

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии в МБДОУ «ЦРР- детский сад «Радуга»

1. Общие положения

- 1.1. Данное Положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка – детский сад «Радуга» (далее- Учреждение) в соответствии с федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012. «Об образовании в Российской Федерации» к организации общественного питания населения с изменениями от 08.12.2020, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами 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. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 № Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федерального закона № 29-ФЗ от 02.01.2000. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13.07.2020, а также Уставом образовательного учреждения и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.
- 1.2. Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии, регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.
- 1.3. Бракеражная комиссия (далее- комиссия)- комиссия общественного контроля учреждения, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении.
- 1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.
- 1.5. В задачи бракеражной комиссии входит:
- контроль и качество приготовления блюд;
 - контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
 - контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду.
- 1.6. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего учреждения на начало учебного года. Сроки полномочий комиссии- 1 год.
- 1.7. Состав бракеражной комиссии не менее 3 человек. В состав комиссии могут входить:
- представитель администрации: заведующий ОУ, в его отсутствие исполняющий обязанности (председатель комиссии);
 - медицинская сестра;
 - педагогические сотрудники;
 - методист;
 - член профсоюзного комитета ОУ;
 - представитель родительской общественности учреждения
- В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники учреждения, приглашенные специалисты.
- 1.8. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом учреждения.

1.9. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

2. Функции бракеражной комиссии

2.1. К основным функциям бракеражной комиссии в детском саду относят:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов *Приложения 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, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- ежедневное отслеживание за правильностью составления меню-раскладок;
- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
- проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д. (*Приложение 2*).

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

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

2.4. Комиссия составляет акты на списание продуктов, невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей.

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

2.6. Комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи детьми:

- создание благоприятной атмосферы приема пищи (спокойное музыкальное сопровождение, знакомство с блюдом, сервировка стола);
- оценка качества приготовления блюда детьми (количество оставшейся несъеденной пищи, причина).

2.7. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в учреждении.

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

3. Оценка организации питания в ОУ

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с меню требованием.

3.2. В меню должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных

продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи методиста, главного бухгалтера, кладовщика, повара.

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

3.4. 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.

3.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится на пищеблоке.

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

3.7. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

3.8. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

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

3.10. 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 бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

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

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

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

3.14. 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. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

3.15. 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). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

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

3.17. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

3.18. Основными формами работы бракеражной комиссии являются:

- контроль, осуществляемый заведующим учреждения, членами бракеражной комиссии, согласно плану производственного контроля учреждения.

3.19. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел заведующему на административное совещание, заседания педагогического Совета, родительского комитета. Результаты работы бракеражной комиссии оформляются в форме протоколов или доклада о состоянии дел по организации питания в детском саду. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения.

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

Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:

- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- контроль за полнотой вложения продуктов в котел;
- предотвращение пищевых отравлений
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
- контроль за организацией сбалансированного безопасного питания;
- контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов;
- контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов;
- ведение журналов бракеража готовой кулинарной продукции и бракеража поступающего продовольственного сырья;
- контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций;
- контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи;
- контроль за соблюдением питьевого режима;
- контроль за закладкой основных продуктов питания;
- контроль за отбором суточной пробы.

Итоги проверок заслушиваются на совещании при заведующем, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качества питания в детском саду.

3.21. Администрация ОУ обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

4. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в учреждении;
- контролировать выполнение принятых решений;
- направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;

- составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание невостребованных порций, недоброкачественных продуктов;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в учреждении;
- ходатайствовать перед администрацией детского сада о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в учреждении.

4.2. Бракеражная комиссия обязана:

- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролировать организацию работы на пищеблоке;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- 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 объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- проводить просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ;
- за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции, в журнале контроля над закладкой основных продуктов, в актах на списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей.

5. Делопроизводство

5.1. Бракеражная комиссия ведет акты на списание невостребованных порций и бракеражные журналы:

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

5.2. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения.

5.3. Журнал бракеража готовой продукции хранится на пищеблоке.

5.4. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции хранится на складе и заполняется по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.

- количество отсутствующих детей;
- какой группе были выданы невостребованные блюда на дополнительное питание.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в ОУ является локальным нормативным актом, принимается и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего учреждения.

6.2. Данное Положение принимается на неопределенный срок.

6.3. После принятия Положения в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

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.

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 пахнущей 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 (кусочек рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

Молоко и молочные продукты

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

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 крошачимся.

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. Макароны 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.

Снижение оценки качества блюд и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты
(по ГОСТ Р 53104 – 2008)

Наименование показателей	Дефекты	Снижение оценки, баллы
Внешний вид	1. Первичная обработка компонентов произведена не полностью: в основном всех блюд	0,5
	сладких блюд, в т.ч. компотов; бутербродов, гастрономических продуктов	1,0
	холодных блюд из овощей, в т.ч. салатов, винегретов	2,0
	2. Несоответствие нарезки компонентов* в основном всех видов блюд	0,5
	Салатов, винегретов, блюд из рыбных и мясных гастрономических продуктов, супов – солянок и прозрачных супов с овощами	1,0
	3. Несоответствие набора компонентов блюд рецептуре	1,0
	4. Не соблюдено соотношение овощей или других компонентов в блюде: в основном во всех блюдах	1,0
	В гастрономических продуктах	1,5
	В салатах и свежих овощах, компотах	2,0
	5. Наличие: Крошек продукта в блюдах из рыбных и мясных гастрономических продуктов	0,5
	6. Наличие комочков заварившейся муки, крахмала или манной крупы, непротертых частичек: В жидкой части заправочных супов	0,5
	В соусах, супах, пюре сладких и других блюдах	1,0
	6. Наличие слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий	1,0
	7. Нарушена целостность панировки изделия из мяса и мясных продуктов, птицы, кролика, жареной рыбы	1,0
8. Нарушение целостности кожи птицы	1,0	
Оболочки мучных изделий (вытекание фарша)	2,0	
9. Наличие трещин на поверхности: Пудингов, шарлоток	0,5	
Яблок в тесте; яблоки печёные не держат форму	2,0	
10. Наличие взвешенных частичек (мутность) в напитках, холодных блюдах и прозрачных супах	1,0	
11. Значительное отслоение: Жира в соусе; жидкости в салатах из свежих, солёных, квашеных овощей, в икре овощной	1,0	
Жидкости в сливках и сметане взбитых, киселях	3,0	
12. Наличие осадка в плодово – ягодных прохладительных напитках	1,0	
13. Несоответствие формы или нарезки продукта: плодов, ягод	0,5	
Блюд из мясных и рыбных гастрономических продуктов, рубленых изделий, запечённых блюд, сладких блюд, сыра	2,0	
14. Подсыхание поверхности, зачерствение: бутербродов,	1,0	

	холодных блюд из яиц	
	Сыра, колбасы, салатов, винегретов, мясных и рыбных гастрономических продуктов	2,0
	15. Отсутствие блеска от масла на поверхности салатов, винегретов	1,0
	16. Вспенивание киселей, ряженки, кефира, ацидофилина (просрочена реализация)	3,0
	17. Плёнка на поверхности : Киселей	0,5
	Соусов	1,0
	Чая- заварки	3,0
	18. отклонение в оформлении блюда	0,5
Цвет	1. Незначительно отличающийся от характерного; жареные изделия имеют на поверхности темноокрашенные вкрапления	0,5
	2. Слабоокрашенный или темноокрашенный; несвойственный для блюда	1,0
	3. Несвойственная окраска блюда, изделия (в том числе и на разрезе) или из компонентов	2,0
Запах	1. Слабовыраженный , малотипичный с заметным преобладанием одного компонента, слабый посторонний	1,5
	2. Посторонний , неприятный; привкус с прокисших, подгоревших, несвежих продуктов, прогорклого осалившегося жира	3,0
Консистенция	1. Недоваренные или переваренные компоненты	2,0
	2. Нарушено соотношение массы плотной и жидкой части (в первых блюдах и компотах)	2,0
	3. Очень жидкая или густая (в первых блюдах и компотах)	2,0
	4. Неоднородная: в супах – пюре, изделиях из фаршей, киселях	2,0
	5. Крошливая: в мясных рубленых и запеченных блюдах и изделиях из творога, овощей и др.	2,0
	6. Жесткая, сухая: в изделиях из мяса и мясопродуктов, птицы, кроликов и рыбы	2,0
	Несочная: в салатах из свежих овощей, салатов и закусок из маринованной свеклы и тыквы	1,0
	8. Сухая: в пудингах, шарлотках	1,5
	В бутербродах	2,0
	Основных продуктов мясных и рыбных салатов и винегретов	2,0
9. Мягкая нехрустящая- соленых огурцов и капусты в салатах и винегретах	0,5	
	10. Липкая, неоднородная: в суфле, пудингах, шарлотках	3,0

*При условии ручной нарезки