

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 36 «Радуга»

СОГЛАСОВАНО:

Председатель выборного органа  
Первичной профсоюзной организации

Л.Г. Рогожина

Дата 10.02.21

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детский сад № 36  
«Радуга»

Л.В. Егорова

Приказ № 44-Д от 10.02.2021г.



## ИНСТРУКЦИЯ по определению органолептических качеств

### 1. Общие положения

- 1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке МАДОУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
- 1.2. Бракераж пищи проводится за 30 минут до начала выдачи в группы.
- 1.3. Бракераж готовой продукции проводит один из членов бракеражной комиссии.
- 1.4. Оценка качества каждого блюда оценивается и регистрируется в бракеражном журнале до начала выдачи.
- 1.5. В случае нарушения технологии приготовления пищи бракеражная комиссия вправе запретить выдачу, направить на доработку, а при необходимости - на лабораторное исследование.
- 1.6. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован, скреплен печатью.

### 2. Методика органолептической оценки

- 2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра продуктов питания, пищи: внешний вид, цвет, запах. Запах определяют эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочно-кислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый, селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 2.2. Вкус и запах пищи устанавливают при характерной для нее температуре.
- 2.3. При снятии пробы необходимо выполнять правила предосторожности:
  - из сырых продуктов пробуются те, которые применяются в сыром виде;
  - вкусовая проба не проводится в случае внешнего подозрительного обнаружения признаков непригодности.

### 3. Органолептическая оценка первых блюд

- 3.1. Первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Определяется внешний вид, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Необходимо обратить внимание на качество обработки сырья, а именно тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
- 3.2. При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение их в процессе варки. Не должно быть помятых, утративших форму, сильно разваренных продуктов.
- 3.3. Обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные продукты дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и не образуют жирных янтарных пленок на поверхности.

3.4. При проверке пюре-образных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, наличие постороннего привкуса и запаха, горечи, несвойственной блюду кислотности, недосол, пересол.

#### **4. Органолептическая оценка вторых блюд**

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно.

4.2. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

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

4.4. Крупяные, мучные и овощные гарниры проверяются на консистенцию. В рассыпчатых кашах зерна должны быть хорошо набухшими и отделяться друг от друга. В каше не должны присутствовать необрушенные зерна, посторонние примеси, комки. Консистенция каши должна равняться проценту разваривания круп.

4.5. Макароны изделия должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.6. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет.

4.7. Консистенция соусов определяется сливанием тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат, жир или сметана, то соус должен быть приятного яркого цвета.

#### **5. Критерии оценки качества блюд**

5.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий оценивается следующим образом:

- оценка «отлично» - изделие приготовлено в строгом соответствии с рецептурой и технологией; вкус, цвет, запах, консистенция соответствуют установленным показателям и требованиям.
- оценка «хорошо» - блюдо приготовлено с соблюдением рецептуры, обладает отличными вкусовыми показателями, но имеет мелкие отклонения: нарушение в форме нарезки, недостаточно румяная корочка, слабоокрашенный жир, недосол, пересол и т.п.
- оценка «удовлетворительно» - присутствие значительных недостатков: нарушение соотношения компонентов, входящих в состав блюда или кулинарного изделия, присутствие постороннего запаха и привкуса, излишне кислое, горькое, острое, утратившее форму, подгоревшее, недоваренное или недожаренное. Такие блюда отправляют на доработку.
- оценка «неудовлетворительно» - блюдо, приготовленные с грубыми нарушениями рецептуры и технологии и непригодные для реализации. Это блюдо бракуется и отправляется на лабораторное исследование.

5.2. Для определения объема порций одновременно взвешиваются от 5 до 10 порций каждого вида.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575786

Владелец Егорова Любовь Васильевна

Действителен с 25.02.2021 по 25.02.2022