

**АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ТОМСКА
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 38 ГОРОДА ТОМСКА**

СОГЛАСОВАНО
Протокол № 38
От « 12 » 09 2021 г.
Председатель ПК
И.С. Антонова

УТВЕРЖДАЮ
Приказ № 01-11/2021
От « 15 » 09 2021 г.
Заведующий МАДОУ № 38
И.Г. Ковалева

Инструкция оценки качества готовой пищи.

Существенными показателями служат внешний вид блюда, консистенция, запах и вкус.

Внешний вид и консистенция блюда – это цвет, форма, размер, структура, однородность, сочность, рассыпчатость, крошливость и т.д.

Запах определяют до пробы и при глотании пищи после прожёвывания.

Для выяснения вкуса пищу задерживают во рту, перекатывая языком и равномерно распределяя ее в полости рта.

СУПЫ.

Для взятия пробы супа его перемешивают черпаком в котле или кастрюле и отливают в тарелку.

В заправочных супах с мучной пассировкой (щи, борщ и др.) жидкая часть должна быть слегка сгущенной, без комков заварившейся муки. Далее разбирают плотную часть, проверяя ее соответствие рецептуре (наличие моркови, свеклы)

Каждую составную часть оценивают отдельно по консистенции, готовности, форме нарезки, степени очистки овощей.

Зерна круп, бобовых и овощи должны быть мягкими, но не разваренными.

НЕДОПУСТИМЫЕ ДЕФЕКТЫ:

- Горький вкус от подгоревшей муки или прогорклой крупы;
- Недоварившиеся овощи, крупы, бобовые;
- Переварившиеся овощи, макаронные изделия;
- Пересол, комки заварившейся пассировки;
- Затхлый и другие посторонние запахи;
- Чрезмерная кислотность у щей из квашеной капусты;
- Пригорелый вкус в молочных супах.

Мясные блюда.

Мясо куском должно быть мягким, легко раскусывающимся, сочным. Консистенция изделий из рубленого мяса должна быть эластичной, рыхлой, сочной. При недоваренном мясе сок и поверхность разреза - розовые. Такое мясо дефектно в кулинарном и эпидемиологическом отношении.

Изделия из котлетной массы должны быть сочными, мягкими, с ровной, без разрыва, поверхностью. На разрезе консистенции однородная, без кусочков мяса, хлеба,

сухожилий. Мажущая консистенция указывает на использование свежего хлеба или завышенное его количество. Не допускается розово-красный оттенок фарша, привкусы хлеба, кислый, затхлый и другие посторонние запахи. Серая влажная поверхность указывает на то, что изделия припускались в бульоне, а не запекались.

Рыбные блюда.

Проверяют соответствие вида рыбы обозначению ее в меню и правильность разделки.

Брюшная полость должна быть зачищена от сгустков крови, черной пленки, жабры удалены, из кусков хвостовой части плавник полностью изъят. У готовой рыбы мякоть сочная, легко отстает от костей, с сохранением формы нарезки, нет запаха сырости. Запеченная рыба должна иметь тонкую глянцевую румяную корочку с не высохшем под ней соусом. Не допускается наличие костей. Изделия из котлетной рыбной массы должны быть нежными, рыхлыми, однородными (без кусочков хлеба и мякоти рыб).

ДЕФЕКТЫ МЯСНЫХ И РЫБНЫХ БЛЮД: изделия из фарша легко разваливаются (в фарш не добавлены яйца). Деформация изделий, липкий фарш, также относятся к недостаткам готового блюда.

Блюда из яиц.

Цвет поверхности у омлетов должен быть румяным (золотистым), без подгорелостей, в разрезе светло-желтый. Консистенция нежная, пышная, сочная. Запах и вкус жареных свежих яиц.

Блюда из творога.

Блюда из творога не должны иметь кислого, горького привкуса, затхлого запаха. Консистенция сырников нежная, мягкая пышная, умеренно плотная, без частиц не протертого творога, поверхность зарумяненная, без трещин и подгорелости. Суфле, пудинги характеризуются пористостью, сочностью, в них не должно быть комков.

Блюда из круп и макаронных изделий.

Кашу тонким слоем распределяют по дну тарелки и проверяют наличие посторонних примесей (плохо перебранный крупа), комков (не мешали при варке). В кашах и изделиях не должно быть затхлого запаха, привкуса горечи, подгоревшей крупы. Рассыпчатые каши должны иметь набухшие, мягкие, но сохранившие форму и упругость зерна. У вязкой каши зерна должны быть полностью набухшими, хорошо разварившимися, слипающимися. В горячем виде такая каша держится на тарелке горкой, не расплывается. Цвет и вкус каши соответствует данному виду крупы.

Отварные макаронные изделия должны быть мягкими, упругими, с сохраненной формой, легко отделяющимися друг от друга.

ДЕФЕКТАМИ ЯВЛЯЮТСЯ: деформация от переварки - слипаемость (макаронны переварены или плохо откинуты), привкус и запах затхлости, ослизлость.

Овощные блюда.

Проверяют качество очистки овощей, наличие потемневших мест, глазков, однородность величины и формы нарезки, консистенцию, вкус и запах. Вареные и

припущенные овощи должны быть мягкими, сочными, но не деформированными. Нарезка овощей равномерная. Картофельное пюре должно иметь белый или светло-кремовый цвет. Консистенция пюре густая, пышная, однородная, без кусочков не протертого картофеля, нежная, с ароматом кипяченого молока.

Соусы.

Качество соусов определяется цветом, концентрацией бульона и содержанием наполнителей. Соусы должны иметь гладкую, не расслоившуюся, умеренно густую консистенцию.

НЕДОПУСТИМЫЕ ДЕФЕКТЫ:

- Посторонние неприятные запахи и привкусы;
- Запах сырой муки и клейкость (муку не пассировали);
- Запах и вкус подгорелой муки;
- Водянистый бульон (слабый бульон);
- Пересол, комки заварившейся муки (мучную пассировку заварили очень горячей водой и не процедили);
- Наличие темных крупинок (овощи подгорели или их плохо зачистили).

ДЕФЕКТЫ МОЛОЧНЫХ СОУСОВ: свернувшееся молоко, комки, темный цвет от подгоревшей муки.

Изделия из теста.

Оценивают внешний вид (характер поверхности, окраску, состояние корочки), состояние мякиша (пропеченность, степень пористости, отсутствие непромеса, закал).

Консистенция мучных блюд должна быть следующей:

- Из пресного теста (в вареном виде) - мягкая, упругая;
- Из дрожжевого теста - эластичная, с хорошо развитой равномерной пористостью;
- Из песочного – мелко - пористая, без закала, хрупкая, но не рассыпающаяся;
- Из блинного – рыхлая, эластичная.

Объем первых блюд.

Устанавливается на основании емкости кастрюли или котла и количества заказанных порций.

Масса вторых блюд (каши, пудинги, запеканки и т.д.)

Определяется путем взвешивания всего количества порций в общей посуде с вычетом массы тары и учетом количества порций.

Порционные блюда (котлеты, биточки, мясо птицы и т.д.)

Взвешивают 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.

Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать (+; -) 3%, но масса 10-ти порций должна соответствовать норме.