулинарных изделий "удовлетворительно", "неудовлетворительно", данная бракеражной комиссией, является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению такого впредь и выносится на обсуждение на рабочем совещании при заведующем образовательного учреждения.

4.12 По результатам проверки каждый член Комиссии вправе приостановить выдачу не соответствующего установленным требованиям блюда или изделия. Обоснованное решение о непригодной для выдачи пищи, с последующим уничтожением и списанием бракеражная комиссия, принимает большинством голосов.

5. Деятельность бракеражной комиссии

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

5.2. Для оценки контроля массы и органолептической оценки члены бракеражной комиссии используют методики, указанные в приложениях № 1 и 2 к Инструкции по проведению брокеража готовой продукции.

5.3. Работники образовательной организации обязаны содействовать деятельности бракеражной комиссии: представлять затребованные документы, давать пояснения, предъявлять пищевые продукты, технологические емкости, посуду и т. п.

6. Заключительные положения

6.1. Члены бракеражной комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных на них функций и за вынесенные в ходе деятельности решения.

6.2. Настоящее Положение утверждается приказом заведующего образовательной организации.

6.3. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся приказом заведующего образовательной организации.

6.4. Настоящее положение действительно до утверждения нового Положения.

Приложение № 1
к Положению о бракеражной комиссии
ГБДОУ детский сад № 26
Петродворцового района Санкт-Петербурга

Инструкция по проведению бракеража готовой продукции

Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным заведующим образовательной организации по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте. В этом технологическом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы и проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, созданной и утвержденной приказом заведующего образовательной организации.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления. Обязательному бракеражу подлежат все партии приготовленных блюд, кулинарных изделий и напитков до начала реализации

Бракеражная комиссия проводит также и контрольное взвешивание готовых блюд и порционных кулинарных изделий в соответствии с методикой (Приложение №1 к Инструкции). Масса готовых блюд, кулинарных изделий и напитков должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

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

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

Запах определяют до пробы и при глотании пищи после прожевывания.

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

Необходимо избегать многократных проб одного блюда (наиболее полное восприятие вкуса дает первая проба). Исключить задержку ощущений вкуса позволяет прополаскивание рта чаем.

При проведении бракеража учитывают особенности качества приготовленной продукции (Приложение № 2 к Инструкции).

Супы

Для отбора проб суп перемешивают черпаком в котле или кастрюле и отливают в тарелку. Сначала пробуют жидкую часть без добавления сметаны.

В заправочных супах (щи, борщ и др.) жидкая часть должна быть слегка сгущенной, без комков заварившейся муки. Далее разбирают плотную часть, ее соответствие рецептуре (наличие моркови, свеклы и т. д.).

Каждую составную часть оценивают отдельно по консистенции, готовности, форме нарезки, степени очистки овощей.

Зерна круп, бобовых и овощи должны быть мягкими, но не разваренными. Затем пробуют блюдо целиком с добавлением сметаны.

Недопустимые дефекты:

- горький вкус от подгоревшей муки или прогорклой крупы;
- недоварившиеся овощи, крупы, бобовые;

- переваренные овощи, макаронные изделия;
- пересол, комки заварившейся муки;
- затхлый и другие посторонние запахи;
- чрезмерная кислотность щей из квашеной капусты;
- пригорелый вкус в молочных супах.

Мясные блюда

Важным показателем качества блюда является его консистенция. Мясо куском должно быть мягким, легко раскусываемым, сочным. Консистенция изделий из рубленого мяса должна быть эластичной, рыхлой, сочной. Обращают внимание на соотношение между мышечной, жировой и соединительной тканью, правильностью деления на порции, соответствие формы изделий их названию. Блюда готовые из мяса должны иметь нежную консистенцию, нож свободно входит в толщу куска, вытекающий сок бесцветный, окраска на разрезе серая.

В блюдах из мяса, не доведенных до готовности, сок и поверхность разреза бывают розовым. Такое мясо дефектно в кулинарном и эпидемиологическом отношении.

Изделия из котлетной массы должны быть сочными, нежными, с ровной, без разрывов, поверхностью. На разрезе консистенция однородная, без кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Мажущаяся консистенция указывает на использование свежего хлеба или завышенное его количество. Не допускаются розово-красный оттенок фарша, привкус хлеба, кислый, затхлый и другие посторонние запахи. Серая влажная поверхность указывает на то, что изделия припускались в бульоне, а не запекались.

Рыбные блюда

Проверяются соответствие вида рыбы обозначению ее меню и правильность разделки. Брюшная полость должна быть зачищена от сгустков крови, черной пленки, из кусков хвостовой части плавник полностью изъят. У готовой рыбы мякоть сочная, мягкая, но не крошащаяся, с сохранением формы нарезки, нет запаха сырости.

У правильно сваренной рыбы мякоть нежная, без хруста, легко разделяется на слои. Запеченная рыба должна иметь тонкую глянцевую румяную корочку с невысохшим под ней соусом. Не допускается наличие костей. Куски не должны пригорать и прилипать к посуде. Изделия из котлетной рыбной массы должны быть нежными, рыхлыми, однородными (без кусочков хлеба и мякоти рыб).

Если изделия из фарша легко разваливаются, чувствуются запах и привкус кислого хлеба, то это свидетельствует о длительном хранении, от чего могут быть другие посторонние запахи. Деформация изделий, липкий фарш, недостаточная или излишняя тепловая обработка, также относятся к недостаткам готового блюда.

Блюда из творога

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

Блюда из круп и макаронных изделий

Кашу тонким слоем распределяют по дну тарелки и протирают для определения наличия посторонних примесей (плохо перебрана крупа), комков (не мешали при варке). В кашах и изделиях из круп не должно быть затхлого запаха, привкуса горечи, подгоревшей крупы. Рассыпчатые каши должны иметь набухшие, мягкие, сохранившие форму и упругость зерна. У вязкой каши зерна должны быть полностью набухшими, хорошо разварившимися, слипающимися. В горячем виде такая каша держится на тарелке горкой, не расплываясь. Цвет и вкус каши соответствует данному виду крупы.

Отварные макаронные изделия должны быть мягкими, упругими, с сохраненной формой, легко отделяющимися друг от друга.

Овощные блюда

Проверяют качество очистки овощей, наличие потемневших мест, глазков, однородность величины и формы нарезки, консистенцию, вкус и запах. Вареные и припущенные овощи должны быть мягкими, сочными, но не деформированными. Нарезка овощей, независимо от формы, равномерная. Картофельное пюре должно иметь белый

или светло кремовый цвет. На тарелке при раздаче внешний вид картофельного пюре представляет собой протертую картофельную массу, аккуратно уложенную, подровненную или с разнообразным узором, политую маслом. Консистенция пюре пышная, однородная, без кусочков непротертого картофеля, с ароматом кипяченого молока.

Соусы

Качество соусов определяется цветом используемого бульона и содержанием наполнителей. Соусы должны иметь гладкую, нерасслоившуюся, умеренно густую консистенцию.

При бракераже сначала определяют консистенцию соуса, переливая его тонкой струйкой и пробуя на вкус. В соусах с наполнителями важно правильное равномерное измельчение продуктов и соблюдение их соотношения с основной частью соуса.

Недопустимые дефекты:

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

Дефекты молочных соусов:

- свернувшееся молоко, комки, темный цвет от подгоревшей муки.

Блюда и изделия из теста

Оценивают внешний вид (характер поверхности, окраску, состояние корочки), состояние мякиша (пропеченности, степень пористости, отсутствие непромеса, закал).

Консистенция мучных блюд и изделий должна быть следующей:

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

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

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

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

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

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

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

Органолептическую оценку определяют в соответствии с требованиями. Оценку качества готовой продукции необходимо оформлять в бракеражном журнале.

Разработана в соответствии с Региональным стандартом по обеспечению питанием воспитанников государственных дошкольных образовательных организаций Санкт-Петербурга (Распоряжение Управления социального питания от 28.12.2024 № 01-04-14/24-1-0)

Приложение № 1
к Инструкции по проведению
бракеража готовой продукции

МЕТОДИКА ПО ОПРЕДЕЛЕНИЮ СРЕДНЕЙ МАССЫ ВЫХОДА БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Настоящая методика предназначена для руководства при осуществлении контроля за соответствием массы выхода порций готовых блюд, кулинарных изделий указанной в меню рационов горячего питания. Инструкция разработана на основе ГОСТ Р 54607.2-20212 и нормативнотехнической документации, действующей в отрасли и в смежных отраслях пищевой промышленности.

Для взвешивания применяют настольные торговые весы среднего класса точности: циферблатные с ценой деления 2 г или электронные, соответствующие требованиям ГОСТ Р 53228 по классу точности и пределу допустимой погрешности.

Штучные и порционные кулинарные и мучные кондитерские изделия отбирают из разных противней или лотков и взвешивают по 10 штук на настольных циферблатных или электронных весах, имеющих действующую поверку. Преднамеренный выбор изделий не допускается. При получении заниженных результатов взвешивают еще 10 изделий. Затем производят поштучное взвешивание не менее 10 изделий на настольных порционных циферблатных или электронных весах. Результаты повторных испытаний являются окончательными.

Объем или массу отпускаемых горячих и холодных напитков (кофе, какао, чая, соков, прохладительных напитков без наполнителя и т.д.) определяют при установленной для них температуре отпуска.

Средняя масса блюд, отобранных на раздаче, определяется путем раздельного взвешивания порций с последующим суммированием и делением на общее количество отобранных блюд.

Таблица 1 – Количество готовых блюд и напитков, отбираемых для контроля средней массы

№ п/п	Наименование	Количество порций
1.	голубцы, кабачки, помидоры, баклажаны и другие фаршированные овощи	2
2.	холодные и горячие закуски	3
3.	супы без мяса, мяса птицы, рыбы	
4.	блюда из мяса, мяса птицы, рыбы с гарниром и /или соусами	
5.	блюда из картофеля, овощей, бобовых	
6.	блюда из яиц, творога со сметаной или соусами	
7.	блюда из круп и макаронных изделий с маслом, сметаной или соусом;	
8.	десерты, сладкие блюда с сахаром, сиропом, соусом или другими продуктами	
9.	горячие и холодные напитки собственного производства	
10.	супы с мясом, мясом птицы, рыбой. Для взвешивания кусочков мяса, рыбы и др.	10
11.	штучные и порционные кулинарные и мучные кондитерские изделия	10

С целью установления правильности отпуска к блюдам растительного и сливочного масла, сметаны, сахара, порционируемых с помощью мерников или ложек, проверяют массу указанных продуктов в объеме этого инвентаря одновременным взвешиванием 10 - 20 порций.

Отклонение средней массы блюд и кулинарных изделий от установленной нормы выхода по рецептуре, меню не допускается.

Масса одного блюда (изделия) может отклоняться от нормы не более чем установленной в Таблице 2.

Таблица 2 – Предел допускаемых отрицательных отклонений массы кулинарных полуфабрикатов и изделий, блюд, напитков

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	

Приложение № 2
к Инструкции по проведению
бракеража готовой продукции

МЕТОДИКА ОЦЕНКИ СОБЛЮДЕНИЯ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПО ВИЗУАЛЬНЫМ И ОРШАНОЛИПТИЧЕСКИМ ПРИЗНАКАМ

1. При оценке качества первых блюд следует обращать внимание на следующие характеристики:
- тщательность очистки овощей, форму нарезки овощей, сохранение ее в процессе варки;
- соответствие компонентного состава блюд технологической карте;
- прозрачность бульонов (бульоны из доброкачественных мясных и рыбных продуктов должны быть прозрачными).

2. При оценке качества вторых блюд следует обращать внимание на внешний вид мясных и рыбных изделий:
- форму котлет, биточков, ленивых голубцов, сырников, запеканок, омлетов (дефектом будет расплывание, растекание, пережаривание, недожаривание с бледным оплывшим краем);
- неравномерное окрашивание среза на разломе сформированных изделий (котлет, биточков, ленивых голубцов, сырников, запеканок), наличие комков другого цвета, свидетельствующее о плохом перемешивании компонентов.

3.При оценке качества гарниров вторых блюд следует обращать внимание на консистенцию согласно рецептуре, указанной в технологической карте:
- вязкость и рассыпчатость для каш;
- слипание, переваривание, недоваривание, серый цвет муки для макарон, вареников.

4.При оценке качества салатов и блюд из свежих овощей, фруктов следует обращать внимание: - на отсутствие темных пятен, признаков вялости, гнили;
- качество нарезки: одинаковые по форме и размерам кусочки, отсутствие слипшихся комков, наличие и примерное количество ингредиентов, заявленных в технологической карте;
- нарезка из свежих фруктов, овощей должна осуществляться непосредственно перед подачей на стол, поверхность ломтиков должна иметь естественный для свежего среза цвет, без затемнения и заветривания;
- салаты, а также нарезанные фрукты, овощи выдаются порционно, использование общего блюда с нарезанными фруктами, салатами и овощами не допускается.

5.При оценке качества хлебобулочных изделий следует обращать внимание:
- на сильно крошащиеся порционные куски;
- пересушенность;
- непропеченность;
- наличие плесени;
- значительное количество несъеденных порционных кусков хлеба свидетельствует о низком качестве и/или испорченности хлеба.

6.При оценке качества напитков следует обращать внимание на цвет, на основании которого делается вывод о количестве компонентов напитка: содержании молока в кофейном напитке из цикория, какао-порошка в какао, заварки в чае.

Методика выставления оценки

Оценка "5 баллов" дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями нормативных и технических документов.

Оценка "4 балла" дается блюдам и кулинарным изделиям, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения (неравномерная форма

нарезки, недостаточно соленый вкус и т.п.), не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

Оценка "3 балла" дается блюдам и кулинарным изделиям, если в технологии приготовления пищи были допущены более значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств, но пригодные к употреблению (подсыхание поверхности изделия, нарушение формы, наличие жидкости в салатах и т.п).

Оценка "2 балла" (брак) дается блюдам и кулинарным изделиям со следующими недостатками: посторонние, не свойственные 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.

Оценку качества блюд и кулинарных изделий, результаты взвешивания порционных блюд заносят в журнал установленной формы и визируют подписями всех членов комиссии по питанию. Блюда, получившие оценку "2 балла", к выдаче не допускают до устранения выявленных недостатков.

Примечание - Приведенная методика основана на методах органолептической оценки качества продукции общественного питания, установленных ГОСТ 31986-2012, но адаптирована для применения неспециалистами – родителями (законными представителями).