Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Абатская средняя общеобразовательная школа №1



УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ Абатская СОШ №1
_____Е.В. Бажина
Приказ от 31.08.2026 г. №194/1-од

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии общеобразовательной организации

1. Общие положения

1.1. Данное Положение о бракеражной комиссии МАОУ Абатская СОШ №1 (далее – Школа) разработано в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 года №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных организациях»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026г. №18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Федеральным законом №29-ФЗ от 02 января 2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями);
- Уставом Школы;
- другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность Школы.

1.2. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в Школе.

1.3. Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии, регламентирует её деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность её членов.

1.4. Бракеражная комиссия (далее – комиссия) – комиссия общественного контроля Школы, созданная в целях осуществления качественного систематического контроля организации питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Школе.

1.5. В задачи комиссии входит:

- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- создание благоприятных условия для организации рационального питания обучающихся;
- повышение культуры питания;
- проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания;
- предупреждение (профилактика) среди детей и подростков, инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, в том числе контроль за качеством доставляемых продуктов питания и контроль за

соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе;

- обеспечение завтраками всех обучающихся, обедами обучающихся льготных категорий.

1.6. Состав комиссии, сроки её полномочий утверждаются приказом директора Школы на начало учебного года. Срок полномочий комиссии – 1 год.

1.7. В состав комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации Школы.

В необходимых случаях в состав комиссии могут быть включены другие работники Школы, приглашённые специалисты.

В случаях, если члены комиссии не могут осуществлять свои функции в день проведения бракеража/контроля за приготовленной пищей, автоматически может войти в состав комиссии директор Школы, заместитель директора (дежурный администратор и другие педагоги Школы).

1.8. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом Школы.

1.9. Члены комиссии работают на добровольной основе.

1.10. Настоящее Положение распространяется на МАОУ Абатская СОШ №1, филиалы Быструшинская СОШ и Ощепковская СОШ.

2. Функции бракеражной комиссии

2.1. К основным функциям комиссии в Школе относят:

- контроль за соблюдением условий контракта, заключенного с организацией, оказывающей услуги по аутсорсингу горячего питания обучающихся Школы;

- соответствие рационов питания согласно утверждённому меню;

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузки 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 (*Приложение 1)*;

- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- проверка соответствия объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей;

- контроль над процессом приёма пищи обучающимися;

- проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонента 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 её цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д. (Приложение 2).

2.2. Все блюда и кулинарные изделия, изготовляемые в столовой Школы, 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. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.

2.5. Комиссия вносит предложения по улучшению питания обучающихся в Школе.

2.6. Контроль обеспечения питанием обучающихся осуществляется не реже 1 раза в месяц, по результатам проверок составляются акты, справки.

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

3. Оценка организации питания в школе

3.1. Комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 20-30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с меню-требованием. Однако, отсутствие отдельных членов комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее двух ее членов.

3.2. В меню-требовании должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, количество наименований, количество выданных продуктов. Меню должно быть утверждено организатором питания, должны стоять подписи медсестры, кладовщика, повара.

3.3. Члены комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

3.4. Комиссия осуществляет контроль за соответствием технических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок, наличие документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

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

3.6. 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.

3.7. Оценка качества готовой продукции за каждое блюдо заносится в «Журнал бракеража готовой продукции».

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

3.9. 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.

3.10. 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.

3.11. 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).

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

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

3.14. По результатам проверки каждый член комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с

последующей переработкой или уничтожением комиссия принимает большинством голосов.

3.15. Решение комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

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

3.17. Комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

3.18. 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.

3.19. 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.

3.20. 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.

3.21. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания обучающихся, заносятся в бракеражный журнал.

3.22. Основными формами работы комиссии являются:

- совещания, которые проводятся 1 раз в квартал;

- контроль, осуществляемый директором Школы, членами комиссии, согласно плану производственного контроля Школы.

3.23. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел директору Школы на административное

совещание, заседания педагогического совета, родительского комитета. Результаты работы комиссии оформляются в форме протоколов или доклада о состоянии дел по организации питания в школе. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения.

3.24. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом производственного контроля Школы, который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в организации 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 директоре и планерках, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качества питания в школе.

3.25. Администрация Школы обязана содействовать в деятельности комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

4. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в Школе;
- 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 школе;

- ходатайствовать перед администрацией Школы о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в Школе.

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 обучающихся в основных пищевых веществах;

- проводить органолептическую оценку готовой пищи;

- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;

- осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т.п.);

-проводить просветительскую работу с педагогами и родителями обучающихся.

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.

5. Делопроизводство

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

- Журнал бракеража готовой продукции;

- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

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

5.3. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность др.

5.4. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (*Приложение 2*).

5.5. За качество пищи несут ответственность члены бракеражной комиссии, заведующий производством (шеф-повар).

5.6. Журнал бракеража готовой продукции хранится у медицинского работника либо у заведующего производством.

5.7. Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья хранится у заведующего производством (шеф-повара) и заполняется по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, утверждается (либо вводится в действие) приказом директора Школы.

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

6.3. Данное Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.6.1. настоящего Положения.

6.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Приложение 1

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.

Колбасные изделия

Вареные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная. Запах, вкус изделия без посторонних примесей.

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 пахнущий 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 (кусок 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.

Приложение 2

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 крошащимся.

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. Макаронные 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.