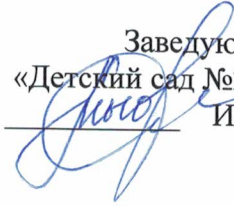


**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 25 г. Выборга»**

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ
«Детский сад №25 г. Выборга
И.Г.Рыбникова



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
МБДОУ «Детский сад № 25 г. Выборга»

Введено в действие Приказом № 91/2-ОД от «03» октября 2022 г.

г. Выборг
2022 год

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиального управления учреждением, а также в соответствии с Уставом МБДОУ «Детский сад № 25 г. Выборга», руководствуясь Санитарными правилами, сборниками рецептур, технологическими картами, создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания помощи работникам МБДОУ «Детский сад № 25 г. Выборга» в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания детей в ДОУ, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.3. Настоящее Положение о бракеражной комиссии вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа заведующего ДОУ.

2. Порядок создания бракеражной комиссии

2.1. Состав комиссии утверждается приказом заведующего МБДОУ «Детский сад № 25 г. Выборга».

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-5 человек.

2.3. В состав бракеражной комиссии могут входить:

- заведующий;
- медицинская сестра;
- работники ДОУ;
- родители.

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

3. Основные задачи бракеражной комиссии

3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи;

3.2. Контроль за полнотой закладки 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.

4. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в детском саду, контролировать выполнение принятых решений;

- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в МБДОУ «Детский сад № 25 г. Выборга»;

- ходатайствовать перед администрацией ДОУ о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания;

- составлять ведомости и акты на списание недоброкачественных продуктов;
- определение доброкачественности продуктов бракеражная комиссия проводит по методике определения качества продуктов (Приложение №1);

4.2. Обязанности бракеражной комиссии:

- контролирует соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет помещение кладовых на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жёсткость, сочность и т.д.;
- проверяет соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству воспитанников;

4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

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

5. Содержание и формы работы комиссии.

5.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной 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, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медицинской сестры, кладовщика и шеф-повара.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус, а затем дегустируют те блюда, запах и вкус которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью. Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколом и скрепляются подписью заведующего и печатью. В протоколе фиксируются обсуждаемые вопросы, предложения и замечания по организации питания в ДООУ.

5.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность, доброкачественность).

5.4. Оценка «отлично» дается таким блюдами кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиям.

5.5. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

5.6. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

5.7. Блюда и кулинарные изделия, имеющие 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.

5.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

5.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий, несоответствующих норме, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к ответственности.

5.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

5.11. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления ёмкости котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают весь котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары, делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

5.12. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

5.13. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

6. Заключительные положения.

6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Администрация МБДОУ «Детский сад № 25 г. Выборга» обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных её членами.

6.3. За виновное причинение ДОУ или работникам в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей заведующий хозяйством (и/или кладовщик) несет материальную ответственность (за продукты и все имущество в кладовой) в порядке и пределах, установленных законодательством Российской Федерации.

Инструкция для членов бракеражной комиссии по пробе готовых блюд

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.2. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

1.3. Лица, проводившие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

2. Методика органолептической оценки пищи

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

2.2. 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.

2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

2.4. 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.

3. Органолептическая оценка первых блюд

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

3.2. При оценке внешнего вида супов проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

3.3. 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.

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

3.5. 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 вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

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

4. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

4.3. 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.

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

4.5. 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.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные корни, 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, её усвоение.

4.7. 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 её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный, слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

5.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

5.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить

5.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

Инструкция для ответственного за бракераж поступающих продуктов питания (кладовщика)

1. Общие положения

1.1. Ответственному необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в ДООУ. А именно проверить, как доставляются продукты в учреждение: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складываются продукты в машине.

1.2. Ответственный обязан контролировать сопроводительную документацию, поступающих на склад с продуктами, и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов, помнить, что удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат соответствия дается на каждый вид продукции, например, молочную продукцию, кондитерские изделия и т.д., и действует в течение года. Следует проверять качество поступающей продукции по Журналу бракеража скоропортящихся продуктов. Который ведется по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т.п.). В нем должны быть ежедневные отметки заведующего хозяйством, ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта).

1.3. В целях предупреждения возможности пищевых отравлений следует обращать особое внимание на изолированное хранение таких продуктов, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты. Необходимо проверять соблюдение условий хранения продуктов – недопустимо, когда сырое мясо или рыба хранятся рядом с молочными продуктами или продуктами, которые идут в питание детей без тепловой обработки. Все продукты должны храниться в контейнерах, имеющих соответствующую маркировку. Грубым нарушением является, например, хранение продуктов, подлежащих тепловой обработке, в ёмкостях для продуктов, не подлежащих тепловой обработке, или использование промаркированного инвентаря не по назначению.

1.4. В холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом, ежедневно температура должна быть зафиксирована в специальном журнале.

2. Функции ответственного за бракераж

2.1. Обеспечение своевременного заказа, получения, сохранности и хранения продуктов питания.

2.2. Обеспечение правильной выдачи (по весу, согласно меню-раскладке) продуктов питания, соблюдение сроков реализации.

3. Должностные обязанности.

Ответственный за бракераж поступающих продуктов питания должен:

3.1. Следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием помещений кладовой и обеспечивать их своевременный ремонт.

3.2. Организовывать проведение погрузо-разгрузочных работ в кладовой с соблюдением норм и правил.

3.3. Проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов (наличие сертификата, перечня продуктов, разрешенных в ДОУ).

3.4. Обеспечивать сбор, хранение и своевременный возврат тары на базу.

3.5. Получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сырой бракераж продуктов.

3.6. Обеспечивать сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство.

3.7. Соблюдать режим хранения продуктов питания.

3.8. Вести ежедневный учет движения продуктов по наименованиям, количеству и цене в карточках складского учета.

3.9. Осуществлять обсчет меню-требований в количественном и суммарном выражении;

3.10. Участвовать в составлении меню-раскладки на каждый день и требований-заявок на продукты питания.

3.11. Составлять дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.

3.12. Следить за своевременной реализацией продуктов питания.

3.13. Следить за правильным хранением быстропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.

3.14. Сдавать отчет в бухгалтерию.

3.15. Составлять дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.

3.16. Обеспечивать своевременное составление заявок на продукты питания.

3.17. Принимать участие в проведении инвентаризаций.

3.18. Следить за санитарным состоянием кладовой.

3.19. Соблюдать требования пожарной безопасности в складских помещениях.

4. Ответственность

4.1. Ответственный за бракераж поступающих продуктов питания несет ответственность за:

- сохранность продуктов;
- своевременное обеспечение детей свежими, доброкачественными продуктами;
- соблюдение санитарно-гигиенического режима в кладовых;
- соблюдение норм выдачи продуктов;
- получение качественных продуктов и наличие сопроводительных документов к ним;
- своевременный заказ продуктов;
- своевременное списание недоброкачественных продуктов;
- выполнение настоящей инструкции.

4.2. За совершенные в процессе осуществления своей трудовой деятельности правонарушения в пределах, определяемых действующим административным, уголовным и гражданским законодательством РФ.

4.3. За причинение материального ущерба в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ.

4.4. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и правил внутреннего трудового распорядка ДООУ, иных локальных нормативных актов, распоряжений руководителя ДООУ, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией кладовщик несет ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством.

4.5. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации хранения и реализации продуктов в ДООУ кладовщик привлекается к ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.

4.6. За виновное причинение образовательному учреждению или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей кладовщик несет материальную ответственность (за продукты и все имущество кладовой) в порядке и пределах, установленных трудовым или гражданским законодательством РФ.

Инструкция для комиссии по списанию и инвентаризации продуктов питания

1. Общие положения

1.1. В работе комиссия руководствуется:

- нормативными, методическими материалами, стандартами и техническими условиями хранения продуктов питания;
- Уставом МБДОУ «Детский сад № 25 г. Выборга»;
- Правилами внутреннего трудового распорядка;
- приказами заведующего ДОУ;
- настоящей инструкцией.

2. Комиссия должна знать:

- санитарно-эпидемиологические правила;
- правила учета хранения, движения материальных ценностей на складе;
- правила оформления сопроводительных документов на продукты питания;
- способы хранения продуктов и сырья от порчи при разгрузке и хранении на складе;
- правила ведения складского хозяйства;
- ассортимент хранящихся в кладовой продуктов, их качественные характеристики, правила хранения и сроки реализации продуктов;
- правила применения складского измерительного инструмента;
- условия договоров на перевозку и хранение грузов;
- правила и нормы охраны, техники безопасности и противопожарной защиты;
- правила внутреннего трудового распорядка;

2. Функции Комиссии

2.1. Проведение инвентаризации продуктов питания;

2.2. Списание недоброкачественных продуктов питания;

2.3. Составление соответствующих документов.

3. Права Комиссии

3.1. Требовать от руководства создания необходимых условий для выполнения полномочий;

3.2. Вносить предложения по улучшению организации работы;

3.3. Составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание недоброкачественных продуктов;

3.4. Определять доброкачественность продуктов по методике определения качества продуктов (Приложение № 4).

Методика определения качества продуктов

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

Определяется запах продуктов. 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.

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

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.

Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании.

Мясо

Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса – мясной, свойственный данному виду животного.

Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета. Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда серовато-желтым оттенком.

Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.

Доброкачественность мороженого или охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже.

Свежесть мяса можно установить и пробной варкой-небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира-светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

Колбасные изделия

Вареные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная. Запах, вкус изделия без посторонних примесей.

Рыба

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко-красного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический,

не гнилостный. У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей. У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущий жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусочек рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

Молоко и молочные продукты

Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.

Творог имеет белый и слабо желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки.

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность. Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки.

Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло защищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира. Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

Яйца

В детских учреждениях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.