



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

---

# МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ ЧЛЕНАМИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

---

В помощь руководителю



## Методика проведения органолептической оценки пищи членами бракеражной комиссии

---

**1.1.** Требования к проведению органолептической оценки готовой пищи регламентируются ГОСТ 31986-2012. Органолептическая оценка пищи в дошкольной образовательной организации ежедневно проводится членами бракеражной комиссии, утвержденной руководителем дошкольной образовательной организации.

**Бракераж** – это процедура оценивания внешнего вида, а также вкуса пищи (готовых блюд). Бракераж готовой кулинарной продукции является обязательным требованием по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия на пищеблоке образовательной организации.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит **бракеражная комиссия** в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации дошкольной образовательной организации по органолептическим показателям. Пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» установленного образца (устанавливается членами утвержденной бракеражной комиссии в соответствии с положениями СанПиН 2.4.3648-20) с оценкой каждого блюда и отметкой о разрешении на их выдачу. Необходимо иметь в виду обязательность заполнения работниками пищеблока графы «Дата и час изготовления блюда» этого журнала. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

**Органолептическая оценка** представляет собой определение качества продукции с помощью органов чувств.

Оценка проводится по четырем основным показателям:

- 1) внешнему виду;
- 2) консистенции (текстуре);

- 3) запаху;
- 4) вкусу.

Органолептический анализ следует проводить непосредственно на пищеблоке дошкольной образовательной организации. Представители бракеражной комиссии, участвующие в органолептической оценке, не должны иметь ограничений по медицинским показаниям (хронические заболевания и аллергия), должны владеть навыками оценки продукции и знать критерии качества продукции.

**1.2.** Для проведения органолептического анализа используют столовую посуду, столовые приборы и кухонный инвентарь. Каждый участник оценки должен быть обеспечен нейтрализующими продуктами, восстанавливающими вкусовую и обонятельную чувствительность: белый пшеничный хлеб или сухое пресное печенье, молотый кофе, негазированная питьевая вода (рН-нейтральная, без вкуса и запаха) и/или другими продуктами.

Органолептический анализ продукции общественного питания массового изготовления включает в себя **рейтинговую оценку** по каждому из четырех основных показателей с использованием балльной шкалы:

- 5 баллов – отличное качество;
- 4 балла – хорошее качество;
- 3 балла – удовлетворительное качество;
- 2 балла - неудовлетворительное качество.

Рейтинговая оценка качества продукции общественного питания может проводиться как в целом (общий уровень качества), так и по отдельным характеристикам (например, внешний вид, запах или вкус) и/или отдельным ключевым характеристикам (например, цвет, вид на разрезе и т.д.).

Количество и набор органолептических характеристик для продукции каждого вида определяется в зависимости от целей контроля качества. Для отдельных групп блюд количество оцениваемых показателей может быть снижено или увеличено. Например:

- для кулинарных блюд, мучных кондитерских и булочных изделий может проводиться оценка по следующим характеристикам: внешний вид, текстура (консистенция), запах и вкус;
- для полуфабрикатов – по внешнему виду, текстуре (консистенции) и запаху.

При **оценке внешнего вида** готового блюда (изделия) обращают внимание на его конкретные свойства, такие, как цвет (основной тон и его оттенки, интенсивность и однородность), форма и ее сохранность в готовом блюде (изделии), состояние поверхности, вид на разрезе (изломе), правильность оформления блюда и т.д. Осмотр лучше проводить при дневном свете.

**Оценка текстуры** (консистенции) проводится:

- визуально (например, вязкость жидкости при переливании, густота соуса при размешивании ложкой);
- визуально и тактильно – прикосновением к продукту (изделию) столовым прибором (ножом, вилкой) и/или поварской иглой, а также приложением усилий – нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием (рыбные, мясные изделия, желе), размазыванием (паштет, икра, фарш, крем);
- тактильно в полости рта и в процессе пережевывания.

**Оценку запаха** проводят следующим образом: делают глубокий вдох, задерживают дыхание на 2-3 секунды и выдыхают. В ходе анализа устанавливают типичность запаха для блюда (изделия, полуфабриката) данного вида, оценивают качество отдельных характеристик запаха, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних запахов. Для оценки блюд (изделий) с плотной текстурой (консистенцией), например, из мяса или рыбы, применяют «пробу иглой» или «пробу на нож», для чего деревянную иглу (подогретый нож) вводят глубоко в толщу изделия или в центр блюда, а после извлечения быстро оценивают запах.

**Оценку вкуса** проводят следующим образом: тестируемую порцию продукции помещают в ротовую полость, тщательно пережевывают и устанавливают типичность вкуса для блюда (изделия) данного вида, анализируют качество отдельных характеристик вкуса, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних привкусов. 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.

**1.3. Критерии качества готовых блюд (изделий)** определяются следующим образом.

**Оценка 5 баллов** соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

**Оценка 4 балла** соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) 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, полуфабрикатам) 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 в 3 балла.

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

В случае обнаружения недостатков и/или дефектов оцениваемой продукции проводят снижение максимально возможного балла в соответствии с рекомендациями, приведенными в ГОСТ 31986-2012.

Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех членов бракеражной комиссии, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.

**1.4.** В соответствии с требованиями СанПиН 2.4.3648-20 непосредственно после приготовления пищи отбирается **суточная проба** готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре  $+2 \pm 6^{\circ}\text{C}$ . Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.