Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 85 комбинированного вида Красногвардейского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО:
Решением общего собрания работников
ГБДОУ детский сад № 85
Красногвардейского района
Санкт-Петербурга
Протокол от 21.08.2026 № 1

УТВЕРЖДЕНО:
приказом ГБДОУ детский сад №85
Красногвардейского района
Санкт-Петербурга
от 21.08.2026 № 19/19-ОД

СОГЛАСОВАНО:
С учётом мнения Совета родителей
ГБДОУ детский сад № 85
Красногвардейского района
Санкт-Петербурга
Протокол от 21.08.2026 № 1

Ватанина Ольга Викторовна

Подписано цифровой подписью:
Ватанина Ольга Викторовна
Дата: 2026.09.03 10:42:24 +03'00'

ПОЛОЖЕНИЕ

о Бракеражной комиссии

Государственного бюджетного дошкольного

образовательного учреждения детский сад № 85 комбинированного вида

Красногвардейского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург

2026 год

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 85 комбинированного вида Красногвардейского района Санкт-Петербурга (далее – Бракеражная комиссия) действует в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения технологии приготовления пищи и санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 85 комбинированного вида Красногвардейского района Санкт-Петербурга (далее – ГБДОУ).

1.2. Положение о Бракеражной комиссии разработано в соответствии с:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 21.12.2013 № 27-ФЗ;
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Санитарно-эпидемиологические правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 июня 2026 года № 18;
- Санитарными правилами СП 2.4.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 июня 2026 года № 19;
- Уставом ГБДОУ.

1.3. В своей деятельности Бракеражная комиссия руководствуется настоящим Положением, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.4. Положение о Бракеражной комиссии устанавливает единые требования при реализации контроля за правильной организацией питания обучающихся, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ГБДОУ.

1.5. Настоящее положение о Бракеражной комиссии вступает в силу с 01.09.2026 и действует до принятия нового.

2. Порядок создания Бракеражной комиссии и её состав

2.1. Бракеражная комиссия принимается общим собранием работников ГБДОУ. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ГБДОУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-4 членов. В состав Бракеражной комиссии могут входить:

- заместитель заведующего ГБДОУ (председатель комиссии);
- медицинские работники, обслуживающие ГБДОУ;
- работники организации, осуществляющей организацию питания в ГБДОУ.

2.3. В необходимых случаях в состав Бракеражной комиссии могут быть включены другие приглашенные специалисты.

2.4. Деятельность Бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим ГБДОУ.

2.5. Бракеражная комиссия ГБДОУ должна владеть следующими знаниями:

- 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 (виды, сортность) продуктов, правила хранения и сроки реализации продуктов;
- правила применения складского измерительного инструмента и способы его проверки на правила проведения инвентаризации;
- правила и нормы охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты;
- правила внутреннего трудового распорядка.

3. Основные задачи деятельности Бракеражной комиссии

3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

3.2. Предотвращение пищевых отравлений.

3.3. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

3.4. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

3.5. Контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил на пищеблоке.

3.6. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

4. Права, обязанности и ответственность Бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в ГБДОУ, контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ГБДОУ;
- ходатайствовать перед администрацией ГБДОУ о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в детском саду.

4.2. Обязанности членов Бракеражной комиссии:

- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролируют организацию работы на пищеблоке;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следят за правильностью составления меню;
- присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- проводят просветительскую работу с педагогами и родителями обучающихся.

4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ним полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ.

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. Комиссия 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, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, кладовщика, повара.

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

5.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у ответственного лица за

организацию питания. Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку, по окончанию каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью.

5.4. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность

5.5. Установление критериев качества:

Оценка 5 баллов дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка 4 балла дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения или легко устраняемые недостатки, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

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 3 балла.

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

5.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов Бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

5.7. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.8. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда.

5.9. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций.

5.10. 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.

5.11. 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 недолжна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода). 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.

5.12. Заседания Бракеражной комиссии оформляются протоколами и скрепляются подписью заведующего и печатью ГБДОУ. В протоколе фиксируются обсуждаемые вопросы, предложения и замечания по организации питания в детском саду. Нумерация протоколов ведется с начала учебного года.

6. Оценка качества питания в ГБДОУ

6.1. Методика органолептической оценки пищи.

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

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.

Вкус пищи, 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.

6.2. Органолептическая оценка первых блюд.

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

При оценке внешнего вида супов и борщей 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. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

При проверке пюре-образных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непотертых 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 вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

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

6.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться 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. 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 в лабораторию.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, 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, ее усвоение.

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 вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

7. Заключительные положения

7.1. Члены Бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

7.2. Администрация ГБДОУ при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

7.3. Администрация ГБДОУ обязана содействовать деятельности Бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ею.

Приложения:

1. Инструкция для ответственного за бракераж поступающих продуктов питания (приложение №1).
2. Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании (приложение № 2).

Приложение № 1
Положению о Бракеражной комиссии

ИНСТРУКЦИЯ
для ответственного за бракераж поступающих продуктов питания

1. Общие положения

1.1. Ответственному за бракераж поступающих продуктов питания необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в ГБДОУ, 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 складируются продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки) имеется ли санитарный паспорт на машину, поставляющую продукты в ГБДОУ.

1.2. Ответственный за бракераж поступающих продуктов питания обязан контролировать сопроводительную документацию, поступающую 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 ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПиН. 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 емкостях для продуктов, не подлежащих тепловой обработке, или использование промаркированного инвентаря не по назначению.

1.4. В холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом, температуру должен фиксировать ответственный в специальном журнале ежедневно.

2. Функции

2.1. На лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания возлагаются следующие функции:

2.1.1. Обеспечение:

- своевременного заказа, получения, сохранности и хранения продуктов питания;
- правильной выдачи (по весу, согласно меню-раскладке) продуктов питания;
- необходимым набором продуктов на 10 дней.

2.1.2. Соблюдение сроков реализации.

3. Должностные обязанности

3.1. Для выполнения возложенных на него функций лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания обязан:

- Следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря.
- Организовывать проведение погрузочно-разгрузочных работ в кладовой с соблюдением норм, правил и инструкций по охране труда.
- Проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов (наличие сертификата, соблюдение перечня продуктов, разрешенных в ГБДОУ детский сад № 85).
- Обеспечивать сбор, хранение и своевременный возврат тары на базу.
- Получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сырой

бракераж продуктов.

- Обеспечивать сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство.
- Соблюдать режим хранения продуктов; имеет 10-дневный запас продуктов.
- Вести ежедневный учёт движения продуктов по наименованиям и количеству в ведомостях складского учёта.
- Осуществлять обсчёт меню-требований в количественном и суммарном выражении.
- Участвовать в составлении меню-раскладки на каждый день и требований-заявок на продукты питания.
- Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.
- Следить за своевременной реализацией продуктов питания.
- Следить за правильным хранением быстро портящихся продуктов и продуктов длительного хранения.
- Составлять дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.
- Обеспечивать своевременное составление заявок на продукты питания.
- Принимать участие в проведении инвентаризаций.
- Следить за санитарным состоянием кладовой.
- Соблюдать требования пожарной безопасности в складских помещениях.

4. Ответственность

4.1. Лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания несет ответственность:

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

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

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

4.4. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка ГБДОУ, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений руководителя ГБДОУ, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией данное лицо несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

4.5. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации хранения и реализации продуктов в ГБДОУ работник привлекается в административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством Российской Федерации.

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 Российской Федерации.

Приложение № 2
Положению о Бракеражной комиссии

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 с 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 и 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 (кусок 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 или 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 зачищается 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 (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.