Приложение №7

АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ТОМСКА
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад общеразвивающего вида № 33 г. Томска

«Утверждаю»
Заведующий МАДОУ №33
_____ Е.А. Политыкина
«09» января 2023г.

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.Далееразбирают 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 запекалось.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 33 Г. ТОМСКА,
Политыкина Екатерина Анатольевна, Заведующий
25.04.2023 12:01 (MSK), Сертификат B5C46EBEBAD7E89EBB6BB6B6BB106BC9