



РОСПОТРЕБНАДЗОР
Федеральная служба по надзору в
сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека

МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

В помощь руководителю

СанПиН

ГОСТ

Методика органолептической оценки пищи

Для осуществления органолептической оценки блюд (изделий) определено четыре важнейших взаимосвязанных показателя: внешний вид, консистенция, запах, вкус.

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном освещении. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет. Затем определяют запах пищи. Этот показатель особенно важен, так как с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения в запахе пищевых продуктов, особенно в мясе и рыбе, связанные с начальными явлениями порчи, когда другими способами эти изменения установить не удастся. 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, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается как: селедочный, чесночный, мятный, ванильный и т.д.

При помощи органов осязания определяется консистенция продуктов. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо и зубы. В процессе пережевывания 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, следует 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 выполнить некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не производится в случае обнаружения признаков

разложения в виде неприятного запаха.

Органолептическая оценка супов

Для органолептического исследования суп тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

При оценке внешнего вида супов 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.

Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсионный характер и на поверхности не образуют 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.

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 в начале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если суп заправляется сметаной, то сначала его пробуют без сметаны.

В детском учреждении не должны разрешаться к реализации блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых блюд

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются

отдельно.

Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая. При внешнем осмотре блюд обращают внимание на характер нарезки кусков мяса (поперек или вдоль волокон), равномерность порционирования, цвет поверхности, наличие поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя панировки. В изделиях из мяса и рыбы цвет определяют как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Так заветренная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона; розовато-красный цвет на разрезе котлеты говорит о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного мяса.

Важным показателем, дающим представление о степени готовности блюда и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении, является консистенция блюда (например, мажущая консистенция изделий из рубленного мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба). Степень готовности и консистенцию блюд из мяса, птицы, рыбы определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые легко должны входить в толщу готового продукта.

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 привкус масла, на котором ее жарили. Она должна быть сочной, мягкой, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

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

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.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и

легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.

Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Обязательно обращают внимание на цвет соуса, состав (лук, огурцы, корнеплоды и др.), правильность формы нарезки наполнителей, а также запах и вкус.

Органолептическая оценка холодных блюд, салатов и закусок

При оценке холодных блюд, салатов, закусок особое внимание обращают на внешний вид блюда, правильность формы нарезки основных продуктов, их консистенцию.

Органолептическая оценка сладких блюд

При оценке сладких блюд учитываются их групповые особенности.

Например, у железированных блюд вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе (изломе) и цвет. Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом виде. Особое внимание обращают на консистенцию, затем оценивают запах и вкус. В компотах обращают внимание на концентрацию сиропа и соотношение плотной и жидкой частей.

При оценке сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки и др.) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки, массу на изломе, пропеченность, отсутствие закала. Суфле, пудинги характеризуются пышностью, пористостью, сочностью. Затем оценивают запах и вкус.

Органолептическая оценка мучных и булочных изделий

При оценке мучных и булочных изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и др., форму изделия), оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала; обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав), а затем оценивают запах и вкус изделия в

целом.

Оценку качества блюд, изделий по органолептическим показателям по пятибалльной системе проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения.

Установление критериев качества

Оценка 5 баллов соответствует блюдам, изделиям без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствуют требованиям нормативных и технических документов.

Оценка 4 балла соответствует блюдам, изделиям с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д.

Оценка 3 балла соответствует блюдам, изделиям с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

Оценка 2 балла соответствует блюдам, изделиям со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д.

Результаты органолептической оценки блюд, изделий регистрируются в «Журнале бракеража готовой продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (Приложение N 8 к СанПиН 2.4.1.3049-13).

Итоговая оценка выставляется с учётом обнаруженных недостатков и дефектов (таблица 1).

Таблица 1. Снижение балльной оценки показателей качества блюд и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты при подведении итогов органолептической оценки блюд

Наименование органолептических характеристик	Недостатки и дефекты	Снижение оценки в баллах для продукции массового изготовления
Внешний вид		
Оформление	-Небрежное оформление блюда, наличие соуса и заправки на краях посуды (если это не предусмотрено подачей);	1,0
	-Отсутствие некоторых отделочных полуфабрикатов, предусмотренных рецептурой;	1,0
	-Несоблюдение соотношения основных компонентов в блюде, предусмотренных рецептурой, несоответствие набора компонентов блюд рецептуре.	3,0
Форма	-Неоднородность формы нарезки компонентов в блюдах (салатах, винегретах, супах, овощных рагу и др.);	0,5
	-Несоответствие формы (для формованных изделий) без изменения массы;	0,5
	-Несоответствие формы (для формованных изделий), приведшее к изменению массы;	3,0
	-Сладкие блюда (муссы, самбуки, кремы, кисели, взбитые сливки, суфле), заливные блюда не держат форму.	3,0
Состояние поверхности	-Нарушение целостности изделий, запеченных в форме;	2,0
	-Слабое подсыхание поверхности основного продукта или изделия;	1,0
	-Слабое подсыхание (заветривание) отделочных полуфабрикатов;	1,0
	-Отсутствие блеска от масла на поверхности салатов, винегретов, молочных супов, каш.	1,0
	-Наличие пленки на поверхности киселей, супов-пюре, соусов, заправок, чая-заварки;	0,5
	-Наличие трещин на поверхности изделий, запеченных в форме;	1,0
	-Незначительное нарушение целостности оболочки мучных изделий, не приведшее к вытеканию фарша;	2,0
	-Нарушение целостности оболочки мучных изделий с обнажением и вытеканием фарша;	1,0
	-Незначительное отслоение корочки у жареных панированных изделий, запеканок;	0,5

	-Отделение корочки у жареных панированных изделий, запеканок.	2,0
Однородность	-Наличие осадка в плодово-ягодных прохладительных напитках более 1/5 объема;	1,0
	-Наличие взвешенных частичек, мутность желе, бульонов;	2,0
	-Отслоение жидкости в салатах из свежих овощей;	1,5
	-Отслоение жидкости в салатах из соленых, квашеных овощей, икре овощной более чем 1/3 объема;	1,5
	-Значительное отслоение жидкости в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей;	3,0
	-Вспенивание киселей, напитков, простокваш, ряженки, кефира и др. кисломолочных напитков;	3,0
	-Наличие непромеса у изделий из котлетной массы, запеканок, пудингов;	2,0
	-Изделия слабо прожарены, имеются следы закала в изделиях из теста;	3,0
	-Наличие более 5% крошек основного продукта в блюдах из натуральных рыбных и мясных гастрономических продуктов;	0,5
	-Наличие костей в мясных и рыбных студнях;	3,0
	-Наличие единичных комочков заварившихся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах;	
	-Наличие комочков заварившихся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах;	2,0
	-Наличие единичных слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий;	3,0
	-Наличие слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий;	1,0
	-Сплошная слипшаяся масса в кашах, гарнирах из круп, макаронных изделиях;	2,0
	-Наличие посторонних включений в блюдах, в изделиях;	3,0
	-Наличие у сладких блюд (муссов, самбуков) плотного слоя невзбитого желе	3,0

Вид на разрезе (разломе)		
Цвет (в том числе на разрезе)	-Незначительно отличающийся от типичного;	0,5
	-Жареные или запеченные изделия слабоокрашенные или имеют на поверхности интенсивно окрашенные вкрапления;	2,0
	-Изделия подгорелые, темноокрашенные или с нетипичным цветом для данных изделий, блюд или отдельных компонентов.	3,0
Текстура (консистенция)	-Мягкая в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей;	2,0
	-Очень жесткая в салатах из редьки, редиса;	2,0
	-Мазеобразная для рассыпчатых каш,	2,0
	гарниров из круп и макаронных изделий,	3,0
	запеканок, пудингов, суфле;	
	-Очень жидкая, нарушено соотношение плотной и жидкой частей (в соусах, супах, компотах);	2,0
	-Крошливая в жареных и запеченных рубленых изделиях (мясных, рыбных), изделиях из творога;	2,0
Запах	-Сухая, жесткая в порционных изделиях из мяса, мясопродуктов, птицы, дичи, кролика, рыбы;	2,0
	-Крошливая или мазеобразная в мясном и рыбном фарше; плотная - в творожном и овощном; жидкая - в плодовом;	2,0
Запах	-Слабовыраженный, недостаточно типичный, с заметным преобладанием одного компонента;	1,5
	-Нетипичный, посторонний.	3,0
Вкус	-Слабовыраженный, не ощущается вкус специй;	1,0
	-Слегка пересоленный;	2,0
	-Нетипичный, посторонний, чрезвычайно острый, соленый, кислый, посторонний.	3,0