

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа №37» г. Ульяновска

РАССМОТРЕН
на заседании
Педагогического совета
Протокол № 25 от 24.04.2022

УТВЕРЖДАЮ
Директор



О.В. Крючкова

Приказ № 336-о от 05.05.2022

СОГЛАСОВАНО
Общешкольным родительским
комитетом
Протокол № от 24.04.2022

СОГЛАСОВАНО
Детским объединением
«Новое поколение»
Протокол № от 24.04.2022

**ПОЛОЖЕНИЕ О КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ,
БРАКЕРАЖУ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ШКОЛЕ**

Г. Ульяновск, 2022г

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в школе разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федеральный закон №47-ФЗ «О внесении изменений в федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 19.02.2020г. а также Уставом общеобразовательной организации и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность, ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания"(введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 196-ст)
- 1.2. Настоящее Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в школе определяет цель, задачи и функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности членов.
- 1.3. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции – комиссия общественного контроля организации, осуществляющей образовательную деятельность, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздачи пищи в школе.

2. СОСТАВ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

- 2.1. Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами 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, ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической

оценки качества продукции общественного питания" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 196-ст.

2.2. Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы на начало учебного года. Срок полномочий комиссии составляет 1 год. Состав комиссии - не менее трех человек.

В состав комиссии могут входить:

- представитель педагогического состава;
- представитель администрации школы, заместителя директора по АХЧ;
- старший повар, руководитель пищеблока или столовой;
- медицинский работник;
- представитель родительской общественности общеобразовательной организации.

2.3. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом школы.

2.4. Члены комиссии работают на добровольной основе.

3. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

3.1. Цель работы бракеражной комиссии- осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей в МБОУ СШ №37, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения технологии приготовления пищи и санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи .

3.2. В задачи комиссии входит: контроль за качеством доставляемых продуктов питания, контроль и качество приготовления блюд, контроль за соблюдением санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

3.3. Проверке качества подлежат все сырые продукты, полуфабрикаты и продукты, готовые к употреблению, которые поступают в МБОУ СШ №37 (проверяются целостность упаковки, сроки хранения и реализации продуктов, условия хранения, сертификаты) и готовые блюда.

3.4. Все члены комиссии несут персональную ответственность за обеспечение качественным питанием учащихся МБОУ «СШ №37».

4. ОБЪЕКТЫ, ПРЕДМЕТ И СУБЪЕКТЫ КОНТРОЛЯ КОМИССИИ

4.1. Показатели качества и безопасности продуктов;

4.2. Качество приготовления блюд;

4.3. Соблюдение требований СанПИН 2.3/2.4.3590 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания при приготовлении и выдаче готовой продукции»;

- 4.4. Полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке, в школьной столовой (приложение 1);
- 4.5. Наличие ежедневного меню, соответствие ежедневного меню двухнедельному циклическому, правильность его оформления, его соответствие готовой пище (документ должен быть обязательно подписан директором и заведующим производством предприятия; обязательно указание даты, напротив названия блюда нужно указать выход продуктов);
- 4.6. Фактический выход одной порции каждого блюда;
- 4.7. Наличие суточной пробы;
- 4.8. Соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи.
- 4.9. Условия и сроки хранения продуктов;
- 4.10. Сопроводительная документация на поставку продуктов питания, сырья (с каждой поступающей партией), маркировка продуктов питания, товарно – транспортные накладные, заполняя журналы бракеража скоропортящейся продукции;
- 4.11. Помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование, соблюдение условий и сроков годности.
- 4.12. Исправность технологического оборудования;
- 4.13. Соблюдение противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, выполнение генеральной уборки, качество мытья, дезинфекция посуды, столовых приборов, обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- 4.14. Условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке;
- 4.15. Санитарные книжки сотрудников пищеблока, личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинский осмотр, вакцинация сотрудников.
- 4.16. Выполнение требований пожарной, антитеррористической безопасности, норм охраны труда.

5. ФУНКЦИИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

- 5.1. Контроль осуществляется ежедневно в виде выполнения ежедневных обязанностей членов бракеражной комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, а так же плановых и оперативных проверок.
- 5.2. Проведение плановых проверок (проводятся в соответствии с утвержденным директором школы Планом производственного контроля за организацией и качеством питания на учебный год и доводятся до сведения всех членов коллектива МБОУ СШ №37).
- 5.3. Оформление документации с фиксацией результатов проводимых проверок.
- 5.4. Внесение предложений по улучшению питания детей.

6. ОБЯЗАННОСТИ ЧЛЕНОВ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

- 6.1. Члены бракеражной комиссии обязаны ежедневно проводить органолептическую оценку **всех блюд** (определение качества продукции при помощи органов чувств (зрение, вкус, обоняние, осязание) в соответствии с методикой органолептической оценки пищи (приложение 1) до их подачи на стол.
- 6.2. Члены бракеражной комиссии ежедневно проводят рейтинговую оценку качества блюд (приложение 2) согласно установленным критериям качества. Рейтинговая оценка качества блюд заносится в журнал бракеража.
- 6.3. После проведения оценки, члены комиссии фиксируют выводы о качестве блюд и товаров в специальном бракеражном журнале, подтверждая принятое решение своими подписями. В журнале оценивается пригодность не всего меню, а каждого блюда отдельно. В случае неудовлетворительных результатов проверки члены бракеражной комиссии обязаны составлять акт, о котором обязательно докладывают директору школы. Также с этим актом знакомят работника, по вине которого допущена ошибка. Блюда с оценкой «неудовлетворительно» ни в коем случае не предоставляются детям. В этом случае председатель бракеражной комиссии в бракеражном журнале отмечают оценки органолептической проверки каждого блюда отдельно, а не всего меню в целом.
- 6.4. Воспитанники и ученики могут получить готовую продукцию только после бракеража всей готовой продукции, производимой на пищеблоках МБОУ СШ №37.
- 6.5. В соответствии с утвержденным директором школы Планом производственного контроля за организацией и качеством питания на учебный год, члены бракеражной комиссии обязаны проводить плановые проверки.

6.6. Члены комиссии обязаны знакомить педагогический коллектив с результатами работы бракеражной комиссии.

7. КОНТРОЛЬ ЗА ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

7.1. Работу бракеражной комиссии контролирует непосредственно директор школы.

8. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

8.1. Настоящее положение является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете МБОУ СПШ №37 и утверждается директором школы.

8.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

8.3. Данное положение принимается на неопределенный срок.

8.4. После принятия Положения (изменений, дополнений отдельных пунктов) в новой редакции, предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТАЦИИ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

1. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
2. Журнал температурного режима холодильников.
3. График разведения дезинфицирующих средств.
4. Журнал регистрации и контроля работы ультрафиолетовой бактерицидной лампы.
5. График проведения генеральной уборки пищеблока.
6. Гигиенический журнал (сотрудники).
7. Журнал бракеража готовой продукции.
8. Журнал дегустации.

Методика органолептической оценки пищи

Органолептическая оценка – определение качества продукции при помощи органов чувств (зрение, вкус, обоняние, осязание)

1. Прежде всего необходимо оценить пищу визуально, ведь внешний вид и цвет пищи могут сразу свидетельствовать о ее качестве.

2. Обращают внимание на запах блюда.

3. Дегустация пищи. Пищу не дегустируют, если сразу выявлены признаки непригодности! В первую очередь оцениваются блюда без ярко выраженного запаха и вкуса.

Блюда с разной технологией приготовления имеют разную методику органолептической оценки.

Органолептическая оценка супов

Для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки и др.) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой (пример, наличие лука, петрушки и т.д.). Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой.

Основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных и рыбных бульонов), и запах. При органолептическом анализе прозрачных супов прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесков жира. Все гарниры к супам пробуют отдельно, а те, которые при подаче заливают бульоном, еще и вместе с ним.

При оценке качества супов-пюре содержимое емкости (кастрюли) тщательно перемешивают черпаком и отбирают пробу супа. Затем, выливая ее струйкой, оценивают текстуру (консистенцию): густоту, вязкость, однородность, а также наличие плотных частиц и цвет. После этого анализируют запах и пробуют суп. Гарнир к супам-пюре, который по рецептуре не протирается, пробуют отдельно.

При органолептической оценке холодных супов оценивают их внешний вид и пробуют раздельно жидкую и плотную части. Плотную часть разбирают и определяют ее состав, проверяют тщательность очистки, правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) овощей, мясопродуктов и рыбопродуктов. После этого пробуют суп вначале без сметаны и затем со сметаной.

Органолептическая оценка соусов

При органолептической оценке соусов определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.), правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) наполнителей, а также запах и вкус.

Органолептическая оценка вторых, холодных и сладких блюд (изделий)

Блюда и изделия с плотной текстурой (консистенцией) (вторые, холодные, сладкие) после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из отварных и жареных овощей

При проверке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из отварных и жареных овощей вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус.

Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом.

Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий их тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру (консистенцию): разваренность и слипаемость.

Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы

При оценке полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); текстуру (консистенцию); запах и вкус изделий.

Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из мяса и птицы

У мясных полуфабрикатов, изделий и блюд вначале 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.

Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части (основное изделие, соус, гарнир), а затем пробуют блюдо в целом.

Органолептическая оценка холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок

При оценке холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов; их текстуру (консистенцию).

Органолептическая оценка сладких блюд (десертов)

При оценке сладких блюд учитывают их групповые особенности. У железированных блюд, муссов и кремов вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе (изломе) и цвет. Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом блюде. Особое внимание обращают на текстуру (консистенцию). Затем оценивают запах и вкус.

При оценке сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты и др.) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе (изломе): пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус.

Органолептическая оценка мучных кулинарных полуфабрикатов и изделий

При оценке мучных блюд и мучных полуфабрикатов и кулинарных изделий исследуют их

внешний вид (характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и др., форму изделия), обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав), а затем оценивают запах и вкус.

Органолептическая оценка мучных кондитерских и булочных полуфабрикатов и изделий

Характеризуя внешний вид мучных кондитерских и булочных полуфабрикатов и изделий, 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.

КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА РЕЙТИНГОВОЙ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

Рейтинговая оценка качества продукции общественного питания может проводиться как в целом (общий уровень качества), так и по характеристикам (например, внешний вид, запах или вкус) и/или отдельным ключевым характеристикам (например, цвет, вид на разрезе или вкус).

Количество и набор органолептических характеристик для продукции каждого вида определяет руководство предприятия в зависимости от целей контроля качества.

Для отдельных групп блюд количество оцениваемых показателей может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Например:

- для кулинарных блюд, мучных кондитерских и булочных изделий может проводиться оценка по следующим характеристикам: внешний вид, текстура (консистенция), запах и вкус;
- для полуфабрикатов - по внешнему виду, текстуре (консистенции) и запаху.

При оценке внешнего вида обращают внимание на его конкретные свойства, такие как цвет (основной тон и его оттенки, интенсивность и однородность), форма и ее сохранность в готовом блюде (изделии), состояние поверхности, вид на разрезе (изломе), правильность оформления блюда и др.

Оценка текстуры (консистенции) проводится:

- визуально (например, вязкость жидкости при переливании, густота соуса при размешивании ложкой);
- визуально и тактильно - прикосновением к продукту (изделию) столовым прибором (ножом, вилкой) и/или поварской иглой, а также приложением усилий - нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием (рыбные, мясные изделия, желе), размазыванием (паштет, икра, фарш, крем);
- тактильно в полости рта и в процессе пережевывания.

Оценку запаха проводят следующим образом: делают глубокий вдох, задерживают дыхание на 2 - 3 с и выдыхают. В ходе анализа устанавливают типичность запаха для блюда (изделия, полуфабриката) данного вида, оценивают качество отдельных характеристик запаха, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних запахов. Для оценки блюд (изделий) с плотной текстурой (консистенцией), например, из мяса или рыбы, применяют "пробу иглой" или "пробу на нож", для чего деревянную иглу (подогретый нож) вводят глубоко в толщу изделия или центр блюда, а после извлечения быстро оценивают запах.

Оценку вкуса проводят следующим образом: тестируемую порцию продукции помещают в ротовую полость, тщательно пережевывают и устанавливают типичность вкуса для блюда (изделия) данного вида, анализируют качество отдельных характеристик вкуса, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних привкусов.

Критерии качества

Оценка 5 баллов соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и

технических документов.

Оценка 4 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д.

Оценка 3 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

Оценка 2 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д.

В случае недостатков производится снижение балльной оценки показателей качества блюд и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты

Наименование органолептических характеристик	Недостатки и дефекты	Снижение оценки в баллах для продукции массового изготовления
ВНЕШНИЙ ВИД Оформление	Небрежное оформление блюда, наличие соуса и заправки на краях посуды (если это не предусмотрено подачей)	1,0
	Отсутствие некоторых отделочных полуфабрикатов, предусмотренных рецептурой	1,0
	Несоблюдение соотношения основных компонентов в блюде, предусмотренных рецептурой, несоответствие набора компонентов блюд рецептуре	3,0
Форма	Неоднородность формы нарезки компонентов в блюдах (салатах, винегретах, супах, овощных рагу и др.)	0,5
	Несоответствие формы (для формованных изделий) без изменения массы	0,5
	Несоответствие формы (для формованных изделий), приведшей к изменению массы	3,0
	Сладкие блюда (муссы, самбуки, кремы, кисели, взбитые сливки, суфле), заливные блюда не держат форму	3,0
Состояние	Нарушение целостности изделий, запеченных в форме	2,0

поверхности	Слабое подсыхание поверхности основного продукта или изделия	1,0
	Слабое подсыхание (заветривание) отделочных полуфабрикатов	1,0
	Отсутствие блеска от масла на поверхности салатов, винегретов, молочных супов, каш	1,0
	Наличие пленки на поверхности:	
	киселей, супов-пюре	0,5
	соусов, заправок	1,0
	чая-заварки	2,0
	Наличие трещин на поверхности изделий, запеченных в форме	1,0
	Незначительное нарушение целостности оболочки мучных изделий, не приведшие к вытеканию фарша	0,5
	Нарушение целостности оболочки мучных изделий с обнажением и вытеканием фарша	3,0
Однородность	Незначительное отслоение корочки у жареных панированных изделий, запеканок	1,0
	Отделение корочки у жареных панированных изделий, запеканок	2,0
	Наличие осадка в плодово-ягодных прохладительных напитках более 1/5 объема	1,0
	Наличие взвешенных частичек, мутность желе, бульонов	2,0
	Отслоение жидкости в салатах из свежих овощей	1,5
	Отслоение жидкости в салатах из соленых, квашеных овощей, икре овощной более чем 1/3 объема	1,5
	Значительное отслоение жидкости в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей	3,0
	Вспенивание киселей, напитков, простокваш, ряженки, кефира и др. кисломолочных напитков	3,0
	Наличие непромеса у изделий из котлетной массы, запеканок, пудингов	2,0
	Изделия слабо прожарены, имеются следы закала в изделиях из теста	3,0
Наличие более 5% крошек основного продукта в блюдах	0,5	

	из натуральных рыбных и мясных гастрономических продуктов	
	Наличие костей в мясных и рыбных студнях	3,0
	Наличие единичных комочков заварившейся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах	2,0
	Наличие комочков заварившейся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах	3,0
	Наличие единичных слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий	1,0
	Наличие слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий	2,0
	Сплошная слипшаяся масса в кашах, гарнирах из круп, макаронных изделиях	3,0
	Наличие посторонних включений в блюдах, изделиях	3,0
Вид на разрезе (разломе)	Наличие у сладких блюд (муссов, самбуков) плотного слоя невзбитого желе	3,0
Цвет (в том числе на разрезе)	Незначительно отличающийся от типичного	0,5
	Жареные или запеченные изделия слабоокрашенные или имеют на поверхности интенсивно окрашенные вкрапления	2,0
	Изделия подгорелые, темноокрашенные или с нетипичным цветом для данных изделий, блюд или отдельных компонентов	3,0
ТЕКСТУРА (консистенция)	Мягкая в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей	2,0
	Очень жесткая в салатах из редьки, редиса	2,0
	Мазеобразная для рассыпчатых каш, гарниров из круп и макаронных изделий, запеканок, пудингов, суфле	2,0
	Очень жидкая, нарушено соотношение плотной и жидкой частей (в соусах, супах, компотах)	3,0
	Крошливая в жареных и запеченных рубленых изделиях (мясных, рыбных), изделиях из творога	2,0
	Сухая, жесткая в порционных изделиях из мяса мясопродуктов, птицы, дичи, кролика, рыбы	2,0
	Крошливая или мазеобразная в мясном и рыбном фарше;	2,0

	плотная - в творожном и овощном; жидкая - в плодовом	
ЗАПАХ	Слабовыраженный, недостаточно типичный с заметным преобладанием одного компонента	1,5
	Нетипичный, посторонний	3,0
ВКУС	Слабовыраженный, не ощущается вкус специй	1,0
	Слегка пересоленный	2,0
	Нетипичный, посторонний, чрезвычайно острый, соленый, кислый, посторонний	3,0

Снижение балльной оценки показателей качества выпеченных
и отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских
и булочных изделий

Наименование органолептических характеристик	Недостатки и дефекты	Снижение оценки в баллах для продукции массового изготовления
ВНЕШНИЙ ВИД: Форма	Слегка деформированные выпеченные полуфабрикаты и изделия	0,5
	Форма изделий неправильная, с незначительными изломами, неровным обрезом	2,0
	Выпеченные и отделочные полуфабрикаты со значительными изломами	3,0
	Выпеченные полуфабрикаты, изделия с крупными трещинами, впадинами, вздутиями	3,0
	Рисунок изделий, отделочных полуфабрикатов (кремов, суфле, помады) очень расплывчатый, не выражен, смазан	2,5
Состояние поверхности	Выпеченные полуфабрикаты, изделия (кексы, рулеты, сдобные булочные изделия) с неравномерным и недостаточным подъемом	1,5
	Верхняя корочка выпеченных полуфабрикатов, изделий: шероховатая, матовая, влажная	2,0
	с загрязнениями	3,0
	Отделочные полуфабрикаты в тортах и пирожных	1,0

	<p>распределены неравномерно</p> <p>Отделочные полуфабрикаты (помада, глазурь) отстают от поверхности изделий</p> <p>Шоколадная глазурь поседевшая; помадная глазурь липкая, засахаренная</p> <p>Глазурь частично скололась с изделия</p> <p>Помадная глазурь с пятнами</p> <p>Желе непрозрачное</p> <p>Высота выпеченного полуфабриката или изделия недостаточная</p>	<p>2,0</p> <p>2,0</p> <p>2,0</p> <p>3,0</p> <p>2,0</p> <p>1,0</p>
Вид на разрезе	<p>Верхняя или нижняя корочка изделия слишком толстая</p> <p>Незначительное отставание верхней корочки от выпеченного полуфабриката, изделия</p> <p>Толщина верхней или нижней корочки неравномерная</p> <p>Наличие комочков, пустот, следов непромеса</p> <p>Слабо выражена слоистость, толстые, не отделяющиеся слои слоеных тортов, пирожных</p> <p>Отделочные полуфабрикаты (начинка, фарш) распределены неравномерно между слоями выпеченных полуфабрикатов, изделий или значительно выступают за края</p> <p>Торты и пирожные бисквитные, рулеты, ромовая баба сильно пропитаны сиропом (мокрые)</p>	<p>0,5</p> <p>1,5</p> <p>1,0</p> <p>1,5</p> <p>2,0</p> <p>2,0</p> <p>2,0</p>
Состояние мякиша	<p>Пористость мякиша неравномерная, недостаточная</p> <p>Значительные уплотнения мякиша</p> <p>Наличие пустот, закала, комочков, следов непромеса</p> <p>Мякиш сухой, жесткий, крошливый</p>	<p>1,0</p> <p>2,5</p> <p>3,0</p> <p>2,5</p>
Цвет	<p>Цвет верхней корки, поверхности изделий, мякиша неравномерный</p> <p>Цвет изделий, выпеченных полуфабрикатов, верхней корочки и мякиша бледный, темный, подгорелый</p> <p>Изделия, мякиш нетипичного цвета с посторонними оттенками</p> <p>Очень яркий цвет</p>	<p>1,0</p> <p>2,0</p> <p>3,0</p> <p>1,5</p>

ЗАПАХ И ВКУС	Выпеченные полуфабрикаты, сдобные булочные изделия с посторонним привкусом соды (аммония); помада - эссенции; сироп - жженого сахара	2,0
	Выпеченные полуфабрикаты, сдобные булочные изделия с посторонним интенсивным привкусом соды (аммония); помада - эссенции; сироп - жженого сахара	3,0
	Наличие посторонних запахов, нетипичных для изделий, полуфабрикатов	3,0
	Наличие постороннего запаха и привкуса несвежих продуктов	3,0
	Отсутствие запаха и вкуса отдельных компонентов	2,0
	Наличие хруста от минеральных примесей в сдобных булочных изделиях	3,0
	Нетипичные, недостаточно выраженные запах и вкус	2,0
ТЕКСТУРА (консистенция)	Кисловатый вкус в сдобных булочных изделиях	2,5
	Выпеченные полуфабрикаты:	
	бисквитный - плотная	2,0
	песочный - плотная, не рассыпчатая	2,0
	слоеный - жесткая, слегка тянущаяся	2,0
	воздушный - тягучая, без крошливой рассыпчатости	2,0
	Миндально-ореховый - сухая, жесткая, плотная	2,0
	Выпеченные полуфабрикаты и изделия черствые; мякиш сухой, жесткий, крошливый	3,0
	Выпеченные полуфабрикаты и изделия непропеченные; мякиш увлажненный, липкий	3,0
	Неустойчивая текстура (консистенция) желе, суфле	1,5
	Крем белковый - плотный, сильно тягучий или слабый с комочками;	
	крем сливочный - плотный или очень слабый с отделяющейся влагой, творожистый с крупинками; помада - липкая	2,0
	Сироп для промочки, начинка фруктовая - жидкие	2,0
Изделия с закалом	3,0	

