

взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие нештучные изделия - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

II. Методика проведения органолептической оценки качества продукции

Общие положения

1. Органолептический анализ проводится непосредственно в столовой общеобразовательного учреждения.
2. Члены бракеражной комиссии, участвующие в органолептической оценке, должны не иметь ограничений по медицинским показаниям (хронические заболевания и аллергия), владеть навыками оценки продукции и знать критерии качества.
3. Для проведения органолептического анализа используют столовую посуду, столовые приборы и кухонный инвентарь.
4. Каждый участник оценки должен быть обеспечен нейтрализующими продуктами, восстанавливающими вкусовую и обонятельную чувствительность: белый пшеничный хлеб или сухое пресное печенье, молотый кофе, негазированной питьевой водой (рН - нейтральная, без вкуса и запаха, предпочтительно с известной жесткостью), восстанавливающей вкусовую и обонятельную чувствительность.
5. После оценки каждого образца сотрудники должны снимать оставшееся послевкусие, ополаскивая рот водой и/или используя другие нейтрализующие средства.
6. Метод органолептической оценки предназначен для объективного контроля качества приготовленных блюд и заключается в прямой рейтинговой оценке качества образцов продукции в целом и/или некоторых ключевых органолептических характеристик готовых блюд.
7. При органолептической оценке большого ассортимента образцов продукции необходимо учитывать, что в первую очередь пробуют блюда (изделия), обладающие слабовыраженными органолептическими характеристиками (например, крупяные супы), далее оценивают продукцию с более интенсивными свойствами, а сладкие блюда оцениваются последними.

Требования к процедуре отбора и подготовке образцов

1. Качество приготовленных блюд по органолептическим показателям определяют для партии сразу после ее изготовления, перед раздачей.
2. Количество тестируемых порций продукции должно соответствовать количеству сотрудников, участвующих в ее оценке.
3. Оценка каждого образца осуществляется с сохранением порядка представления без возврата к ранее опробованным образцам.
4. При органолептической оценке температура приготовленных блюд должна соответствовать температуре блюда (изделия) при их реализации. Температура образца продукции и воды для полоскания рта, по возможности, должна быть одинаковой.

Процедура оценки

1. Рейтинговая оценка качества продукции столовой общеобразовательной организации может проводиться как в целом (общий уровень качества), так и по характеристикам (внешний вид, запах или вкус).
2. Количество и набор органолептических характеристик для продукции каждого вида определяет руководство предприятия в зависимости от целей контроля качества.
3. 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;

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