

* заведующий ДОО (председатель комиссии);
* воспитатель (член профсоюзного комитета);
* помощник воспитателя.

2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники ДОО, приглашенные специалисты.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим ДОО.

1. **Основные задачи деятельности комиссии**

3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

3.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

3.3. Предотвращение пищевых отравлений.

3.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

3.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

3.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

3.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

**IV. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии.**

4.1. Бракеражная комиссия право:

* выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания, контролировать выполнение принятых решений;
* давать рекомендации, направленные на улучшение питания;
* ходатайствовать перед администрацией о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в детском саду.

4.2. Обязанности бракеражной комиссии:

* контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
* проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
* контролируют организацию работы на пищеблоке;
* следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
* осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
* следят за правильностью составления меню;
* присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
* осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
* проводят органолептическую оценку готовой пищи;
* проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
* проводят просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

* за выполнение закрепленных за ним полномочий;
* за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ.

4.4. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

**V. Содержание и формы работы комиссии**

5.1. Комиссия ежедневно приходит на снятиебракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должна стоять подпись повара.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. 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.

5.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у заведующего. Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку, по окончанию каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью.

Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколами и скрепляются подписью заведующего и печатью. В протоколе фиксируется обсуждающиеся вопросы, предложения и замечания по организации питания в детском саду.

Нумерация протоколов ведется с начала учебного года.

5.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность (Приложение №2).

5.4. Блюда и кулинарные изделия, 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 - не допускаются к раздаче, и комиссия ставит свои подписи под записью «К раздаче не допускаю». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

5.5. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробу и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

5.6. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.7. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли 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.

5.8. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции.

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую 1 порцию блюда), линейку.

**VI. Оценка качества питания в ДОО.**

6.1. Методика органолептической оценки пищи.

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

6.1.2. Определяется запах пищи. 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.

6.1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

6.1.4. 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.

6.2. Органолептическая оценка первых блюд.

6.2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. 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.

6.2.2. При оценке внешнего вида супов и борщей 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).

6.2.3. 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.

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

6.2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не 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.

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

6.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

6.3.3. 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. Приоценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

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

6.3.5. 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 анализ в лабораторию.

6.3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, 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, а следовательно ее усвоение.

6.3.7. 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.

**VII. Оценка организации питания ДОО.**

7.1. Результат проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

7.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

7.3. Администрация ДОО обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами комиссии.

**VIII. Заключительные положения.**

8.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

8.2. Администрация ДОО обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

**Приложение №1**

**к Положению**

**обракеражной комиссии**

**План работы**

**бракеражной комиссии**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Мероприятия | Сроки выполнения | Ответственный |
| Проведение организационных совещаний | 3 раза в год | Председатель комиссии |
| Отслеживание меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд | Ежедневно | Члены комиссии |
| Контроль сроков реализации продуктов | Ежедневно | Ответственный за бракераж поступающих продуктов питания |
| Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд | 1-2 раза в месяц | Члены комиссии |
| Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока | 1 раз в неделю | Члены комиссии |
| Разъяснительная работа с педагогами | 3 раза в год | Председатель комиссии |
| Работа с родителями (на общих родительских собраниях) | 2 раза в год | Председатель комиссии |
| Отчет на общем собрании работников о проделанной работе комиссии | Декабрь, май | Председатель комиссии |

**Приложение №2**

**к Положению**

**о бракеражнойкомиссии**

**Технологическая карта № 1**

***Борщ на сливочном масле со сметаной***

**Требованияк качеству:** Цвет бульона красный. Овощи сохранили форму нарезки, консистенция овощей мягкая. Вкус и запах соответствует набору продуктов.

**Технологическая карта № 2**

***Суп рисовый***

**Требования к качеству**: в жидкой части супа – картофель нарезанный кубиками и пассированные овощи, крупа - хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму. Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа. Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый. Запах: продуктов, входящих в суп.

**Технологическая карта № 3**

***Суп гороховый с гренками***

**Требования к качеству** Горох сохранил форму зерна. Овощи не разварены, форма соответствует нарезке. Консистенция овощей и гороха мягкая, цвет соответствует. Вкус и запах соответствует набору продуктов входящим в суп. Гренки хрустящие, белого цвета, одинаковой формы.

**Технологическая карта № 4**

***Суп с рыбными консервами***

**Требования к качеству:** Внешний вид: картофель нарезан кубиками. Консистенция овощей – мягкая, овощи сохранили форму нарезки. Цвет бульона – золотисто-серый, овощей натуральный. Вкус рыбы, овощей и пшена, в меру соленый, запах продуктов входящих в суп.

**Технологическая карта № 5**

***Рассольник со сметаной***

**Требования к качеству** Внешний вид: в жидкой части рассольника – огурцы нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - дольками или брусочками, лук – соломкой. Консистенция: овощей - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет, жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный. Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью Запах: продуктов входящих в рассольник.

**Технологическая карта № 6**

***Щи из свежей капусты со сметаной***

**Требования к качеству** Внешний вид: в жидкой части щей - капуста, морковь, лук дольками .Консистенция: капуста упругая, овощи - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: желтый, овощей – натуральный. Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав щей овощами, умеренно соленый. Запах: овощей, капусты, продуктов, входящих в

**Технологическая карта № 7**

***Суп с клёцками***

**Требования к качеству:** клёцки не разваренные, бульон светло желтого цвета, прозрачный, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Вкус и запах соответствует набору продуктов.

**Технологическая карта № 8**

***Суп пшеничный с яйцом на сливочном масле***

**Требования к качеству**: Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Консистенция: картофель и овощи – мягкие. Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый. Вкус: картофеля, припущенных овощей, умеренно соленый. Запах: овощей входящих в состав супа

**Технологическая карта № 9**

***Суп вермишелевый***

**Требования к качеству**: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Вермишель равномерно распределена. Консистенция: картофеля ,вермишели и овощей — мягкие; соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа. Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый. Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый. Запах: продуктов входящих в суп.

**Технологическая карта № 10**

***Борщ с фасолью и картофелем***

**Требования к качеству** Внешний вид: в жидкой части борща- овощи, сохранившие форму нарезки (капуста, морковь, лук- соломкой ,картофель кубиками) Консистенция : капуста, овощи и фасоль- мягкие , соблюдается соответствие жидкой и плотной части. Цвет: малиново-красный, жир на поверхности. Вкус кисло-сладкий, умеренно соленый. Запах продуктов входящих в борщ.

**Технологическая карта № 11**

***Картофельное пюре***

**Требования к качеству**: Цвет бело-кремовый, консистенция густая, пышная, однородная, вкус и запах нежный, с ароматом молока и сливочного масла.

**Технологическая карта № 12**

***Овощное рагу с мясом***

**Требования к качеству:** овощи должны сохранять форму нарезки. Вкус и запах характерные для тушеных овощей.

**Технологическая карта № 13**

***Рис отварной со сливочным маслом***

**Требования к качеству:** Внешний вид: зерна крупы - целые, хорошо набухшие, легко разделяются. Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная. Цвет: от белого до кремового. Вкус: отварного риса с маслом. Запах: соответствует ингредиентам, входящим в блюдо.

**Технологическая карта № 14**

***Каша гречневая рассыпчатая***

**Требования к качеству**: Зерна крупы хорошо набухшие, разварены. Консистенция зерен мягкая. Цвет светло-коричневый. Вкус и запах свойственные набору продуктов без признаков вкуса пригорелой каши.

**Технологическая карта № 15**

***Отварная вермишель со сливочным маслом***

**Требования к качеству**: Вкус и запах макаронных изделий - масла, блюдо в меру соленое. Консистенция рассыпчатая, масса без комков, макаронные изделия сохраняют форму.

**Технологическая карта № 16**

***Каша перловая рассыпчатая***

**Требования к качеству:** Каша выложена на тарелку горкой, сохраняет форму. Крупинки легко отделяются друг от друга, Вкус и запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

**Технологическая карта № 17**

***Плов рисовый с мясом***

**Требования к качеству**: равномерно распределено мясо вместе с рисом и овощами. Крупинки легко отделяются друг от друга, Цвет белый с серым оттенком. Вкус и запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

**Технологическая карта № 18**

***Картофель, тушенный с мясом***

**Требования к качеству**:Тушеное мясо светло-коричневого цвета, порционные кусочки мяса одинаковые по форме и размеру. Овощи сохраняют форму нарезки. Консистенция мяса и картофеля мягкая, сочная.

**Технологическая карта № 19**

***Мясные тефтели в томатном соусе***

**Требования к качеству**: Тефтели круглой формы, не развалившиеся, сочные, поверхность - серовато-кремовая, сверху светло коричнево красный соус. Вкус и запах, свойственные тушеному

**Технологическая карта № 20**

***Курица тушенная с овощами***

**Требования к качеству:** Внешний вид: отпускают с овощами и соусом, в котором тушилась птица. Консистенция: мягкая, сочная, соус средней густоты. Цвет: филе птицы на разрезе – белый. Вкус и запах продуктов входящих в блюдо.

**Технологическая карта№ 21**

***Сердце тушеное в красном соусе***

**Требования к качеству:**Внешний вид, отварное сердце, нарезано аккуратными кусочками, в соусе красном. Консистенция мягкая,сочная. Вкус и запах продуктов входящих в блюдо, умеренно соленое.

**Технологическая карта № 22**

***Колбасные изделия***

**Требования к качеству:** Внешний вид: порционные кусочки колбасы одинакового диаметра, сосиски целые, Консистенция: мягкая, упругая,сочная. Цвет: светло-розовый. Вкус и запах колбасный изделий.

**Технологическая карта № 23**

***Котлеты мясные***

**Требования к качеству:** Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом. Консистенция: сочная, пышная, однородная. Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый. Вкус и запах свойственный продуктам, входящим в блюдо.

**Технологическая карта № 24**

***Курица отварная***

**Требования к качеству**: Кусочки курицы нежные, сочные; цвет мяса белый, ножек - коричневый, вкус и запах соответствует вареной курице.

**Технологическая карта № 25**

***Суфле из печени***

**Требования к качеству:** Внешний вид: изделие воздушное, пышное, ровное, без трещин. Консистенция : сочная, нежная. Цвет светло-коричневый. Вкус и запах свойственный запеченной печени и продуктов входящих в блюдо.

**Технологическая карта № 26**

***Рыбная котлета или рыбный биточек.***

**Требования к качеству:**Внешний вид: котлеты овальной формы с одним заостренным концом, биточки круглой формы.поверхность без трещин. Консистенция: мягкая, сочная Цвет: белый или светло-серый Вкус: вареной рыбы. Запах: продуктов, входящих в блюдо.

**Технологическая карта № 27**

***Рыбное суфле***

**Требования к качеству:** Внешний вид: изделие воздушное, пышное, ровное без трещин. Консистенция: сочная, нежная. Цвет: продуктов, входящих в блюдо. Вкус: отварной или запеченной рыбы. Запах: продуктов, входящих в блюдо.

**Технологическая карта № 28**

***Отварная вермишель со сливочным маслом и тертым сыром***

**Требования к качеству:** Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга, посыпаны тертым сыром Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная Цвет: белый с кремовым оттенком. Вкус: свойственный отварным макаронам, солоноватый от сыра Запах: отварных макарон с ароматом сыра.

**Технологическая карта № 29**

***Плов рисовый с изюмом***

**Требования к качеству**: консистенция рассыпчатая,изюм равномерно распределен. Цвет белый со слабым серым оттенком. Вкус и запах ингредиентов входящих в блюдо.

**Технологическая карта № 30**

***Каша геркулесовая молочная***

**Требования к качеству:** Каша растекается по тарелке. Цвет белый с сероватым оттенком. Консистенция однородная, хлопья мягкие. Вкус и запах свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши.

**Технологическая карта № 31**

***Каша манная молочная***

**Требования к качеству:** Внешний вид: крупа белого цвета, хорошо набухшая. Консистенция: однородная. Вкус: свойственный каше с молоком. Запах: продуктов, входящих в состав блюда.

**Технологическая карта № 32**

***Каша гречневая молочная***

**Требования к качеству**: Цвет белый с коричневым оттенком. Зерна крупы хорошо разварены. Консистенция однородная. Вкус и запах свойственные набору продуктов.

**Технологическая карта № 33**

***Каша рисовая молочная***

**Требования к качеству**: Цвет белый . Зерна крупы хорошо разварены. Консистенция однородная. Вкус и запах свойственные крупе и молоку, без признаков подгорелой каши

**Технологическая карта № 34**

***Каша пшенная молочная***

**Требования к качеству**: Цвет белый с желтым оттенком. Зерна крупы полностью, хорошо разварены. Консистенция текучая. Вкус и запах свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши.

**Технологическая карта№ 35**

***Каша молочная "Дружба"***

**Требования к приготовлению:** Зерна полностью разварены. Консистенция каши нежная. Вкус и запах свойственные набору круп, без признаков подгорелой каши.

**Технологическая карта№ 36**

***Каша кукурузная молочная***

**Требования к качеству**: консистенция текучая, однородная, зёрен – мягкая. Цвет соответствует виду крупы. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

**Технологическая карта № 37**

***Суп молочный с макаронными изделиями***

**Требования к качеству:** Цвет белый. Макаронные изделия хорошо разварены, не слипшиеся. Вкус и запах свойственные отварной вермишели и молока.

**Технологическая карта № 38**

***Лапшевник с творогом и молочным соусом***

**Требования к качеству:** Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов. Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая. Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло-кремового до кремового. Вкус: умеренно сладкий с естественной кислотностью свежеприготовленного творога, умеренно соленый. Запах: запеченной творожной массы с макаронными изделиями.

**Технологическая карта № 39**

***Сырники творожные***

**Требования к качеству:** Поверхность сырников ровная, без трещин. Корочка золотистая. Консистенция однородная, рыхлая. Цвет на разрезе светло-желтый. Вкус и запах свойственные набору продуктов.

**Технологическая карта № 40**

***Соус сметанный сладкий***

**Требования к качеству**Консистенция вязкая, однородная, без комков. Цвет белый. Вкус и запах нежный с ароматом сметаны, в меру сладкий.

**Технологическая карта № 41**

***Творожно-морковная запеканка с молочным соусом***

**Требования к качеству:** Порционные кусочки имеют правильную недеформированную форму. Консистенция пышная, нежная. Поверхность ровная золотистая. Вкус и запах входящих в рецептуру продуктов.

**Технологическая карта № 42**

***Ленивые вареники с творогом***

**Требования к качеству:** Цвет белый. Вареники сохраняют форму, сочные мягкие, без посторонних привкусов и запахов.

**Технологическая карта № 43**

***Яйцо вареное***

**Требования к качеству:**Внешний вид: кругло-овальной формы, без трещин на поверхности Консистенция: умеренно плотная Цвет: белок - белый, желток - желтый Вкус: свежего вареного яйца, приятный Запах: свойственный свежему вареному яйцу

**Технологическая карта № 44**

***Омлет натуральный***

**Требования к качеству**: Цвет светло-желтый. Консистенция пышная, пенная, пористая, упругая. Вкус и запах свойственные набору продуктов, толщина слоя готового блюда не более 2,5-3 см.

**Технологическая карта № 45**

***Ватрушки с повидлом***

**Требования к качеству:** Форма ватрушек круглая, хорошо сохранена. Поверхность глянцевая, цвет корочки золотистый, до светло-коричневого. Консистенция мягкая, пористая, хорошо пропеченная. Вкус сладковатый с ароматом, характерным виду повидла.

**Технологическая карта № 46**

***Булочка домашняя***

**Требования к качеству:** Форма булочки круглая, хорошо сохранена. Поверхность глянцевая, цвет корочки золотистый, до светло-коричневого. Консистенция мягкая, пористая, хорошо пропеченная. Вкус и запах свойственные свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста.

**Технологическая карта № 47**

***Булочка с изюмом***

**Требования к качеству:** Внешний вид: форма круглая, поверхность посыпана сахаром Консистенция: мягкая, пышная , Цвет: от желтого до светло-коричневого Вкус и запах : выпеченного изделия из дрожжевого теста

**Технологическая карта № 48**

***Блины дрожжевые со сметаной***

**Требования к качеству:**Внешний вид: изделия круглые, толщиной 3 мм, диаметром 24-26 см, хорошо пропеченные. Консистенция: пористая, эластичная Цвет: поверхности - золотистый, равномерный, на разрезе – желтоватый. Вкус и запах: запеченного изделия из теста

**Технологическая карта № 49**

***Свежий огурец***

**Требования к качеству**: Огурцы нарезаны кружочками или дольками

**Технологическая карта № 50**

***Салат из свежей капусты***

**Требования к качеству** Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная. Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам. Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам. Запах: свежей белокочанной капусты, лука и моркови с ароматом растительного масла.

**Технологическая карта № 51**

***Свежий помидор***

**Требования к качеству:** Внешний вид: помидоры имеют привлекательный вид,. Консистенция: - упругая, сочная. Цвет: помидоров - красный, розовый, а также желтый (для желтоплодных сортов). Вкус и запах: свежих помидоров.

**Технологическая карта№ 52**

***Салат картофельный с зеленым горошком***

**Требования к качеству:** Внешний вид: картофель, яйца нарезаны мелкими кубиками. Консистенция: слегка плотноватая, Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам Вкус: вареных овощей и яиц. Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

**Технологическая карта № 53**

***Салат из зеленого горошка***

**Требования к качеству**: Форма соответствующая. Консистенция мягкая. Цвет зеленый с белыми вкраплениями репчатого лука. Вкус и запах горошка с репчатым луком в сочетании с маслом растительным

**Технологическая карта № 54**

***Салат из белокочанной капусты с кукурузой***

**Требования к качеству:**Внешний вид: белокочанная капуста сохраняет форму нарезки, кукуруза сочная, мягкая. Окрас овощей не изменился. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом. Цвет: свойственный овощам. Вкус и запах: продуктов, входящих в блюдо.

**Технологическая карта № 55**

***Салат из свежих огурцов***

**Требования к качеству:**Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом Консистенция: хрустящая, сочная Цвет: свойственный овощам. Вкус: свежих огурцов, лука, растительного масла. Запах: продуктов, входящих в блюдо.

**Технологическая карта № 56**

**Салат из белокочанной капусты с огурцами.**

**Требования к качеству:**Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки, окрас овощей не изменился. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом Консистенция: хрустящая, сочная. Цвет: свойственный овощам. Вкус и запах: продуктов, входящих в блюдо.

**Технологическая карта № 57**

***Салат из свежих огурцов и помидор***

**Требования к качеству:** Внешний вид: овощи имеют привлекательный вид, нарезаны тонкими ломтиками, лук мелко нашинкован. Салат заправлен растительным маслом. Консистенция: помидоров и огурцов - упругая, лука – сочная. Цвет: помидоров - красный, розовый, а также желтый (для желтоплодных сортов), огурцов светло- зеленый с темно - зеленой каймой. Вкус: продуктов, входящих в состав салата, умеренно соленый. Запах: свежих помидоров, огурцов и лука в сочетании с растительным маслом.

**Технологическая карта № 58**

***Салат из свежей капусты и моркови***

**Требования к качеству:** Нарезка овощей аккуратная, сохранившая форму . окраска овощей не изменилась. Вкус кисло-сладкий, свойственный входящим в салат продуктам,

**Технологическая карта № 59**

***Вафля***

**Требования к качеству**: цвет золотистый, или шоколадный . внешний вид: ровная форма, не сломана. Консистенция хрустящая. Вкус и запах свойственный продуктам входящим в изделие.

**Технологическая карта № 60**

***Печенье***

**Требования к качеству:**Цвет золотистый. Внешний вид : печенье должно иметь четкий рисунок на лицевой стороне, без изломов. Вкус и запах свойственный продуктам входящим в изделие

**Технологическая карта № 61**

***Конфета***

**Требования к качеству:**Цвет коричневый. Внешний вид : ровной формы без изломов. Вкус и запах свойственный продуктам входящим в изделие.

**Технологическая карта № 62**

***Фрукты***

**Требования к качеству**: Используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости.

**Технологическая карта № 63**

***Нектар***

**Требования к качеству**: Цвет и запах свойственный продуктам входящим в состав нектара .

**Технологическая карта № 64**

***Чай***

**Требования к качеству**: Аромат и вкус напитка характерны для сорта чая. Напиток прозрачный, цвет коричневый. Если чай непрозрачный или имеет тускло- коричневый цвет, значит, он неправильно заварен.

**Технологическая карта № 65**

***Чай с лимоном***

**Требования к качеству**: жидкость золотисто-коричневого цвета. Вкус: сладкий, с привкусом лимона. Запах: свойственный чаю и лимону.

**Технологическая карта № 66**

***Лимонный напиток***

**Требования к качеству:** Внешний вид: жидкость желтого цвета. Вкус сладкий ,с хорошо выраженным привкусом лимона . Запах лимона.

**Технологическая карта № 67**

***Кофейный напиток***

**Требования к качеству**: Цвет напитка коричневый, аромат, присущий кофейному напитку, вкус сладкий.

**Технологическая карта № 68**

***Кофейный напиток с молоком***

**Требования к качеству**: Цвет напитка светло-коричневый, аромат, присущий кофейному напитку и молоку, вкус сладкий.

**Технологическая карта № 69**

***Какао на молоке***

**Требования к качеству**: Цвет напитка светло-коричневый с красноватым оттенком. Непрозрачная жидкость без пленки. Запах свойственные какао с привкусом молока, умеренно сладкий

**Технологическая карта № 70**

***Компот из сухофруктов***

**Требования к качеству**: Ягоды и плоды сварены до полной готовности и пропитаны отваром. Отвар прозрачный. Вкус сладкий или кисло-сладкий. Запах соответствует использованным в компоте сухофруктам. Цвет коричневый или темно-коричневы.

**Технологическая карта№ 71**

**Кисель из сока**

**Требования к качеству:**Внешний вид: однородная прозрачная масса, без пленки на поверхности Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная Цвет: сока плодового или ягодного Вкус: сладкий с кисловатым привкусом Запах: сока

**Технологическая карта № 72**

***Кефир***

**Требования к качеству:** Кефир имеет белый цвет. Консистенция, вкус и запах, свойственны кисло молочной продукции. Не допускается излишний кислый вкус.

**Технологическая карта № 73**

***Булка***

**Требования к качеству:** Внешний вид: форма нарезки батона сохранена, Консистенция мягкая. Цвет, вкус и запах свежего батона.

**Технологическая карта № 74**

***Булка с сыром***

**Требования к качеству**: Внешний вид: форма нарезки батона сохранена, Консистенция: хлеба мягкая, сыра упругая. Цвет, вкус и запах сыра и свежего батона.

**Технологическая карта № 75**

***Булка со сливочным маслом***

**Требования к качеству:** Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом. Консистенция: хлеба - мягкая, масла – мажущаяся. Цвет: соответствует виду масла Вкус: соответствует виду масла Запах: масла в сочетании со свежим батоном.

**Технологическая карта № 76**

***Хлеб ржаной***

**Требования к качеству:** Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах ржаного хлеба

**Технологическая карта № 77**

***Салат из свеклы с растительным маслом***

Внешний вид: свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом. Консистенция: мягкая, сочная.

**Технологическая карта № 78**

***Капуста тушеная***

Требования к качеству: Внешний вид: смесь тушенной капусты с овощами; капуста, лук и морковь - в виде соломки. Консистенция: сочная, слабо хрустящая. Цвет: светло-коричневыйВкус: свойственный капусте и продуктам, входящим в состав, умеренно соленый, кисло-сладкий. Запах: тушеной капусты, томата, овощей.

**Технологическая карта № 79**

***Салат из кукурузы консервированной***

**Требования к качеству**: Форма соответствующая. Консистенция мягкая. Цвет желтый й с белыми вкраплениями репчатого лука. Вкус и запах кукурузы с репчатым луком в сочетании с маслом растительным.

**Технологическая карта № 80**

***Салат из соленых огурцов***

**Требования к качеству:** Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом Консистенция: хрустящая, сочная. Цвет: свойственный овощам. Вкус: соленых огурцов, лука и растительного масла. Запах: продуктов, входящих в блюдо

**Технологическая карта № 81**

***Винегрет***

**Требования к качеству:** Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки, окрас овощей не изменился. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом Консистенция: хрустящая, сочная. Цвет: свойственный овощам. Вкус и запах: продуктов, входящих в блюдо.

**Технологическая карта № 82**

***Рыба , запеченная в омлете***

**Требования к качеству:** Внешний вид: поверхность имеет поджаренную корочку Консистенция: мягкая, сочная Цвет: золотисто-коричневый, рыбы на разрезе – серый. Вкуси запах: запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо.

**Технологическая карта № 83**

***Салат из свеклы с солеными огурцами***

**Требования к качеству**: Внешний вид: свекла и лук равномерно перемешаны, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом Консистенция: мягкая, сочная Цвет: темно-малиновый Вкус: свойственный свекле и припущенному луку. Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

**Технологическая карта № 84**

***Икра кабачковая***

**Требования к качеству**: консистенция мягкая, нежная, сочная. Цвет оранжево – коричневый. Вкус и запах кабачков.

**Технологическая карта № 85**

***Тертая морковь с сахаром***

**Требования к качеству**: Морковь нарезана соломкой, салат уложен горкой. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет - оранжевый. Вкус и запах свойственный моркови с сахаром.

**Технологическая карта № 86**

***Суп гречневый на сливочном масле***

**Требования к качеству**: картофель, гречневая крупа сохранили форму. Цвет золотистый со светло коричневым оттенком. Вкус и аромат продуктов, входящих в блюдо.

**Технологическая карта № 87**

***Свекольник на сливочном масле со сметаной***

**Требования к качеству**: Цвет бульона малиново- красный. Овощи сохранили форму нарезки, консистенция овощей мягкая.

**Технологическая карта № 88**

***Каша манная молочная «Шоколадка»***

**Требования к качеству**: цвет шоколадный, крупа хорошо набухшая. Консистенция: однородная. Вкус: свойственный каше с молоком. Запах: продуктов, входящих в состав блюда.

**Технологическая карта № 89**

***Салат из кукурузы с луком***

**Требования к качеству**: Форма соответствует. Консистенция мягкая, цвет желтый с белыми вкраплениями репчатого лука. Вкус и запах кукурузы с луком в сочетании с маслом растительным.