

«Утверждаю»
Приказ № 200 от 27.08.2020 г.
Директор МБОУ - СОШ №1
Марченко Н.С.



ПОЛОЖЕНИЕ
о порядке
работы бракеражной комиссии
МБОУ - СОШ №1 г. Аркадака Саратовской области

Принято решением
Педагогического совета
Протокол №1 от 31.08.2020 г.

I. Порядок работы бракеражной комиссии по проведению бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья

1.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы, в своей деятельности руководствуется действующими Федеральными Законами, СанПиНами, технологическими картами, другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными и правовыми актами.

Полномочия бракеражной комиссии при проведении бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья:

- контроль за соблюдением требований СанПиН при транспортировке, разгрузке, хранении и выдаче поставляемых для организации питания готовых продуктов и продовольственного сырья;
- проверка пригодности складских помещений, соответствия поступивших объемов продукции имеющимся возможностям для хранения;
- контроль соблюдения сроков реализации продуктов питания и продовольственного сырья, их доброкачественности.

Ответственность за соответствие наличия на складе продуктов питания (продовольственного сырья) учетным данным несет материально - ответственное лицо.

Ответственность за качественное состояние продуктов питания (продовольственного сырья) при приеме продукции несут председатель, члены бракеражной комиссии и материально-ответственные лица, при хранении принятой продукции - материально - ответственные лица.

1.2. Приемка продуктов питания (продовольственного сырья) и других материальных ценностей по количеству и качеству осуществляется в соответствии с Инструкциями, утвержденными Постановлением Госарбитража от 15.06.1965 г. № П-6 и от 25.04.1966 г. № П-7 (с последующими изменениями и дополнениями), Техническим регламентом ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», Техническим регламентом ТС 022/2011 «пищевая продукция в части ее маркировки»), приказом Минсельхоза РФ от 17.07.2014 г. № 281 «Об утверждении правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов», другими действующими нормативными актами Российской Федерации.

1.3. В случае доставки Поставщиком продуктов питания (продовольственного сырья) с явными признаками недоброкачественности (порча, бой) или отсутствия полного комплекта необходимых документов, подтверждающих их качество (не соответствия представленных сопроводительных документов конкретной партии товара), продукция не принимается. В этом случае, комиссионно (с участием представителя Поставщика) оформляется Акт возврата товара, с указанием конкретных причин возврата. Возврат отражается в журнале входного контроля.

При сомнении в качестве поставленных продуктов питания (продовольственного сырья), допускается их приемка на временное хранение, которое организуется отдельно от другой продукции. При этом бракеражной комиссией, с участием представителя Поставщика, оформляется Акт приемки продуктов питания (продовольственного сырья) на временное хранение.

1.4 Отбор проб продукции, качество которой вызвало сомнение, производится диетсестрой школы.

1.5. Результаты бракеража заносятся в бракеражный журнал. Записи в журнал заносятся материально-ответственным лицом (диетсестрой школы) по всей номенклатуре поступающих продовольственных товаров, отметки о качестве поступивших продуктов заносят члены бракеражной комиссии (не менее 3-х человек). Произведенные записи и отметки в журнале материально-ответственное лицо и члены бракеражной комиссии заверяют своими подписями.

Журнал ведется в прошнурованном виде, страницы журнала нумеруются, заверяются подписью руководителя и мастичной печатью организации.

При выявлении нарушений, допущенных при поставке-приемке-хранении продовольствия Заказчиком составляется претензионный акт

1.6. Требования к приему и хранению пищевых продуктов

1.6.1. выписка из СП 2.4.5.2409-08:

6.27. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом.

6.26. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений должен осуществляться при наличии соответствующих документов,

подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции должны сохраняться в организации общественного питания образовательного учреждения до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

4.6. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку.

Информация об изготовителе, дате изготовления, предельном сроке хранения (годности), температурном режиме и условиях хранения непосредственно для каждого вида каждой партии поступающих пищевых продуктов указывается предприятием-производителем на маркировочном ярлыке (производственной упаковке).

1.6.2. выписка из СП 2.3.6.1079-01:

7.7. Поступающие продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации, сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность и находиться в исправной чистой таре.

7.8. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) **запрещается принимать:**

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность, а также без маркировочного ярлыка;
- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
- непотрошеную птицу (кроме дичи);
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества; продукцию домашнего изготовления.

7.9. Продукты следует хранить в таре производителя, при необходимости - перекладывать в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару.

7.10. Продукты без упаковки взвешивают в таре или на чистой бумаге.

7.11. Продукты хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).

При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.).

7.14. Мороженое мясо хранят на стеллажах или подтоварниках штабелями.

7.18. Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной.

7.19. Масло сливочное хранят в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

7.20. Крупные сыры хранят без тары на чистых стеллажах. При укладке сыров один на другой между ними прокладываются картон или фанера. Мелкие сыры хранят в потребительской таре на полках или стеллажах.

7.21. Готовые мясопродукты (колбасы, сосиски, сардельки) хранят в таре поставщика или производственной таре.

7.22. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях, яичный порошок - в сухом помещении, меланж при t не выше -6°C .

7.23. Крупу и муку хранят в мешках на подтоварниках в штабелях на расстоянии до пола не менее 15 см.

7.24. Макароны изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

7.25. Чай и кофейный напиток, какао-порошок хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.

7.26. Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно.

7.27. Картофель и корнеплоды хранят в сухом темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - в бочках, при температуре не выше 10°C . Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12°C .

7.28. Замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.

7.29. Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности вида продукции сохранять до полного использования продукта.

1.6.3. выписка из СП 2.3.6.1066-01:

7.2. Количество принимаемых скоропортящихся, замороженных и особо скоропортящихся пищевых продуктов должно соответствовать объему работающего холодильного оборудования.

Хранение и реализация скоропортящихся продуктов, за исключением продукции, требующей более жестких режимов хранения, осуществляется при температуре не выше $+6^{\circ}\text{C}$.

7.7. Не допускается совместное хранение испорченных или подозрительных по качеству пищевых продуктов вместе с доброкачественными, а также хранение в складских помещениях для пищевых продуктов тары, тележек, хозяйственных материалов и непищевых товаров.

7.8. Все пищевые продукты в складских помещениях, охлаждаемых камерах, подсобных помещениях и т. п. должны храниться на стеллажах, поддонах или подтоварниках, изготовленных из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции. Складирование пищевых продуктов вблизи водопроводных и канализационных труб, приборов отопления, вне складских помещений, а также складирование незатаренной продукции непосредственно на полу, навалом не проводится.

7.9. Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная должны храниться в таре поставщика. При укладке в штабеля для лучшей циркуляции воздуха между ящиками необходимо прокладывать деревянные рейки.

7.10. Охлажденная рыба хранится в таре поставщика, температура хранения должна быть не выше $+2^{\circ}\text{C}$. Мороженая рыба хранится в ящиках, уложенных в штабеля с прокладкой реек между рядами ящиков.

7.11. Хлеб и хлебобулочные изделия хранят в чистых, сухих, хорошо проветриваемых помещениях. Хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом, вплотную со стенами помещений, без подтоварников, не проводится.

В целях предупреждения возникновения картофельной болезни хлеба необходимо не реже 1 раза в неделю промывать полки для хранения хлеба теплой водой с моющими средствами, протирать 1 %-ным раствором уксусной кислоты и затем просушивать.

7.12. При приемке кондитерских изделий с кремом не проводится переукладывание их из лотков поставщика, а также реализация их в неупакованном виде по методу самообслуживания.

7.13. Хранение сыпучих продуктов производится в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, не зараженных амбарными вредителями, с относительной влажностью воздуха не более 75%.

1.6.4. Выписка из п. 2 ст. 3 федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ:

не могут находиться в обороте пищевые продукты, материалы и изделия, которые:

- не соответствуют требованиям нормативных документов;

- имеют явные признаки недоброкачества, не вызывающие сомнений у представителей органов, осуществляющих государственный надзор в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов при проверке таких продуктов;
 - не соответствуют представленной информации и в отношении которых имеются обоснованные подозрения об их фальсификации;
 - не имеют установленных сроков годности (для пищевых продуктов, материалов и изделий, в отношении которых установление сроков годности является обязательным) или сроки годности которых истекли;
 - не имеют маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законом или нормативными документами, либо в отношении которых нет информации.
- Такие пищевые продукты, материалы и изделия признаются некачественными и опасными и не подлежат реализации.

II. Порядок работы бракеражной комиссии по проведению бракеража готовых блюд и кулинарных изделий

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы, в своей деятельности руководствуется действующими Федеральными законами, СанПиНами, технологическими картами, другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными и правовыми актами.

Бракеражная комиссия осуществляет контроль за:

- соблюдением требований СанПиН при получении, доставке со склада, хранении и использовании для организации питания готовых продуктов и продовольственного сырья, проверка пригодности помещений для их кратковременного хранения;
- организацией работы персонала пищеблока, соблюдением им требований СанПиН, правил личной и общественной гигиены и технологических процессов при обработке и приготовлении пищи, мытье столово-кухонной посуды, помещений и инвентаря, выполнении правил эксплуатации оборудования и мер безопасности;
- полнотой закладки продуктов в котел (периодически), правильностью определения выхода готовых блюд, мясных и рыбных порций, соответствием его расчетным, указанным в раскладке продуктов;
- соответствием объемов приготовленных блюд (кулинарных изделий) объему порций и количеству питающихся, а также соответствием качества готовых блюд (кулинарных изделий) установленным для них органолептическим показателям, соблюдением сроков их реализации.

Лица, допущенные к проведению бракеража, должны надеть специальную одежду: белый халат, колпак поварской, одноразовую шапочку или косынку, полностью закрывающие волосы, одноразовые бахилы.

2.2. Выдача готовой продукции проводится только после отбора суточной пробы, произведенного в порядке, установленном действующим законодательством Российской Федерации (п. 14.11 СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.3.6.1079-01).

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6°C. Допускается хранение суточных проб на отдельной полке в холодильнике для молочной продукции.

Маркировка каждой емкости с суточными пробами должна содержать сведения: наименование блюда, дата и время отбора пробы, подпись лица, отобравшего пробу

2.3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий проводится после их приготовления, за 20-30 минут до начала их отпуска, после отбора суточных проб, опробования и органолептической оценки готовой пищи, подлежащей выдаче, записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд (кулинарных изделий) и разрешения к их выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат опробования каждого блюда, а не всего приема пищи. Оценка качества продукции производится по 4-х бальной системе - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости, с привлечением специалистов территориального отдела Управления Роспотребнадзора, - на лабораторное исследование.

За качество готового блюда (кулинарного изделия) непосредственно приготовивший его работник и должностные лица бракеражной комиссии, осуществившие проверку качества продукции и давшие разрешение на ее реализацию, несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

2.4. Результаты бракеража заносятся в бракеражный журнал. Журнал по установленной форме ведется на объекте в соответствии с действующими Санитарными правилами и нормами.

Журнал находится у руководителя объекта или иного должностного лица по его поручению, предъявляется по требованию представителей органов санитарно-эпидемиологического контроля, других контролирующих органов в соответствии с их полномочиями, в части касающейся соблюдения на объекте требований санитарного законодательства Российской Федерации.

Журнал ведется в прошнурованном виде, страницы журнала нумеруются, заверяются подписью директора и печатью школы. По окончании ведения журнал сдается в архив организации.

, поваром, непосредственно готовившим пищу и медицинским работником.

При неоднократном приготовлении блюд на один прием пищи, а также блюд полдника (в т.ч. бутербродов) на каждое приготовление проводится отдельный бракераж с отдельными записями в бракеражном журнале за каждое вновь приготовленное блюдо и указанием времени его приготовления

2.4.1. Методика органолептической оценки качества готовой пищи

При проведении органолептической оценки проверяются: внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус продуктов и блюд. Нормативные показатели указываются в технологической карте приготовления каждого блюда.

При оценке внешнего вида прежде всего обращают внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки картофеля и овощей, степень удаления примесей из круп, форму нарезки овощей, равномерность и правильность нарезки (формовки) мясных и рыбных порций.

По консистенции блюда можно судить о правильности тепловой обработки, соблюдении технологии приготовления и степени готовности блюда.

Каждое блюдо имеет характерный, свойственный ему цвет. Отклонение от этого показателя свидетельствует о нарушении технологии приготовления блюда.

Особое внимание уделяется определению вкуса и запаха готового блюда. При этом устанавливают, имеет ли блюдо специфические запах и вкус, зависящие от набора сырья и способов кулинарной обработки. Блюда не должно иметь посторонних, не свойственных ему вкусов и запахов.

Порядок органолептической оценки

Органолептическую пробу снимают непосредственно из каждой емкости, в которой пища готовилась. Каждый раз, после опробования блюда, использованные тарелка и ложка промываются горячей водой. Качество холодной закуски проверяется в холодном цехе. Продукты, не требующие кулинарной обработки, опробованию не подлежат. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется из его середины в небольшом количестве на тарелку. Лицо, проводящее опробование, используя чистую столовую ложку, опробует первое блюдо из тарелки. После опробования первого блюда из каждой емкости тарелка и ложка промываются горячей водой.

При органолептическом исследовании второго блюда в тарелку кладут небольшое количество гарнира и соуса. Для опробования мясных (рыбных) порций повар отрезает небольшой кусочек от готовой порции и подает лицу, проводящему опробование.

Качество холодной закуски проверяется так же, как и качество гарниров вторых блюд. Продукты, не требующие кулинарной обработки (сахар, сок, масло сливочное), опробованию не подлежат, их органолептическая оценка производится по показателям внешнего вида, цвета, запаха, консистенции.

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи, определяя при этом внешний вид пищи, ее цвет. Осмотр лучше проводить при дневном свете.

Определяется запах пищи. Запах следует определять при той температуре, при которой употребляются блюда. Лучше всего запах определяется при задержке дыхания. Для обозначения запаха пользуются

эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гниlostный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

При помощи органов осязания определяется консистенция продуктов. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо и зубы. В процессе • прожевывания пищи определяют ее жесткость, сочность, нежность. Осязательными ощущениями, особенно языка, обусловлено восприятие маслянистости, клейкости, мучнистости, липкости, крупнозернистости, рассыпчатости и т.д.

Вкус пищи, как и запах, надо устанавливать при характерной для нее температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый. Наибольшей чувствительностью к сладкому и соленому обладает кончик языка, к горькому - область его корня, к кислому - края.

При снятии пробы необходимо выполнять 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.

^x Органолептическая оценка первых блюд.

^x Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

^x Соотношение между жидкой и густой частями должно составлять 40-50% общей массы блюда.

^x При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

[^] При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

[^] При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

^x При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

^x Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

^ж Органолептическая оценка вторых блюд.

^x В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

^x Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

^x При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по раскладке продуктов, что позволяет выявить недовложение крупы.

^x Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки или котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

^x При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре - блюдо направляется на лабораторный ' анализ.

^x Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в г состав соуса входят пассерованные корни или лук, их отделяют и проверяют состав, форму

нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи и ее усвоение.

^x 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.

2.4.2. Критерии оценки качества готовых блюд.

Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей изделиям выставляются оценки - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

Оценка «отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, полным соблюдением кулинарных правил и санитарно-гигиенических требований, не имеет отклонений по утвержденным в рецептуре органолептическим показателям.

Оценка «хорошо» - блюдо имеет одно отклонение по органолептическим показателям (неправильная форма нарезки картофеля и овощей, наличие зерновых примесей в каше, недосолен, не доведен до нужного цвета и т.п.), т.е. незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

Оценка «удовлетворительно» - блюдо имеет отклонения по нескольким показателям (внешнему виду, консистенции и др.), допущены изменения в технологии приготовления, приведшие к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, блюдо пригодно для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» (брак) - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда, дается изделиям, имеющим недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюдо (кулинарное изделие).

2.4.3. Определение фактической массы готовых блюд, мясных и рыбных порций. До начала раздачи пищи масса одной порции первого блюда, гарнира ко второму блюду соуса и третьего блюда определяется путем взвешивания общей массы приготовленного блюда и деления полученного результата на количество питающихся в соответствии с возрастными категориями. Для этого используются маркированные по массе наплитные котлы и товарные весы.

Средний выход мясных порций определяется путем деления общей массы остывшего мяса без костей на число питающихся.

Выход холодной закуски определяется взвешиванием общей массы закуски и делением ее на количество питающихся. Отклонение расчетной массы от фактической допускается в пределах $\pm 3\%$.

2.4.4. Полнота и равномерность выдачи определяются:

- штучных изделий - одновременным взвешиванием 10 порций каждого вида без выбора и делением полученного результата на количество взвешенных порций. При этом допускается отклонение массы: для мясной порции - 1-2 гр., котлет или рыбы $\pm 3\%$;

- гарниров и других нештучных блюд - путем отдельного взвешивания 5-ти порций, взятых при их выдаче потребителю, с последующим суммированием и делением на 5. Отклонение средней массы других блюд и кулинарных изделий от установленной нормы выхода по рецептуре допускается не более чем на 3%.

Предельное отклонение массы готовых изделий в индивидуальной упаковке (масло коровье, сок, молоко и т.д.) определяется имеющейся на них технической документацией.