ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП
Документ отправлен на официальный сайт: belkolosok.eduds.ru
Уполномоченное лицо – руководитель образовательного учреждения:
Чередник Валентина Васильевна
Действителен с: с 12.07.2024, 12:45
Действителен до: до 05.10.2025, 12:45
Ключ подписи: 3E88EF87BA6708DCB3F986599D2B45C6

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД «КОЛОСОК» С.МИЧУРИНСКОЕ БЕЛОГОРСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

ПРИНЯТО
На общем собрании трудового коллектива МБДОУ д/с «Колосок» с.Мичуринское Белогорского района Республики Крым
Протокол №8 от 19.08.2021г.

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий МБДОУ д/с «Колосок» с.Мичуринское Белогорского района Республики Крым
_____ В.В.Чередник
Приказ №97-о/д от 20.08.2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ДЕТСКИЙ САД «КОЛОСОК» С.МИЧУРИНСКОЕ БЕЛОГОРСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

с.Мичуринское
2021г.

1. Общие положения

1.1. Данное Положение о бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Колосок» с.Мичуринское Белогорского района Республики Крым (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации с изменениями от 2июля 2021 года, 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 сентября 2020 года N 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 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Колосок» с.Мичуринское Белогорского района Республики Крым (далее -ДОУ) 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 — комиссия общественного контроля ДОУ 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 ДОУ.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП3.1/2.4.3598-20, 2.2.3670-20 , технологическими картами, разработанными на основании сборника рецептур, 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 ДОУ.

1.6. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДОУ на начало учебного года. Срок полномочий комиссии - 1 год.

1.7. В бракеражную комиссию входят от трех до пяти человек. Члены бракеражной комиссии должны уметь оценивать безопасность и качество детского питания. В состав комиссии могут входить:

• представитель администрации: заведующий ДОУ, заведующий хозяйством;

• медицинская сестра;

• педагогические работники;

• повар;

• член профсоюзного комитета.

В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники ДОУ, приглашенные специалисты. У всех должны быть медицинские книжки.

1.8. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом ДОУ.
1.9. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.
1.10. Администрация ДОУ при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

2. Функции бракеражной комиссии

2.1. К основным функциям бракеражной комиссии в ДОУ 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 (Приложение 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;
• отбор суточной пробы, 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, изготовляемые на пищеблоке ДОУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
2.3. Бракеражная 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 бракеражной комиссии.
2.4. Бракеражная комиссия составляет акты на списание продуктов, невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей.
2.5. При выявлении нарушений бракеражная комиссия составляет акт за подписью всех членов.
2.6.Бракеражная 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.Бракеражная комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в ДОУ.
2.8. Бракеражная комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на совещаниях при заведующем, педсоветах, заседаниях родительского комитета.

3. Оценка организации питания в ДОУ

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с основным и ежедневным меню .
3.2. В меню должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, повара.
3.3. Бракеражную пробу берут из общей кастрюли, предварительно перемешав тщательно пищу в кастрюле.
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 у медицинской сестры.
3.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (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 «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании

при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.
3.13. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.
3.14. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Для вычисления фактической массы одной порции первого блюда, каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю, содержащую готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций.
3.15. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, биточки и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).
Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр (цифровой), чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку, вмещающую 1 порцию блюд.
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 бракеражной комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
3.18. Основными формами работы бракеражной комиссии являются:
• совещания, которые проводятся 1 раз в квартал;
• контроль, осуществляемый руководителем ДОУ, членами бракеражной комиссии, согласно плану производственного контроля ДОУ.
3.19. По результатам своей контрольной деятельности бракеражная комиссия готовит сообщение о состоянии дел заведующему ДОУ на совещании при заведующем, заседания педагогического совета, родительского комитета. Результаты работы бракеражной комиссии оформляются в форме протоколов или доклада о состоянии дел по организации питания в ДОУ. 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 ДОУ, 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 кастрюлю;
• 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 ;
• 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 ДОУ.
3.21. Администрация ДОУ 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 ДОУ;
• 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 ДОУ;
• ходатайствовать перед администрацией ДОУ о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в ДОУ;

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;

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. ДОУ ведет следующие журналы:

- Гигиенический журнал(сотрудники);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал режима кварцевания;
- Журнал-график проведения генеральных уборок;
- Ведомость контроля за рационом питания детей

5.2. Журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью и подписью заведующего ДОУ.

6. Заключительные положения

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

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 яркокрасный 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 ярко-красного 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 кастрюле) 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