

Сынамаға дайын тағамдарды тексеру НҰСҚАУЛЫҒЫ

1. Жалпы ережелер

- 1.1.** Дайын тағамдарды таратуға, сынама алғаннан соң, тамақ өнімдерін органолептикалық бағалау нәтижелерін жазбаша түрде журналға түсіргеннен кейін ғана рұқсат беріледі. Бұл ретте журналда жалпы рационның емес, әр тағамның сынамасының көрсеткіштерінің нәтижесіне көңіл аудара отырып, дайын тағамның сыртқы түріне, түсіне, иісіне, консистенциясына, қаттылығына, құнарлығына назар аудару қажет.
- 1.2.** Дайын өнімінің органолептикалық бағалауын жүргізетін тұлғалар, талдау жүргізу әдістемесімен таныс болуы тиіс.

2. Дайын өнімінің органолептикалық бағалау әдістемесі

- 2.1.** Органолептикалық бағалау - дайын тағамның сыртқы пішіні мен түсінің, дәмінің сақталуы.
- 2.2.** Дайын тағам түрі мен және иісімен анықталады. Иісті айыру үшін келесі теңеулер қолданылады: таза, хош иісті, дәмді, сүт қышқылды, шіріген, мөлдір емес.

2. Дайын өнімді органолептикалық бағалау

- 2.1.** Бірінші дайын тағамды органолептикалық зерттеу үшін қазандықтағы асты мұқият араластырып, аз көлемде тарелкаға құяды. Дайын тағамның сыртқы түрі мен түсін бақылай отырып, оның дайындау технологиясының сақталғандығына мән беріледі. Шикізатты өңдеудің сапасына: көкөністің мұқият тазалануына, бөгде қоспаларсыз ластанбай дайындалуына назар аудару қажет;
- 3.2.** Сорпалардың сыртқы түрін бақылау кезінде ескерілетін нәрсе, ол көкөністердің туралу формасының пісірілу барысындағы сақталынуы (қатты пісіп, езіліп, түрі, формасы жойылған көкөністер);
- 3.3.** Органолептикалық бағалау кезінде ет пен балық өнімінен дайындалатын сорпалардың түсінің ашықтығына назар аударылады. Сапасыз ет және балықтан дайындалған сорпалардың түсі бұлыңғыр болады, сорпа бетіне янтарь түстес пленка құрылмайды;
- 3.4.** Шала немесе қатты пісіп кеткен, шикі және күйген ұнның дәмі бар, түйіршіктелген ұн жиынтығы бар, қышқыл дәмі бар, артық тұз татымы бар тағамдарды таратуға рұқсат етілмейді.
- 3.5.** Гарнирмен және тұздықтармен босатылатын тағамдардың барлық құрамдас бөліктері жеке-жеке бағаланады. Тұздығы бар тағамдарға (гуляш, рагу) бағалау жалпылама түрде жүргізіледі.
- 3.6.** Құс еті жұмсақ, құнарлы және сүйегінен жеңіл ажыратылатын болуы тиіс.
- 3.7.** Жармадан, ұннан және көкөніс гарнирлері болған жағдайда олардың жұмсақтығы, қоюлығы, дәмді дақылдардың шашпа түрде бір-біріне жабыспай пісуі қадағаланады.

3.8. Макарон өнімдері дұрыс пісірілген жағдайда бір-бірінен оңай бөлінеді, бір-біріне жабыспайды.

3.9. Көкөніс гарнирлерінің тазарту сапасына, оның консистенциясына, сыртқы түрі мен түсіне назар аударылады. Мәселен, картоп пюресі көкшіл түсті рең берген жағдайда, картоптың сапасына назар аударып, қалдықтың пайызы мен қалдық шығысына, және сүт пен майдың қоспасына назар аудару қажет.

3.10. Балық өнімі айналадағы иісті бойына тез сіңіреді. қайнатылған балыққа дәмдеуіштер мен көкөністердің қоспасымен өзіне тән иісі мен дәмін сақтайды.

3.11. Түсі ашық сорпалардың алдымен сұйық бөлігінің дәмін көріп, хош иісі мен дәміне назар аударады. Егер бірінші тағамға қаймақ қосылуға тиісті болса, оны алдымен қаймақсыз дәмін көреді.