МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ СССР
УКРАИНСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
ТОРГОВЛИ И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
(УкрНИИТОП)

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ЛАБОРАТОРНОМУ КОНТРОЛЮ КАЧЕСТВА ПИЩИ

ЧАСТЬ II

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Киев — 1982

gost.e-ecolog.ru

МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ СССР
УКРАИНСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
ТОРГОВЛИ И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
(УкрНИИТОП)

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ЛАБОРАТОРНОМУ КОНТРОЛЮ КАЧЕСТВА ПИЩИ

ЧАСТЬ II.
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Киев — 1982

Изложены методика органолептического анализа качества пищи с использованием балльных оценок и шкал, а также правила выявления восприимчивости органов чувств работников лабораторий. Шкалы органолептической оценки разработаны на блюда (изделия), наиболее часто приготовляемые по «Сборнику рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях» (М., «Экономика», 1973), а также на торты и пирожные с учетом сборника «Рецептуры на торты, пирожные, кексы и рулеты» (М., «Пищевая промышленность», 1978—1979), ОСТ 18—102—72 и действующих ГОСТов.

Утверждены приказом Министерства торговли СССР от 31 декабря 1981 г., № 294

© Министерство торговли СССР, 1982 г.

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА

Органолептический анализ —это исследование свойств продукта при помощи органов чувств. На предприятиях общественного питания этот анализ проводят с целью проверки соответствия качества вырабатываемой продукции и поступающего сырья требованиям, установленным нормативно-технической документацией, рецептурами и технологическим режимом производства.

Органолептическим методом анализа выявляют признаки порчи продукта, некоторые нарушения технологии, изменения вкуса, наличие постороннего запаха и т. д.

Общая органолептическая оценка производится на основании суммирования всех органолептических показателей. Для количественной оценки качества продукции используется условная система численных баллов, которая позволяет заменить многообразие в описании ощущений цифровым индексом (баллом).

Органолептическое исследование продуктов питания является очень ответственным и во многих случаях окончательным и решающим моментом. Органолептический анализ предшествует физико-химическому, что позволяет более полно оценить качество продукции и повысить оперативность контроля. Его результаты учитываются при отборе образцов для физико-химического анализа.

В настоящей части Методических указаний для органолептической оценки качества пищи принята широко распространенная пятибалльная система с индивидуальным учетом баллов по 5—6 показателям, последующим их суммированием и выведением средней оценки. Для снижения субъективности метода разработаны шкалы органолептической оценки массово приготовляемых блюд (изделий), в которых представлены характеристики и возможные (наиболее часто встречающиеся в практике) дефекты по основным показателям качества.

Балльная система дает возможность менее субъективно оценить блюдо (изделие) в целом, сравнить между собой изделия одного наименования и определить уровень качества продукции различных предприятий.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ОСНОВНЫХ ГРУПП БЛЮД (ИЗДЕЛИЙ)

Органолептическая оценка качества кулинарной продукции проводится по четырем основным взаимосвязанным показателям: «внешний вид», «консистенция», «запах», «вкус». Показатель «цвет», являясь составной частью показателя «внешний вид», выделен как самостоятельный. Различают также конкретные признаки внешнего вида — «форма», «прозрачность» и т. д.

Мучные кондитерские изделия (торты, пирожные и т. д.) оценивают по показателям «упаковка и маркировка», «поверхность и ее отделка», «цвет», «форма», «вид в разрезе (изломе)», «запах и вкус»; выпеченные и отделочные полуфабрикаты оценивают дополнительно по показателю «структура» (консистенция).

Консистенция — один из важнейших показателей. При органолептическом анализе пищи она представляется грубой или однородной (гладкой), зернистой, рассыпчатой, крошливой, сочной, мучнистой, мажущейся.

Запах пищи определяют по его характеру и интенсивности. Неприятный запах как признак порчи пищи вызывается условиями ее хранения, возникает в блюдах и изделиях при использовании сырья низкого качества, несоблюдении установленного температурного режима тепловой обработки, упаковки, хранения и других условий. В пище различают естественный (приятный) запах, свойственный исходному сырью (аромат) и запах, образующийся под влиянием изменений, происходящих в продуктах вследствие их кулинарной обработки.

Вкус — это комплексное впечатление, которое оказывает большое, а часто даже решающее влияние на оценку качества пищи. В результате тесной взаимосвязи иногда два самостоятельных показателя («вкус» и «запах») могут быть охарактеризованы одновременно.

Для отдельных блюд (изделий) введены некоторые, свойственные только им, показатели, например «прозрачность» (чай, желе), «эластичность», «пропеченность» (мякиш мучных изделий).

Каждая группа и вид блюд (изделий) имеют свои специфические свойства и соответствующие им показатели. В пределах группы блюд при их оценке необходимо обращать особое внимание на наиболее характерные свойства.

Холодные блюда. В салатах и овощных закусках консистенция овощей характеризует степень их свежести, с которой связана питательная, особенно витаминная, ценность. Важны также цвет и внешний вид овощей, свидетельствующие о правильности хранения и технологической обработки. Измененный цвет овощей (с бурым оттенком) указывает на то, что измельченные овощи

долго хранились открытыми на воздухе. По консистенции свежие сырые овощи должны быть упругими и сочными.

Супы. Основным показателем является вкус, определяемый концентрацией вкусовых веществ, которая образуется при использовании установленного количества основных продуктов, пряностей и приправ.

В заправочных супах, в состав которых входит мучная пассеровка, жидкая часть должна быть нерасслоившейся, слегка сгущенной, без комков заварившейся муки.

В прозрачных супах основное значение имеет цвет бульона, его прозрачность и консистенция гарниров, продукты которых должны быть мягкими, но сохранившими форму.

Блюда из овощей. В блюдах вареные овощи должны иметь цвет, характерный для данного вида, лишь слегка измененный тепловой обработкой.

Нарезка овощей, независимо от формы, должна быть равномерной, консистенция — мягкой, сочной.

Блюда (изделия) из круп. Рассыпчатые каши должны иметь набухшие, мягкие, но сохранившие форму и упругость, отделяющиеся зерна крупы. У вязкой каши зерна крупы должны быть полностью набухшими, хорошо разварившимися, слипающимися. В горячем виде такая каша держится на тарелке горкой, не расплываясь. Цвет и вкус каш соответствуют данному виду крупы.

Изделия из круп (котлеты, биточки, запеканки) должны сохранять требуемую форму, иметь мягкую, сочную консистенцию, запах, свойственный входящим в их состав продуктам.

Блюда из рыбы. Определяющие показатели — вкус, запах и консистенция. Этой группе блюд часто свойственны специфические запахи и привкусы, характерные для рыбы и окружающей ее среды, которые обычно устраняются при тепловой обработке добавлением соответствующих пряностей и приправ. По консистенции рыба должна быть мягкой, сочной, не крошащейся (с сохранением формы нарезки). Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида, с ярко выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная — приятный, слегка заметный привкус свежего жира, на котором жарилась.

Блюда из мяса и субпродуктов. Ведущим показателем, влияющим на другие показатели в общей оценке, является консистенция. Следует обращать внимание на соблюдение предусмотренных ГОСТами и другой нормативно-технической документацией соотношений между мышечной, жировой, костной и сухожильной тканями, правильность деления на порции (с точки зрения соблюдения установленной массы и расположения мышечных волокон). Форма изделий должна соответствовать их виду.

Консистенция готовых изделий из рубленого мяса должна быть рыхлой, сочной, эластичной (при легком сжатии пальцами между

верхней и нижней корочками изделие должно восстанавливать свою первоначальную форму). Мажущаяся консистенция указывает на использование свежего хлеба или завышенное его количество.

Блюда из субпродуктов должны прежде всего характеризоваться типичным для данного вида свежим запахом и приятным (свежим) вкусом.

Блюда из птицы. Одним из ведущих показателей является консистенция — она должна быть мягкой и сочной, обеспечивающей легкое отделение мяса от костей. Очень важно соблюдение правил порционирования тушек. Вкус мяса должен соответствовать виду птицы и установленному способу тепловой обработки.

Соусы. Качество соусов определяется цветом, концентрацией бульона и содержанием наполнителей. Кроме того, соусы должны иметь гладкую, не расслоившуюся, умеренно густую консистенцию. В соусах с наполнителями важно правильное, равномерное измельчение продуктов и соблюдение их соотношения с основной частью соуса.

Сладкие блюда. Основные органолептические показатели определяются видом блюда: кисели, желе, кремы должны иметь желеобразную, однородную, гладкую консистенцию; компоты — концентрацию сиропа, соотношение фруктов и жидкой части, установленные рецептурой; суфле, пудинги — нежную консистенцию, пористость и сочность, а также выраженный аромат основного компонента.

Напитки. Качество чая, кофе, какао определяется ощущением степени концентрации, аромата и вкуса; качество коктейлей, фирменных и других напитков — соответствием количества и качества сырья. При этом учитываются концентрация, цвет, вкус, аромат и температура.

Мучные блюда (изделия). Консистенция мучных блюд из различных видов теста должна быть следующей: пресного (в вареном виде) — мягкая, упругая; дрожжевого — эластичная, с хорошо развитой, равномерной пористостью; песочного — мелкопористая, без закала, хрупкая, но не рассыпающаяся; блинного — рыхлая, эластичная.

В блюдах (изделиях) с фаршами (начинкой) должны соблюдаться установленные рецептурой соотношения основы (теста) и фарша (начинки), а также форма — не иметь слипов, вмятин, разрывов, вытекания или оголения фарша (начинки).

3. ПРАВИЛА И МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА

Методикой органолептического анализа пищи должны владеть все сотрудники лаборатории.

Органолептический анализ блюд (изделий) проводится в соответствии с графиком проверки предприятий в течение рабочего дня, по возможности исключая часы пик, в присутствии повара (кондитера) или другого лица, ответственного за качество продукции.

Перед проведением органолептического анализа работник лаборатории должен надеть санодежду, вымыть руки и во время работы соблюдать установленные правила: знакомиться с технологическими и калькуляционными картами, инструкциями, ГОСТами, прейскурантами и другой нормативно-технической документацией (НТД).

Качество блюд (изделий) следует определять на месте их приготовления и реализации, предварительно установив их массу и температуру отпуска.

Порядок определения массы блюд (изделий) указан в 3-й части МУ, п. 1, 2.

Определение температуры. Температуру блюд проверяют на раздаче. При отпуске потребителям температура блюд должна быть следующей: горячие супы и напитки 75° С; супы с льезоном 65° С; вторые блюда 65° С; холодные супы, кисели, компоты не выше 14° С и не ниже 7° С.

Температуру блюд рекомендуется измерять спиртовым термометром в металлической оправе, которую можно изготовить на месте. Верхнюю часть оправы изготовляют в соответствии с ГОСТ 3029—75Е, нижнюю — в виде остроконечной гильзы (лучше с делениями для определения глубины, на которой измеряется температура) — в соответствии с длиной термометра и диаметром отверстия верхней части оправы. Верхняя и нижняя части оправы должны быть разделены изоляционной прокладкой во избежание передачи тепла воздуха нижней части оправы.

При измерении температуры блюда термометр погружают в его середину. В порционируемых рыбных, мясных, творожных, крупяных и других изделиях замер температуры производят в центре куска (изделия). Для этого предварительно ножом делают углубление, а затем вставляют термометр.

Температуру блюд (изделий) ориентировочно можно определить без термометра по следующей шкале: 100—101° С — жидкие блюда кипят, более 70° С — на поверхности котла невозможно держать руку; 65—70° С — на поверхности котла можно держать руку; 50—55° С — горячие блюда можно взять в рот; 14—15° С —

ощущение умеренно холодного напитка; ниже 10° С — ощущение очень холодного напитка.

Для органолептического исследования пищи необходимо иметь поварскую иглу (определение готовности мяса и рыбы), две ложки для проб жидких блюд, лучше из нержавеющей стали; ножи, вилки для проб плотных блюд; чайник с кипятком для ополаскивания ложек; посуду для сливания воды после ополаскивания; тарелки или блюда (2 шт.) для отбора проб; черпаки для отбора проб из котлов.

По отдельным группам блюд (изделий) порядок дегустации следующий. Перед отбором пробы первого блюда или соуса его необходимо осторожно, но тщательно перемешать черпаком; часть пробы отлить в тарелку или блюдце, взять ложкой и, сливая тонкой струйкой, определить цвет и консистенцию (однородность супапюре, соуса или наличие плотных частиц), а затем запах и вкус.

Вначале блюдо надо попробовать без сметаны, так как она маскирует возможные дефекты. Ложкой отделить жидкую часть (заправочных и прозрачных супов) и определить вкус, аромат, а потом пробовать вместе жидкую и плотную части. После этого следует разобрать плотную часть и сравнить с рецептурой (на наличие лука, петрушки и т. д.); каждую составную часть исследовать отдельно, обращая внимание на консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус; наконец попробовать жидкую часть с добавлением сметаны.

Приступая к дегустации вторых соусных блюд, устанавливают правильность подбора соусов к блюдам. Основное изделие второго блюда (см. 3-ю часть МУ) следует отобрать в общую тарелку, разрезать на куски и пробу переложить на отдельную тарелку.

В процессе дегустации необходимо соблюдать следующие общие правила. Пробу (особенно сухих и жирных продуктов) на некоторое время нужно задержать во рту и разжевать до появления явно выраженного требуемого вкуса или его оттенков. Для полной оценки вкуса пищи пробу следует распределять по всем участкам поверхности ротовой полости, перемещая ее языком. В этот момент важно сосредоточиться, проанализировать ощущения, сделать единственно правильный вывод и запомнить его. Частота перерывов между пробами во время анализа зависит от вкуса образца и количества обнаруженных дефектов (особенно признаков горечи и посторонних резких запахов). Следует избегать многократного опробования одного и того же блюда (изделия). Важно также исключать явление вкусовой инерции — задержки ощущения после удаления раздражителя. Инертный вкус следует снимать лимоном, черным хлебом, крепким чаем.

При оценке внешнего вида и консистенции блюда (изделия) надо обращать внимание на цвет, форму, размер, рисунок-структуру (в разрезе), прозрачность, однородность, эластичность.

Запах следует определять при затаенном дыхании: пищу не просто слегка понюхать, а произвести энергичный, сильный и короткий вдох, задержать дыхание на 2—3 *с* и выдохнуть.

Блюда комплексных обедов надо исследовать отдельно от блюд общего меню и в той последовательности, в которой они предлагаются потребителям.

Оценку блюда (изделия) по 5-балльной системе (с использованием органолептической шкалы) нужно проводить путем последовательного сравнения фактических свойств с установленной в шкале характеристикой по отдельным показателям.

Средние пробы тортов или пирожных для исследования отбирают в соответствии с ГОСТ 5904—74. Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб для лабораторных испытаний. С целью проверки качества упаковки, правильности маркировки от каждой партии отбирают 10% единиц транспортной упаковки, но не менее двух единиц. Определение органолептических показателей (приведенных ниже) следует производить по средней пробе, для чего из отобранного количества тортов выделить характерный, а из лотков отобрать по 5 пирожных. Результаты оценки средней пробы распространить на всю проверяемую партию. Указанные пробы оценивать последовательно по отдельным показателям в соответствии с описанной в шкале характеристикой.

Согласно шкале, торты и пирожные оценивают по шести показателям качества: упаковка и маркировка; поверхность и ее отделка; цвет; форма; вид в разрезе, включающий структуру и (или) консистенцию полуфабрикатов; запах и вкус.

Вначале зрительно следует оценить коробку, в которую уложен торт, по таким признакам, как художественное оформление, обвязка, наличие салфетки, маркировка, а затем — поверхность и отделка, цвет, форма.

Разрезав торт, следует оценить его основу по следующим признакам: пропеченность, пышность, пористость, промес, пропитка сиропом и крем, состояние массы, пластичность. Оценку завершить определением запаха и вкуса основы и крема, а также торта в целом.

Несмотря на то, что вначале оценивалось качество упаковки и маркировки, а в конце — запах и вкус, последние являются важнейшими органолептическими показателями торта, определяющими его качество.

4. ХАРАКТЕРИСТИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ШКАЛЫ

Шкала включает органолептические показатели качества, положительную характеристику блюда (изделия) и возможные его дефекты.

В основу шкалы положена 5-балльная система: каждый показатель имеет пять степеней качества, соответствующих оценке «отлично» (5); «хорошо» (4); «удовлетворительно» (3); «плохо» (2) и «очень плохо» («неудовлетворительно») (1).

Блюда (изделия) охарактеризованы в шкалах индивидуально — в каждой шкале дана характеристика по единичным показателям на 5 баллов и описаны дефекты, снижающие оценку до 4—1 балла.

Согласно шкале 5 баллам отвечает блюдо (изделие), приготовленное полностью в соответствии с требованиями, установленными рецептурой и технологией производства, и по всем органолептическим показателям соответствующее продукции высокого качества.

Оценка блюда (изделия) в 4 балла допускает незначительные или легко устранимые дефекты: внешнего вида (некоторые изменения формы или нарезки продукта, оформления, цвета), вкуса (слегка недосолено) и т. д.

Оценка в 3 балла указывает на более значительные нарушения технологии приготовления блюда (изделия), но допускающие его реализацию без доработки или после доработки. На доработку направляют продукцию с легко устранимыми дефектами (незначительные недовес порционируемых блюд, недосол, нарушения в оформлении, частичное и слабое подгорание, неглубокие трещины и т. д.).

Оценка в 2 балла указывает на значительные дефекты блюда (изделия), но не исключающие возможность его переработки.

Оценка в 1 балл указывает на дефекты блюда (изделия), не допускающие его реализацию: посторонние, несвойственные изделию запах и вкус, несоответствующая консистенция, сильный пересол, значительное нарушение формы, явные признаки порчи, неполновесность штучных изделий и т. д.

В шкалах органолептической оценки тортов и пирожных характеристика каждого показателя (с использованием общепринятой терминологии) является обобщенной, универсальной; она дана по единичным показателям на 5—1 балл.

Характеристика изделий включает 5, 4 и 3 балла, составляющие «стандартный диапазон», и 2, 1 — «нестандартный диапазон». Внутри «стандартного диапазона» в 4 балла оценивают изделие на «хорошо» с характеристикой единичного показателя, строго соответствующей стандарту, в 5 баллов — с «отличной» характеристикой, превышающей требования стандарта, а в 3 балла — с «удовлетворительной» характеристикой, несколько ниже требований стандарта, однако не дающей основания для отнесения изделия к нестандартному. Внутри «нестандартного диапазона» выбор той или другой оценки для показателя, т. е. 2 балла или 1 балл, зависит от характера выявленных (обнаруженных) дефектов — «малозначительных» или «значительных».

Порядок расположения показателей в шкалах на блюда, кулинарные и кондитерские изделия отвечает естественной последовательности органолептического восприятия.

5. ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ И ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ АНАЛИЗА

Результаты органолептического анализа блюд (изделий) регистрируют в журнале по схеме, указанной в табл. 1, а тортов и пирожных — в табл. 2. Журналы, пронумерованные, прошнурованные и скрепленные печатью, должны находиться в лаборатории.

Таблица 1

Наименование блюда (изделия)	Количество, *кг (л)*	Количество баллов по показателям					Сумма баллов		Средняя оценка блюда (изделия)	Фамилия бригадира
		цвет	внешний вид	консистенция	запах	вкус	по показателям	после снижения за дефекты (посуды, несоблюдение температуры отпуска и т. д.)		

Таблица 2

Наименование изделия	Количество, *кг (шт.)*	Количество баллов по показателям						Сумма баллов	Средняя оценка	Фамилия бригадира
		упаковка и маркировка	поверхность и ее отделка	цвет	форма	вид в разрезе (изломе)	запах и вкус			

Количество баллов следует записывать в журнал по каждому показателю, после чего суммировать баллы по отдельным показателям.

Далее, руководствуясь табл. 3, по сумме баллов продукцию оценивают на «отлично», «хорошо» или «удовлетворительно».

Если продукция кулинарного или кондитерского производства хотя бы по одному из показателей оценена в 2 или 1 балл, то в целом ее следует оценить в 0 баллов, т. е. на «неудовлетворительно», без подсчета суммы баллов снять с реализации, составить акт и дать заключение о возможности переработки кулинарной продукции; доработки или переработки кондитерских изделий.

Таблица 3

Перевод суммы баллов в соответствующую оценку

Сумма баллов		Средняя оценка
при пяти показателях	при шести показателях	
25—22	30—27	Отлично
Ниже 22 (до 18)	Ниже 27 (до 22)	Хорошо
Ниже 18 (до 15)	Ниже 22 (до 18)	Удовлетворительно

Если два ведущих показателя («вкус» и «запах») оценены в 3 балла, то независимо от оценок по другим показателям блюдо (изделие) следует оценить не выше, чем на «удовлетворительно».

При оценке качества блюд необходимо учитывать следующее. За снижение температуры на каждые 10° С для горячих блюд или повышение ее на каждые 5° С для холодных с суммы баллов нужно снимать по 1 баллу. За неаккуратность оформления блюда, подачу его в несоответствующей (по форме и размеру) посуде с суммы баллов также снимается от 1 до 2 баллов в зависимости от важности дефектов. Подача блюда в загрязненной посуде оценивается на «неудовлетворительно», а блюдо снимается с реализации.

Качество продукции предприятий общественного питания должно определяться по результатам комплексной оценки, проведенной путем органолептического и выборочного физико-химического анализов. С этой целью при обследовании предприятий проводят сплошную проверку по органолептическим показателям всех полуфабрикатов, блюд и изделий, имеющихся на производстве. Результаты органолептической оценки должны учитываться при отборе образцов для физико-химического анализа. При этом, как правило, берут блюда (изделия), качество которых вызвало сомнение.

Комплексная оценка, т. е. скорректированная с учетом результатов физико-химических анализов, проводится следующим образом.

1. На предприятии в день проверки при органолептическом анализе дается следующая оценка блюд: котлеты рыбные — «отлично», бифштекс натуральный — «хорошо», борщ украинский — «хорошо», шницель с картофелем отварным — «удовлетворительно», компот из яблок — «плохо», мусс — «хорошо», винегрет — «очень плохо» и т. д. Физико-химический анализ показал недовложение жира в гарнир — картофель отварной в блюде «Шницель с картофелем отварным» — блюдо оценили на «неудовлетворительно». Перед подведением итогов следует определить количество блюд (изделий), забракованных по органолептическим показателям и недовложению сырья. Так, в целом по предприятию органо-

лептическому анализу подвергнуто 27 образцов блюд (изделий), из них два блюда (компот из яблок и винегрет) получили оценку «неудовлетворительно»; по результатам физико-химического анализа блюдо «Шницель с картофелем отварным» также оценено на «неудовлетворительно».

2. Органолептический анализ 10 образцов тортов и пирожных показал, что все образцы соответствуют требованиям стандарта. Однако при химическом анализе крема и выпеченного полуфабриката для пирожных «Заварные трубочки глазированные с масляным кремом» влажность оказалась завышенной соответственно на 3 и 2,5%. Несмотря на то что указанные пирожные по органолептическим показателям оценены на «хорошо», в целом вся партия (35 *кг*) оказалась нестандартной и комплексно была оценена на «неудовлетворительно».

Процент продукции низкого качества следует рассчитывать по формуле

$$X = \frac{B \cdot 100}{A},$$

где A — количество образцов проверенной продукции;

B — количество образцов продукции, забракованной по органолептическим показателям и имеющей отклонения по физико-химическим показателям.

В случае подведения итогов анализа качества блюд

$$X = \frac{3 \cdot 100}{27} = 11{,}1\ \%.$$

При подведении итогов анализа тортов и пирожных

$$X = \frac{1 \cdot 100}{10} = 10{,}0\ \%.$$

Эти сведения выдаются лабораторией вышестоящей организации.

6. ПРАВИЛА ВЫЯВЛЕНИЯ СТЕПЕНИ ВОСПРИИМЧИВОСТИ ОРГАНОВ ЧУВСТВ РАБОТНИКОВ ЛАБОРАТОРИИ

В целях более точного органолептического анализа качества пищи работниками лаборатории необходимо выявлять следующие их способности: распознавать основные виды вкуса (сладкий, соленый, кислый, горький) и разницу во вкусе и запахе; восприимчивость органов обоняния.

Для выявления способности распознавать основные виды вкуса готовят по две концентрации растворов соответствующих вкусовых веществ. Сладкий вкус определяют по растворам сахарозы, соле-

ный — хлористого натрия, кислый — виннокаменной кислоты и горький — хлористоводородного хинина.

Сладкий вкус. Для раствора 1%-ной концентрации: 10,0 *г* сахарозы (х. ч.), отвешенных на технических весах, перенести в мерную колбу на 1000 *мл* и довести до метки водой.

Соленый вкус. Для раствора 0,25%-ной концентрации: 2,5 *г* хлористого натрия (х. ч.) отвесить на аналитических весах, перенести в мерную колбу на 1000 *мл* и довести до метки водой.

Кислый вкус. Для раствора 0,02%-ной концентрации: 1 *г* виннокаменной кислоты (х. ч.) отвесить на аналитических весах, перенести в мерную колбу на 100 *мл* и довести до метки водой. Отобрать 20 *мл* основного раствора в мерную колбу на 1000 *мл* и довести до метки водой.

Горький вкус. Для раствора 0,001%-ной концентрации: 0,05 *г* хлористоводородного хинина отвесить на аналитических весах, перенести в мерную колбу на 100 *мл* и довести до метки водой. Отобрать 20 *мл* основного раствора, перенести в колбу на 1000 *мл* и довести до метки водой.

Аналогично приготовить растворы других концентраций, указанных в табл. 4.

Таблица 4

Вкус	Вкусовое вещество	Концентрация раствора, %	
		1	2
Сладкий	Сахароза (х. ч.)	0,4	1,0
Соленый	Хлористый натрий (х. ч.)	0,12	0,25
Кислый	Виннокаменная кислота (х. ч.)	0,01	0,02
Горький	Хлористоводородный хинин	0,0005	0,001

Для приготовления растворов вкусовых веществ (сладкого, соленого, кислого и горького) наряду с дистиллированной, можно применять свежеприготовленную кипяченую воду, нейтрального вкуса и запаха.

Приготовленные растворы (с температурой 20—22° С) разлить в чистые (без запаха) стаканчики вместимостью 50—100 *мл*, обозначенные условными номерами (шифрами). Шифры хранить в конверте.

Помещение, в котором проходит проверка, должно быть чистым, хорошо освещенным, изолированным так, чтобы в него не проникали посторонние запахи и внешние шумы. Температура воздуха в помещении должна быть 18—20° С. Одежда участников не должна иметь запаха парфюмерии, табака, химических реактивов и т. д.

Перед началом проверки участников надо ознакомить с целью предстоящей работы, ее порядком, с количеством образцов, подлежащих апробации. При этом необходимо соблюдать следующие правила:

участники проверки не должны советоваться и обмениваться мнениями;

растворы вкусовых веществ двух концентраций пробовать на вкус поочередно, начиная с меньшей концентрации; для этого в сухие стеклянные стаканчики или ложку из нержавеющей стали наливать по 5—10 *мл* каждого (растворы подавать в последовательности, указанной в табл. 4);

между пробами образцов соблюдать 1—2-минутную паузу;

после пробы каждого образца освежать полость рта кипяченой водой или крепким чаем.

Каждый участник проверки должен проставить в дегустационном листе (табл. 5) шифр проб растворов вкусовых веществ, соответствующих, по его мнению, ощущению заданного вкуса.

Таблица 5

Ф. И. О. _____

Занимаемая должность _____

Организация _____ Дата _____

Вкус	Концентрация вкусовых веществ	
	меньшая	большая
	№ шифра	
Сладкий		
Соленый		
Кислый		
Горький		

Подведение итогов проверки проводить после сдачи всеми участниками заполненных дегустационных листов.

Считать, что испытуемые лица способны различать основные виды вкуса по вышеуказанным концентрациям растворов вкусовых веществ при условии, если из восьми определений концентраций, указанных в табл. 4, в восьми или шести правильно проставлены номера шифров.

Разницу во вкусе и запахе следует определять на образцах мясного и рыбного бульонов трех концентраций.

Для приготовления мясного и рыбного бульонов используются говядина I категории и морские рыбы с умеренным запахом (треска, хек, морской окунь и т. д.). Мышечную ткань говядины зачистить от соединительной ткани и измельчить на мясорубке. Полученный фарш поместить в стеклянную колбу, развести дистиллированной водой в соотношении 1 : 4, плотно закрыть и настаивать в закрытой посуде 1 *ч*, периодически встряхивая с целью экстракции из фарша водорастворимых веществ. Рыбу зачистить от чешуи, удалить плавники, кожу, хребтовые и реберные кости, измельчить на мясорубке, поместить в стеклянную колбу, развести дистиллированной водой в соотношении 1 : 4, плотно закрыть и настаивать в закрытой посуде 1 *ч*, периодически встряхивая. Бульон поместить на водяную баню и выдерживать: мясной в течение 1 *ч*, рыбный — 40 *мин* с момента закипания воды в бане. Температура их должна находиться в пределах 90—95° С. Полученные бульоны быстро профильтровать в колбы с притертыми пробками, развести кипяченой дистиллированной водой (во избежание появления посторонних привкусов и запахов) до концентрации, указанной в табл. 6.

Таблица 6

Вид бульона	Пробы бульонов		
	1	2	3
Мясной	1 : 4	1 : 2	1 : 1
Рыбный	1 : 3	1 : 1,5	1 : 0,75

Таблица 7

Показатель	Пробы бульонов		
	Слабый	Средний	Сильный
	№ шифра		
Интенсивность запаха			
Крепость вкуса			

Каждую из трех проб указанных бульонов разлить в чистые, без запаха, одинаковые по форме стеклянные бюксы вместимостью 25 *мл* с притертой крышкой и зашифровать. Температура определяемых проб бульонов к моменту проверки должна быть 55—60° С.

При проведении испытаний по определению разницы во вкусе и запахе следует руководствоваться правилами, указанными для выявления способности различать основные виды вкуса, и проставлять в дегустационном листе (табл. 7) шифр проб бульонов.

Считать, что испытуемые лица способны определять разницу во вкусе и запахе при условии, если в шести или пяти определениях правильно проставлены номера шифров.

Испытания восприимчивости органов обоняния проводить на 10 специально подобранных ароматических образцах. С этой целью чистые стеклянные бюксы с притертыми крышками вместимостью около 50 *мл* высушить в сушильном шкафу

при 103±2° С в течение 30 *мин.* После охлаждения бюксы пронумеровать и каждую из них заполнить чистой (без запаха) ватой с ароматическим веществом (табл. 8).

Таблица 8

Наименование	Способ подготовки	Количество
Гвоздика	Растереть в ступке	20 *мг*
Корица	—	30 *мг*
Ванилин	—	50 *мг*
Лавровый лист	Мелко раскрошить	50 *мг*
Тмин (зерна)	Растереть	70 *мг*
Майоран	Растереть	70 *мг*
Перец черный горошком	Размолоть	50 *мг*
Чеснок	Мелко порубить	50 *мг*
Мускатный орех	Измельчить и растереть	30 *мг*
Уксус 9%-ный	Нанести на вату	1 капля

Подготовленный набор образцов следует поставить на стол и, последовательно открывая крышки бюкс, определять запах каждого образца. Результаты опознания ароматических веществ (их наименования) записать в табл. 9.

Таблица 9

Ф. и. о. _____

Занимаемая должность _____

Организация _____ Дата _____

1. _____ 6. _____

2. _____ 7. _____

3. _____ 8. _____

4. _____ 9. _____

5. _____ 10. _____

Требуется правильно различить не менее 7—8 образцов.

С работниками, успешно выдержавшими проверку чувственных восприятий, провести практические занятия для ознакомления с образцами: горячих напитков, приготовленных строго в соответствии с рецептурами из разных видов основного сырья (чай грузинский, индийский, цейлонский, кофе натуральный, кофейный напиток), холодных напитков, особенно собственного производства, а также вин. При этом указать разницу в цвете, запахе и вкусе продукции.

Темы занятий могут изменяться с учетом специфики работы предприятий, выявляемых дефектов продукции и нарушений технологии производства.

7. ШКАЛЫ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ БЛЮД (ИЗДЕЛИЙ)

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

Салат из свежих огурцов, 20

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Ломтик огурца неочищенного — белый с зеленой каймой, очищенного — белый, лука — зеленый	Без изменений	С незначительным пожелтением или побурением верхушки	Кожицы — желтый	Огурцов, лука — желтый с черными пятнами
Внешний вид	Огурцы нарезаны кружочками или ломтиками, лук зеленый мелко нашинкован; салат аккуратно разложен или уложен горкой в салатник со сметаной или заправкой и посыпан зеленью петрушки или без нее	Незначительное нарушение формы нарезки огурцов, лука	Наличие жидкости (сок огурцов). Огурцы нарезаны небрежно. Лук крупно нашинкован	Мякоть с развитыми кожистыми семенами, с внутренними пустотами	Овощи загрязненные, огурцы не зачищены или перезрели, с плотными семенами, поврежденные болезнями; лук увядший
Консистенция	Мякоть плотная с недоразвитыми водянистыми, некожистыми семенами	Без изменений	Без изменений	Огурцы увядшие	Огурцы мягкие, лук увядший
Запах	Свежих огурцов и лука	Без изменений	Свежих огурцов слабый	Аромат заправки отсутствует	Неприятный, прокисших огурцов и лука или гнилостный, затхлый
Вкус	Свежих огурцов в сочетании с луком и заправкой или сметаной	Без изменений	Кислой сметаны	Острый от лука (не соблюдена норма закладки лука). Горький от неочищенной кожицы	Неприятный

Салат из редиса, 21

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Свойственный ботаническому сорту редиса разной окраски	Без изменений	Без изменений	Лука — пожелтевший	Нестандартных редиса и лука зеленого
Внешний вид	Корнеплоды свежие, молодые. Редис нарезан тонкими кружочками или ломтиками, лук зеленый мелко нашинкован. Салат уложен горкой, аккуратно полит сметаной или заправкой, посыпан зеленью, сверху уложена долька яйца	Без изменений	Нарушена форма нарезки, встречаются отдельные кружочки или ломтики перезревшего редиса	Белый редис плохо зачищен, с небольшими пустотами (перезревший); наличие пожелтевших перьев лука; долька яйца заветрена	Наличие загрязненного (плохо промытого) или застволившегося редиса; редис плохо зачищен
Консистенция	Мякоть сочная, плотная. Сметаны — густая	Менее сочная, но без пустот	Слегка привядшая с огрубевшей сердцевиной	Дряблая с огрубевшей сердцевиной	Мягкая, с пустотами
Запах	Свежего редиса с зеленью, салатной заправки	Без изменений	Без изменений	Несвежих овощей и сметаны	Гнилостный или плесневелый, прокисания
Вкус	Приятный, слегка острый (за счет заправки)	Без изменений	С привкусом повышенной кислотности сметаны	С привкусом горечи в сметане	Наличие песчинок (хруст на зубах), посторонний порочащий, недоброкачественных продуктов

Салат из зеленого лука, 23

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Ярко-зеленый	Зеленый или салатный	Светло-салатный	Частично пожелтевший	Пожелтевший
Внешний вид	Лук зеленый нашинкован, посыпан солью, уложен горкой на тарелку, полит сметаной или заправкой, посыпан укропом или без него	Лук нашинкован неравномерно	Лук нашинкован крупными ломтиками	Сметана завстрилась; наличие сока (нарушены сроки реализации)	Лук использован вялый, с поврежденными перьями или плохо зачищен
Консистенция	Слегка хрустящая, сочная	Слегка мягкая	Мягкая (за счет длительного хранения)	Лук немного увядший	Очень мягкая (лук вымочен в образовавшемся рассоле)
Запах	Свежего зеленого лука в сочетании со сметаной или специями, заправки	Без изменений	Без изменений	Застоявшегося лука	Гнилостный, прокисшей сметаны, затхлости
Вкус	Кисловато-острый с естественной горечью лука	Без изменений	Соленоватый или не в меру острый, кислой сметаны	С привкусом прогоркшей сметаны или соленый	С хрустом песка, привкусом прокисшей сметаны, недоброкачественного лука

Салат из свежих помидоров, 24

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Помидоров — красный, розовый, а также желтый для желтоплодных сортов, лука — зеленый, сметаны — белый	Без изменений	Недозрелых плодов	Наличие пожелтевших перьев у зеленого лука, помидоров — красный с темными пятнами	Зеленый с черными пятнами
Внешний вид	Плоды свежие, целые. Помидоры нарезаны кружочками или дольками, лук репчатый — кольцами или полукольцами, лук зеленый — дольками 1,5—2 *см* или шинкованный. Помидоры аккуратно уложены в салатник, заправлены сметаной или салатной заправкой, оформлены зеленью	Нарезка овощей правильная, но неравномерная	Плоды перезрелые, форма нарезки нарушена	Плоды повреждены болезнями с зарубцевавшимися трещинами	Помидоры значительно помяты, с жидкостью, загнившие, с плодоножками
Консистенция	Помидоров — упругая, сочная; сметаны — густая	Помидоров — слегка мягкая, но сочная	Помидоров — мягкая, сметаны — жидкая	Помидоров и лука — мягкая с некоторой помятостью помидоров	Очень мягкая
Запах	Свежих помидоров и зеленого лука в сочетании со специями заправки или нежного аромата сметаны	Без изменений	Слегка острый	Недостаточно свежей сметаны	Помидоров — гнилостный, закисания, сметаны — плесневелый
Вкус	Характерный, кисловато-острый	Без изменений	Привкус сметаны с повышенной кислотностью	С незначительной горечью за счет сметаны	Помидоры — с признаками закисания, хруст песка на зубах

Салат из соленых огурцов с луком, 27

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Огурцов — оливковый; лука репчатого — белый или светло-кремовый, зеленого — ярко-зеленый	Без изменений	Лука зеленого — светло-салатный	Кожицы — темнокоричневый	Огурцов — темно-зеленый с болотным оттенком
Внешний вид	Огурцы нарезаны кружочками или ломтиками, лук репчатый — кольцами или полукольцами, зеленый — нашинкован. Салат аккуратно уложен в салатники, полит растительным маслом	Форма нарезки неравномерная	Огурцы и лук нарезаны крупно	В салате большое количество рассола	Огурцы с крупными семенами, поверхность огурцов ослизлая (не промыты)
Консистенция	Огурцы упругие, хрустящие	Огурцы менее упругие, чем требуется (недостаточно хрустящие)	Огурцов — мягкая (не хрустящая)	Огурцов — слегка дряблая	Огурцов — чрезмерно мягкая (при надавливании расползаются)
Запах	Соленых огурцов, приятный	Без изменений	Кислый	Перекисших огурцов	Посторонний (затхлой бочки, прелости)
Вкус	В меру кисло-соленый, слегка острый, без постороннего привкуса	Без изменений	Кислых огурцов	Кисло-соленый (не в меру)	Очень кислый, соленый, неприятный, с посторонним привкусом, признаками гнилостного брожения

Салат витаминный, 29

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Овощей — натуральный	Без изменений	Наличие зеленых листьев капусты	Лук зеленый пожелтевший	Овощей — с темными пятнами
Внешний вид	Капуста, морковь, перец сладкий нарезаны тонкой соломкой, лук зеленый нашинкован. Салат уложен горкой, поверхность украшена продуктами, которые входят в состав салата, заправлен сметаной и сверху посыпан лимонной цедрой	Салат оформлен правильно, но овощи нарезаны неравномерно	Нарезка овощей неоднородная, крупная, цедры не видно	Сметана заветренная, овощи почти не сохранили форму нарезки	Овощи увядшие, плохо зачищены, капуста с листьями, поврежденными червоточиной или почерневшими местами, перья лука пожелтевшие
Консистенция	Овощей — упругая, хрустящая, сочная	Менее сочная, чем требуется	Салат немного сухой или капуста плотная (не протерта с солью)	Несочная (салат плохо заправлен)	Овощей — чрезмерно мягкая (мятая)
Запах	Входящих в салат овощей, лимона	Без изменений	Цедры лимона — слабый	Застоявшихся овощей (нарушены сроки реализации)	Прокисших овощей или гнилостный, плесневелый
Вкус	Кисло-сладкий, в меру соленый, слегка острый (от сока лимона)	Без изменений	С привкусом горечи капусты (при перетирании с солью не отделили сок)	Несвежих овощей	Неприятный от кислой сметаны или прокисших овощей, пересоленный

Салат картофельный с огурцами или капустой, 32

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Свойственный продуктам, входящим в состав салата	Картофеля — темноватый	Поверхность овощей слегка заветренная	Майонез пожелтевший	Овощи заветрены, картофель потемневший
Внешний вид	Вареные, очищенные картофель и морковь, соленые огурцы нарезаны ломтиками, смешаны с репчатым или зеленым луком. Салат заправлен сметаной или майонезом, заправкой, посыпан зеленью; по рецептуре разрешена замена огурцов соленых на квашеную капусту	Незначительно нарушена форма нарезки продуктов	Нарушена форма нарезки всех овощей	Огурцы с крупными семенами, квашеная капуста с кочерыжками; салат оформлен небрежно	Картофель и морковь плохо очищены, капуста потемневшая, ослизлая или огурцы не очищены от кожицы
Консистенция	Вареных овощей — мягкая; соленых огурцов и капусты — упругая	Картофеля — слегка рассыпчатая	Огурцы слегка мягкие	Овощи недоварены, огурцы и капуста мягкие	Огурцов и капусты — мягкая
Запах	Приятный, свежих овощей	Без изменений	Резкий	Огурцов или капусты — более резкий	Прокисшего салата, посторонний, неприятный соленых огурцов или квашеной капусты
Вкус	Слегка острый от майонеза	Слабо острый	Острый (не промыта капуста квашеная или от заправки, сметаны с повышенной кислотностью)	Кислый	Кислой сметаны или прокисших овощей, затхлой капусты или огурцов

Салат «Зимний», 33

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Пестрый от натуральных овощей: картофеля, горошка, огурцов, моркови	Без изменений	Огурцы — с желтой кожицей	Кусочки вареного яйца обветрены	Картофель потемневший, салат заветрен
Внешний вид	Картофель, морковь, соленые огурцы нарезаны тонкими ломтиками, смешаны с репчатым или зеленым луком, заправлены сметаной или майонезом, заправкой, уложены горкой и украшены продуктами, входящими в состав салата	Незначительно нарушена форма нарезки овощей	Овощи нарезаны крупно	Овощи с нарушенной формой нарезки, мятые	Овощи мягкие с ослизлой поверхностью
Консистенция	Овощей вареных — мягкая, сырых — упругая, хрустящая	Картофель частично переварен	Овощи переварены, огурцы соленые слегка мягкие	Овощи недоварены, огурцы соленые мягкие	Овощи — чрезмерно мягкие, огурцы не сохранили форму, ослизлые
Запах	Присущий вареным и сырым овощам, с приятным ароматом сметаны, майонеза, заправки	Без изменений	Пряностей в заправке — сильный	Резкий	Посторонний, неприятный
Вкус	Сырых и вареных овощей, с привкусом сметаны, майонеза или заправки, в меру острый	Без изменений	Острый от заправки или майонеза	Пересолен, с преобладанием вкуса картофеля	Пересоленный, с посторонним привкусом

Салат из белокочанной капусты, 35

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Белый со слегка зеленым оттенком	Без изменений	Белый (не добавлены лук или морковь), наличие зеленых листьев капусты	Капусты — с потемневшими участками	Капусты — с темными загнившими пятнами
Внешний вид	Капуста и морковь нарезаны тонкой соломкой, лук зеленый нашинкован. Салат заправлен растительным маслом, уксусом и сахаром; посыпан зеленью	Без изменений	Капуста нашинкована неравномерно, недостаточно хорошо заправлена	Крупная нарезка капусты, наличие крупных частиц кочерыжек	Капуста плохо зачищена (с поврежденными листьями, зеленая, грубая), нарезана крупно; салат заветрен
Консистенция	Овощей — хрустящая, не жесткая, сочная	Без изменений	Наличие большого количества жидкости в салате	Капуста мягкая, застоявшаяся в заправке или жесткая, не перетертая с солью	Жесткая, сухая или ослизлая
Запах	Свежей белокочанной капусты в смеси с заправкой	С выраженным запахом уксуса	С едва ощутимыми признаками свежести	С резким запахом уксуса	Прокисания, посторонний
Вкус	Приятно кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи	Слегка кислый	Кисло-сладкий с привкусом горечи капусты	Несоленый или кислый от излишнего количества уксуса	Соленый или с горечью, плохо заправлен, прокисший, с привкусом прогорклого растительного масла

Салат из квашеной капусты, 37

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Светло-соломенный с желтоватым оттенком	Без изменений	С сероватым оттенком	Серый	Серый с потемневшими пятнами
Внешний вид	Капуста равномерно нашинкована соломкой, с клюквой, шинкованными репчатым луком и яблоками	Капуста нашинкована неравномерно	С частицами кочерыжек; яблоки нарезаны крупно	Наличие крупных частиц кочерыжек; яблоки не очищены от сердцевины	Капуста — с крупными кусками кочерыжек, листьев
Консистенция	Хрустящая, сочная	Без изменений	Несочная	Мягкая; наличие рассола	Дряблая
Запах	Свойственный квашеной капусте с репчатым луком и растительным маслом	Без изменений	Квашения — мало ощутимый	Кисловатый	Гнилостный или уксусного брожения, посторонний
Вкус	Кисловато-соленоватый, приятный, без горечи	Кисловатый	Пресноватый	Не в меру кислый	С горечью

Салат из припущенной свеклы, 39

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Свеклы — темно-красный разных оттенков	Без изменений	Без изменений	Свеклы — бурый	Свеклы — обесцвеченный, с почерневшими участками
Внешний вид	Свекла нарезана кубиками или ломтиками, заправлена сметаной или майонезом и уложена горкой	Нарезка свеклы неравномерная	Овощи — несоответствующей формы нарезки	Салат слегка заветрен, покрыт тонкой пленкой (нарушены сроки реализации)	Салат сильно заветрен (длительное хранение после приготовления)
Консистенция	Свеклы — мягкая, сочная	Свеклы — немного помятая	Свеклы — плотная	Свеклы — жесткая, сухая	Свеклы — значительно жесткая, волокнистая
Запах	*Свежей вареной свеклы*	*Без изменений*	*Без изменений*	*Кисловатый (от уксуса)*	*Прокисания*
Вкус	Сладковатый, нежный, с привкусом сметаны (майонеза)	Без изменений	Сладость свеклы недостаточна	Кисловатый (за счет уксуса, кисловатой сметаны)	Неприятный, прокисшей сметаны, несвежей свеклы

Лук маринованный, 40

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Белый или с фиолетовым оттенком	Без изменений	Без изменений	Серый	Темно-серый
Внешний вид	Лук нарезан полукольцами	Без изменений	Лук крупно нарезан	Лук мелко нарублен, плохо заправлен	Лук плохо зачищен (наличие чешуи, загнивших участков)
Консистенция	Слегка хрустящая, сочная	Не хрустящая	Мягкая	Очень мягкая, мятая или суховатая	Дряблая (увядший)
Запах	Острый, с ароматом пряностей	Слегка острый	Пряностей — слабый	Уксуса — резкий	Гнилостный, кислый (лук прокис от длительного хранения)
Вкус	В меру острый и соленый	Без изменений	Недостаточно острый	Чрезмерно кислый (от большого количества уксуса)	Прокисший, соленый, гнилостный

Редька с маслом или сметаной, 42

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Редьки и репчатого лука — белый; зеленого лука — ярко-зеленый	Без изменений	Редьки — серый	Редьки — темно-серый; зеленого лука — частично пожелтевший	Редьки — темно-серый, местами черный; зеленого лука — пожелтевший
Внешний вид	Редька нарезана тонкими ломтиками или нашинкована соломкой, добавлен шинкованный репчатый или зеленый лук. Редька аккуратно уложена горкой и заправлена растительным маслом или сметаной	Без изменений	Редька нарезана неравномерно	Форма нарезки редьки нарушена	Редька плохо зачищена, лук зеленый с желтыми перьями, лук репчатый с загнившими участками
Консистенция	Хрустящая, сочная	Менее сочная	Мягкая, просоленная	Чрезмерно мягкая	Сухая, жесткая или ослизлая
Запах	Специфический, свойственный только что натертой редьке	Слегка заветренной редьки	Слегка неприятный (хранившейся редьки)	Уксуса или застоявшейся редьки	Без присущего для редьки запаха (нарушен срок реализации), плесневелый
Вкус	Слегка горький, с привкусом свежего растительного масла или сметаны	Без изменений	Кисловатый (за счет сметаны)	Кислый (от уксуса или сметаны с повышенной кислотностью)	Гнилостный, с привкусом прогорклой сметаны

Салат мясной, 47

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Салата — серо-белый (определяет количество мяса и майонеза)	Без изменений	Серый (мало майонеза)	От светло-желтого до желтого за счет картофеля и майонеза (мало мяса)	На поверхности — желтая пленка (результат длительного хранения салата)
Внешний вид	Мясо и овощи нарезаны мелкими ломтиками, зеленый салат — кусочками. Салат заправлен майонезом, уложен горкой в салатник, украшен входящими в его состав продуктами	Нарезка овощей неравномерная	Овощи нарезаны крупнее, чем требуется, картофель частично помят	Форма нарезки овощей произвольная, огурцы с крупными зернами	Сильно заветрен
Консистенция	Вареных овощей — мягкая, сырых — слегка хрустящая, салата — сочная	Менее сочная	Мажущаяся	Рассыпчатая (плохая заправка майонезом); мяса — жесткая	Огурцов — чрезмерно мягкая, картофеля — клееобразная
Запах	Овощей, майонеза и соуса «Южный»	Майонеза — слабый	Огурцов преобладает над запахом других продуктов	Немного неприятный (за счет огурцов)	Прокисших овощей, затхлый, несвежего мяса
Вкус	Острый, умеренно соленый	Недосолен	Немного пересолен	Несоленый	Пересоленный, прокисший

Винегрет овощной и с сельдью, 48, 49

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Натуральный, свойственный овощам, входящим в состав винегрета	Картофеля — бледно-розовый (от сока свеклы)	Все овощи приобрели окраску свеклы (свекла не смазана растительным маслом перед соединением с другими овощами)	Свеклы — темный, капусты — серый, сельди — с посторонним оттенком	Блюда — темно-свекольный с потемневшими частицами овощей (от длительного хранения без холода)
Внешний вид	Картофель, свекла, морковь, огурцы нарезаны ломтиками, рубленая квашеная капуста отжата от рассола, лук нашинкован; винегрет полит заправкой для салатов. В винегрете с сельдью поверх него уложено филе сельди	Картофель, свекла слегка деформированы	Нарезка овощей неравномерная; филе сельди нарезано крупно	Винегрет заветренный, овощи частично деформированы; сельдь с позвоночной или реберными костями	Вареные овощи деформированы; наличие кусков кочерыжки квашеной капусты
Консистенция	Капусты, огурцов — хрустящая; картофеля, свеклы, моркови — мягкая	Огурцов и капусты — менее хрустящая, чем требуется	Наличие небольшого количества разваренного картофеля	Огурцов, капусты мягкая (без хруста)	Вареных овощей, капусты — чрезмерно мягкая, огурцов — дряблая (при надавливании распадаются)
Запах	Овощей и сельди	Без изменений	Перца — ощутим мало	Уксуса — резкий	Прокисших овощей, недоброкачественной сельди
Вкус	Острый, соответствующих овощей, умеренно соленый	Менее острый	Перца — выражен слабо, заправки — не в меру острый или винегрет слегка пресный	Чрезмерно кислый (за счет огурцов, капусты, уксуса)	Недоброкачественных овощей и сельди; чрезмерно соленый, с привкусом прогорклого растительного масла

Сельдь с луком, 55

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Сельди — светло-серый	Сельди — серый	Незначительное подкожное пожелтение сельди	Филе сельди — с желтым оттенком (от окислившегося жира), зеленый лук — пожелтевший	Сельдь с ржавчиной; в разрезе — желтизна, проникшая в толщу мышц
Внешний вид	Сельдь нарезана на одинаковые кусочки, поверх сельди уложен репчатый лук, нарезанный кольцами, или зеленый — дольками. Сельдь полита растительным маслом и уксусом	Поверхность сельди слегка потускневшая	Наличие темной пленки в брюшной полости	Сельдь с кожей, нарезана крупными кусками	Поверхность кусочков сельди ослизлая; кусочки бесформенные, с пожелтением
Консистенция	Сельди — нежная	Плотная	Слегка перезревшая	Жесткая или сухая	Дряблая
Запах	Приятный, созревшей сельди, с ароматом заправки	Без изменений	Без изменений	Слегка окислившегося жира	Гнилостный или окислившегося жира
Вкус	Приятный, для маринованной сельди — с ароматом пряностей	Без изменений	Соленый (сельдь не вымочена)	Соленый или кислый (от уксуса)	Неприятный (порча сельди), окислившегося жира или с привкусом сырой рыбы, гнилостный

Жареная рыба под маринадом, 60

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Поверхности рыбы — светло-золотистый, маринада — оранжево-красный, рыбы в разрезе — белый	Без изменений	Без изменений	Маринада — коричневый, рыбы — в разрезе — кремовый (пережарена)	Маринада, рыбы — темно-коричневый с подгорелостью
Внешний вид	Куски рыбы, сохранившие форму, политы маринадом, посыпаны зеленью	Куски рыбы местами раскрошенные, имеются довески	Куски рыбы не сохранили форму; овощи в маринаде нарезаны крупно	Куски рыбы заветрены, сухие (мало маринада)	Куски рыбы подгорели; овощи в маринаде переварены (маринад — сплошная густая масса)
Консистенция	Мягкая, сочная	Без изменений	Слегка крошащаяся	Недостаточно сочная	Значительно сухая или жесткая (рыбы)
Запах	Свойственный данному виду рыбы с ароматом пассерованных овощей	Без изменений	Специй в соусе отсутствует	Резкий (за счет уксуса)	Подгоревшей рыбы и кореньев, несвежей рыбы
Вкус	Свойственный натуральной жареной рыбе с кисло-сладким маринадом, слегка острый, умеренно соленый	Маринад слегка недосолен	Маринад немного пресный	Острый, соленый	Сильно острый, с кислым привкусом, неприятный из-за порочащих признаков рыбы

Языки заливные, 63

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Языка — серый; желе — светло-золотистый	Без изменений	Желе — слегка серый	Желе — серый	Язык — позеленевший, желе — мутное, покрыто пятнами плесени (нарушены сроки хранения)
Внешний вид	Язык нарезан ломтиками, хорошо зачищен от кожи; желе прозрачное, золотистого цвета; язык красиво и просто украшен отварными овощами, зеленью	Украшения из овощей, яиц, зелени немного расплылись (нарушен рисунок)	Форма нарезки языка не соблюдена; имеются довески; куски языка неравномерно покрыты желе	Поверхность языка (верхний срез) не покрыта застывшим желе	Язык плохо зачищен от кожи; использована часть, прилегающая к горловине; желе — с застывшим жиром. Язык не закрыт желе, куски почернели, обветрились; желе мутное, на поверхности жидкость
Консистенция	Желе — нежное, эластичное, тающее во рту, мясо — мягкое	Желе слабое (при встряхивании теряет форму)	Языка — жесткая; желе расплывчатое	Языка — крошливая (переварен); желе резинистое	Желе водянистое (перемерзло при хранении, а затем оттаяло)
Запах	Аромат мясного бульона с луком, пряной зеленью, специями	Без изменений	Слабо выражен аромат кореньев в желе	Отсутствует аромат специй и кореньев в желе	Затхлый, прокисший
Вкус	Концентрированный мясной вкус желе, умеренно соленый	Недосолен	Вкус малоконцентрированного мясного бульона в желе	Желе безвкусное	Прокисший; язык с посторонним, неприятным запахом, пересолен

Студень говяжий, 65

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Сероватый, непрозрачный	Без изменений	Серый	Темно-серый	От темно-серого до коричневого
Внешний вид	Мелко нарубленные субпродукты равномерно распределены в желе; толщина слоя студня 5—6 *см*; в разрезе — плотная, полупрозрачная масса	Мякоть субпродуктов нарезана крупно	Желе с легкой мутью, частицами моркови, лука	Поверхность студня неровная (выступают подсохшие кусочки субпродуктов), толщина слоя более 5 *см*	Поверхность покрыта жидкостью, желе распадается, мутное
Консистенция	Желе — плотная, упругая; мяса — сочная, мягкая	Менее упругая	Желе — слабое	Желе — очень слабое (при встряхивании теряет форму), субпродуктов — жесткая (недоварены)	Дряблая, водянистая; субпродукты разварены
Запах	Концентрированного бульона из субпродуктов, чеснока, специй	Без изменений	Кореньев, чеснока и специй почти не ощущается	Чеснока, специй и кореньев — отсутствует	Прокисания, посторонний порочащий
Вкус	Отварного мяса и субпродуктов, с привкусом чеснока, умеренно соленый	Недосолен	Малоконцентрированного бульона	Соленый или несоленый, невкусный	Салистый, чрезмерно пересоленный, с привкусом омыленного жира, недоброкачественных субпродуктов

Студень из говядины, 68

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Вареного мяса — от светло-серого до серого; желе — светло-серый, прозрачный	Без изменений	Светло-серый, полупрозрачный	Желе — темно-серый	Желе — от темно-серого до коричневого
Внешний вид	Мясо нарезано кусочками, равномерно распределено в желе. Толщина слоя студня 5—6 *см*, в разрезе — плотная часть распределена равномерно	Мясо нарезано крупно	Мясо нарублено; в студне морковь, лук; желе с незначительной мутью	Студень с помутнением или с добавлением субпродуктов, попадаются кости; толщина слоя более 6 *см*	Поверхность покрыта выделившейся жидкостью, желе расплывается, мутное
Консистенция	Желе — плотная, упругая, мяса — сочная, мягкая	Менее упругая	Желе — слабая	Желе — очень слабая (при встряхивании теряет форму), мяса — жесткая	Желе — дряблая, водянистая, мяса — чрезмерно мягкая
Запах	Мясного концентрированного бульона, чеснока, с ароматом специй	Специй и кореньев ощутим слабо	Чеснока, кореньев, специй почти не ощущается	Чеснока, специй и кореньев отсутствует	Прокисания, посторонний порочащий
Вкус	Концентрированный, мясной с привкусом чеснока, специй, умеренно соленый	Недосолен	Малоконцентрированного бульона	Несоленый или соленый, невкусный	Пересоленный, с привкусом омыленного жира, недоброкачественного мяса

СУПЫ

Бульон мясной

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Прозрачный со светло-коричневым оттенком	Светло-коричневый	Светло-серый	С серым оттенком	Темный с серым оттенком
Внешний вид и прозрачность	Однородная жидкость без взвешенных частиц; прозрачный	Наличие мелких хлопьев (легкая опалесценция)	Легкая муть	Мутный	Сильная муть, с хлопьями свернувшегося белка; на поверхности — вспенивание
Запах	Приятный, экстрактивных веществ мясного бульона; аромат кореньев, специй	Без изменений	Кореньев, специй отсутствует	Слабый или неароматный	Затхлого мяса, прокисания, резко сальный
Вкус	Бульона с привкусом кореньев, специй, умеренно соленый	Без изменений	Без привкуса кореньев, специй, недосолен	Пересолен, водянистый	Осалившегося жира, прокисшего бульона

Бульон костный

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Светло-серый с коричневым оттенком	Светло-серый	Светло-серый, слабый	С серым оттенком	Темный с серым оттенком
Внешний вид и прозрачность	Однородная жидкость без взвешенных частиц	Наличие мелких хлопьев (легкая опалесценция)	Легкая муть	Мутный	Сильная муть, на поверхности вспенивание (признак закисания)
Запах	Костного бульона, с ароматом кореньев	Без изменений	Неароматный	Легкий запах осаливания жира	Затхлый, резко сальный или кислый
Вкус	Костного бульона	Без изменений	Недосолен, без привкуса кореньев, специй	Привкус сальности, пересолен	Прогорклого и осалившегося жира, прокисшего бульона

Борщ с капустой и картофелем, 72

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Малиново-красный, жир на поверхности — оранжевый	Без изменений	Бледно-розовый	Свеклы — бурый; жидкой части — не характерный (за счет длительного хранения)	Свеклы — почерневший; лук и коренья — горелые
Внешний вид	В жидкой части борща — овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук — соломкой, картофель — брусочками или дольками); на поверхности жир, сметана, зелень	Правильная, но недостаточно аккуратная нарезка овощей и мяса	Нарушено соотношение плотной и жидкой частей	Овощи мятые	Нехарактерный для данного блюда; картофель — с глазками и черными пятнами
Консистенция	Свекла, овощи и мясо — мягкие; капуста свежая — упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной частей	Картофель частично разварившийся	Овощи и мясо переварены	Наличие комков заварившейся мучной пассеровки; свекла с грубыми прожилками	Очень жидкая; овощи слишком мягкие
Запах	Характерный для овощей и специй	Специй — слабый	Специй — отсутствует	Пережаренных овощей, кислый	Подгоревших овощей, прогорклый, затхлый
Вкус	Кисло-сладкий	Кисловатый	Привкус свеклы	Пересолен, кислый	Прокисший или пересоленный, подгоревших пассерованных кореньев и муки, привкус осалившегося и прогорклого жира

Щи из свежей капусты с картофелем, 83

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Бульона — светло-серый; жира — оранжевый; овощей — натуральный	Жир слабо окрашен	Жир не окрашен	Бульон — коричневый (за счет подгорелых овощей)	Бульона — темно-коричневый
Внешний вид	В жидкой части щей — капуста, нарезанная квадратиками (2—3 *см*), морковь, лук, петрушка, картофель — дольками; сверху сметана и зелень	Без изменений	Бульон мутноватый, капуста крупно нарезана, с кусочками кочерыжек	Нарушена форма нарезки всех овощей; морковь, лук частично подгоревшие	Бульон мутный; наличие пузырьков (признак закисания); овощи плохо зачищены; морковь, лук подгоревшие
Консистенция	Капуста упругая, овощи мягкие	Без изменений	Капуста мягкая, овощи частично переварены	Капуста и овощи недоварены	Капуста мягкая, блюдо жидкое, водянистое
Запах	Пассерованных овощей, капусты, мясного бульона	Пассерованных кореньев и специй слабый	Пассерованных кореньев и специй отсутствует	Переваренных овощей	Прокисания, посторонний неприятный
Вкус	Капусты в сочетании с входящими в состав овощами, специями, умеренно соленые	Недосолены	Слегка пересолены	Соленые; свежей капусты слабо выражен	Прокисшего блюда, привкус окислившегося жира

Щи зеленые, 84

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	От светло-зеленого до оливкового	Без изменений	Буро-зеленый	Бурый	Темно-бурый
Внешний вид	Коренья, лук, картофель нарезаны кубиками, зеленый лук — дольками, шпинат и щавель — пюреобразные или частично нарезанные; смесь овощей с жидкой частью блюда; на поверхности жир, сметана, укроп	Частично нарушена форма нарезки картофеля	Наличие крупных частиц шпината и щавеля; сметана размешана в супе	Наличие грубо нарезанных овощей	Картофель потемневший, плохо зачищен; на поверхности вспенивание
Консистенция	Картофель мягкий, щавель, шпинат — протертые, пюреобразные	Без изменений	Картофель твердый (варился вместе со шпинатом и щавелем)	Водянистая; комки заварившейся муки	Очень жидкая
Запах	Зеленого щавеля и шпината, специй, пассерованного репчатого лука	Без изменений	Пережаренных овощей	Длительно хранившегося блюда	Прокисания
Вкус	Слабо-кислый, в меру соленый, в сочетании с яйцами и сметаной	Недосолены; недостаточно выражен вкус бульона	Не в меру кислый (от щавеля)	Соленый	Прокисший, пересоленный, хруст песка, горечь

Щи из квашеной капусты, 86

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Светло-желтый; жир — оранжевый	Без изменений	Светло-коричневый	Коричневый	Темно-коричневый
Внешний вид	В жидкой части щей — капуста квашеная, морковь и лук репчатый, нарезанные соломкой. Капуста и овощи не переварены; на поверхности сметана, зелень, жир	Нарезка овощей неоднородная	Нарушено соотношение плотной и жидкой частей	Куски капусты крупные, коренья слегка подгоревшие, на поверхности щей пленка	Форма нарезки овощей нарушена, на поверхности — вспенивание
Консистенция	Коренья и лук мягкие, капуста — слегка хрустящая	Овощи и капуста мягкие, но не переварены	Овощи и капуста переварены	Квашеная капуста и овощи жесткие	Овощи сильно размягченные
Запах	Вареной квашеной капусты, пассерованных кореньев с томатом	Без изменений	Не ощущается аромат пассерованного томата, кореньев	Затхлой капусты; отсутствует запах пассерованных кореньев	Прокисших щей, подгоревших овощей
Вкус	Кисло-сладкий, без лишней кислотности, умеренно соленый	Слабо выражен вкус квашеной капусты	Сладковатый привкус; кисловатый	С посторонним привкусом	Прокисший, привкус осалившегося и прогорклого жира

Рассольник ленинградский, 93

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Бульона — с кремовым оттенком, жира — желтый	Жира — бесцветный	Бульон — с сероватым оттенком	Синеватый оттенок бульона (перловая крупа варилась не отдельно)	Несвойственный блюду (за счет подгоревшей пассеровки)
Внешний вид	Огурцы — без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель — дольками или брусочками, коренья—соломкой. Смесь овощей — с жидкой частью блюда, на поверхности сметана, зелень	Без изменений	Форма нарезки всех овощей нарушена	Огурцы с семенами; подгоревшие лук, морковь, коренья; бульон слизистый, блюдо посыпано увядшей, с желтизной, зеленью	Непривлекательный, овощи переварены, крупа слипшаяся
Консистенция	Овощей, мяса — мягкая, сочная; огурцов — слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварившаяся	Картофель частично переварен	Все овощи частично переварены	Мясо, картофель и крупа недоварены	Жидкая или пюреобразная
Запах	Огуречного рассола; приятный — овощей и специй	Без изменений	Без изменений	Резкий запах огуречного рассола	Окислившегося жира или прокисший, затхлых огурцов
Вкус	Острый, в меру соленый, с умеренной кислотностью	Недосолен	Кислотность недостаточна	Неприятный привкус огуречного рассола, соленый	Прокисший или пересоленный с посторонним, затхлым привкусом (огурцов), привкусом подгорелости

Суп картофельный с крупой, 97

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Бульона — светло-серый, прозрачный; овощей, крупы — натуральный	Без изменений	Мутный	Серый	Бурый или с коричневым оттенком
Внешний вид	В жидкой части супа — картофель и овощи, нарезанные кубиками, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму; на поверхности — жир, зелень	Незначительно нарушена форма нарезки	Нарезка овощей неравномерная, не соответствующая форме крупы	Картофель плохо зачищен, с черными пятнами, глазками	Картофель плохо зачищен, потемневший, коренья подгоревшие, на поверхности нет жира
Консистенция	Картофель, коренья мягкие, крупа хорошо разварившаяся	Частично разварившиеся картофель и овощи	Разварившиеся картофель и крупа (зерна частично потеряли форму)	Недоварены картофель и крупа	Очень жидкая (нарушена закладка сырья)
Запах	Пассерованных овощей, специй, бульона и вареной крупы (слегка мучнистый)	Слабо выражен аромат специй	Лаврового листа — отсутствует	Затхлый запах крупы (крупа перед использованием не промыта)	Прокисшего супа
Вкус	Умеренно соленый, мясного бульона в сочетании с картофелем и крупой	Без изменений	Бульона — водянистый; недосолен	С привкусом сырой крупы, соленый	Пересоленный, прокисший, с горечью

Суп картофельный с бобовыми, 99

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Светло-желтый (горчичный) — супа горохового; светло-коричневый — супа фасолевого	Без изменений	Жир на поверхности бесцветный	Темный (фасолевого), редкие капли бесцветного жира	Темно-коричневый (за счет подгорания овощей при пассеровании)
Внешний вид	В жидкой части — картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) или фасоль — в виде целых, неразваренных зерен	Овощи нарезаны неравномерно, отдельные зерна гороха, фасоли разварены, частично отделилась оболочка от зерна	Форма нарезки овощей нарушена; зерна фасоли — разварены	Картофель плохо зачищен, недоварен или переварен	На поверхности пузырьки — следствие прокисания; пассерованные овощи подгоревшие
Консистенция	Картофель и бобовые — мягкие; горох лущеный — пюреобразный	Картофель и фасоль частично переварены, но форму сохраняют	Картофель и фасоль значительно разварены	Овощи и горох твердые (недоварены) или переварены, деформированы	Очень жидкая или пюреобразная
Запах	Гороха, пассерованных кореньев и лука	Без изменений	Слабо выражен аромат пассерованных кореньев	Слегка подгоревшего гороха или фасоли	Сильно подгоревшего или прокисшего супа, осалившегося жира
Вкус	Умеренно соленый, свойственный гороху или фасоли	Без изменений	Слабый вкус мясного бульона; суп слегка пересолен	Соленый, водянистый	С горечью или прокисший, осалившегося жира

Суп картофельный с грибами, 102

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Бульон — коричневый, свойственный цвету овощей и грибов	Без изменений	Бульона — светлый, слабо коричневый	Овощи потемневшие	Черный (за счет грибов, подгоревших при сушке, овощей — при пассеровании)
Внешний вид	В жидкой части супа — картофель и морковь, нарезанные кубиками, лук, грибы (ножки) — соломкой и пассерованные. Суп заправлен сметаной и посыпан зеленью	Нарушена форма нарезки овощей или грибов	Полностью нарушена форма нарезки овощей и грибов	Овощи крупно нарезаны	Картофель плохо дочищен, на поверхности супа мало жира, пассеровка подгорела
Консистенция	Картофель мягкий, грибы упругие	Картофель слегка разварившийся	Картофель полностью разварен	Овощи частично недоварены (хрустящие)	Очень жидкая, грибы мягкие
Запах	Грибной, с ароматом пассерованных овощей	Без изменений	Слабо выражен аромат пассерованных кореньев	Отсутствует аромат грибов	Прокисшего супа, подгоревших овощей
Вкус	Грибов, с пассерованными овощами	Без изменений	Слабый грибного бульона	Соленый или не выражен вкус грибов	Пересоленный, прокисший, горечь, хруст песка на зубах (за счет плохо промытых грибов)

Суп картофельный с мясными фрикадельками, 104

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Бульон прозрачный, золотистый, жир на поверхности — светло-оранжевый	Без изменений	Бульона — серый, мутный	Бульона — темный, фрикадельки в разрезе розовые	Бульон мутный, хлопья свернувшегося белка — темные
Внешний вид	В жидкой части супа — картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки (не разварены и не помяты). Фрикадельки одинакового размера	Частично нарушена форма нарезки овощей	Овощи деформированы, фрикадельки неодинаковой формы; бульона — мутный	Фрикадельки деформированы, овощи крупно нарезаны	Хлопья свернувшегося белка, с подгоревшей пассеровкой; картофель — с глазками и темными пятнами
Консистенция	Картофель и овощи мягкие; фрикадельки упругие, сочные	Картофеля — слегка разварена, фрикаделек недостаточно упругая	Фрикадельки жестковатые	Фрикадельки жесткие	Жидкая; фрикадельки разварившиеся
Запах	Мясных экстрактивных веществ, пассерованных овощей и картофеля	Без изменений	Недостаточный аромат пассерованных кореньев	Отсутствует запах пассерованных кореньев или специй	Окислившегося жира, несвежего мяса в фрикадельках, прокисания
Вкус	Характерной для картофельного супа на мясокостном бульоне, умеренно соленый	Без изменений	Недостаточно концентрированный вкус бульона, недосолен	Соленый	Пересоленный, горелый, прокисший

Суп из овощей, 111

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Бульона — светло-желтый, жира на поверхности — оранжевый, овощей — натуральный, свойственный им в вареном виде	Без изменений	Жир на поверхности не окрашен	Бульон бледный, с сероватым оттенком	Бульона и овощей — темный
Внешний вид	В жидкой части супа — капуста, коренья, стручки фасоли нарезаны соломкой, картофель и помидоры — дольками	Частично нарушена форма нарезки	Овощи переварены, при отпуске блюдо посыпано увядшей (с желтизной) зеленью	Пассерованные овощи подгорели	На поверхности вспенивание (признак скисания)
Консистенция	Овощи мягкие, но не переварены	Овощи несколько переварены, но форму сохраняют	Овощи помятые; не соблюдено соотношение жидкой и плотной частей	Капуста и овощи жесткие (недоварены)	Очень жидкая
Запах	Пассерованных кореньев, специй	Без изменений	Не выражен аромат специй и пассерованных кореньев	Переваренных овощей	Прокисшего супа, подгорелости
Вкус	Бульона, капусты, картофеля, овощей; умеренно соленый, кисловатый	Недосолен	Соленый	Чрезмерно кислый (за счет помидоров), пересолен	Пригорелый, пересоленный, прокисший, прогорклый

Суп рисовый с мясом, 118

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Бульона — полупрозрачный; жира на поверхности супа — слегка оранжевый	Бульон — слабо коричневый (от томата)	Бульона — непрозрачный	Бульона — бледный	Бульона — беловатый (от разварившегося риса)
Внешний вид	Рис хорошо сварен, лук мелко нашинкован, смесь риса с овощами — в жидкой части супа; на поверхности — жир; блюдо посыпано зеленью	Незначительная часть риса потеряла форму	Рис разварен, бульон слегка мутный	Крупа не перебрана, лук подгоревший; бульон — мутный	Лук нарезан крупно, рис переварен, мучнистый; наличие подгоревших хлопьев томата
Консистенция	Коренья мягкие, рис целый, мягкий, мясо мягкое	Рис частично разварен	Рис разварен	Рис недоварен; мясо жесткое, с сухожилиями	Соусообразная (крупа переварена)
Запах	Мясного бульона, чеснока, специй и риса	Недостаточный аромат пассерованных кореньев и специй	Без изменений	Немного затхлого риса	Прокисшего или подгоревшего супа
Вкус	Вареной крупы, умеренно соленый и острый; мяса — свойственный вареной говядине или баранине	Без изменений	Недосолен; привкус непассерованного томата	Слегка пересолен	Пересоленный, с горечью, прокисший

Солянка сборная мясная, 123

Показатель	Баллы (5—1). характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Жира — ярко оранжевый	Без изменений	Жир слабо окрашен	Жидкая часть бесцветная, без жира	Темный или бесцветный жир на поверхности
Внешний вид	Мясные продукты, лук и огурцы, нарезанные кубиками,— в жидкой части блюда; на поверхности сметана, ломтик лимона (без кожицы), зелень	Неравномерная нарезка мясопродуктов и соленых огурцов	Мясопродукты крупно нарезаны и помяты; лимон — с кожицей	Огурцы не очищены от кожицы и семян, лук переварен, мясопродукты не зачищены	Лук — подгоревший; набор мясных продуктов не соответствует рецептуре; почки плохо зачищены
Консистенция	Мясопродуктов — мягкая, огурцов — слегка хрустящая	Без изменений	Жидковатая (нарушено соотношение жидкой и плотной частей)	Очень жидкая, огурцов — размягченная, мясопродуктов — несочная	Мяса — жесткая, с грубыми сухожилиями
Запах	Мясных экстрактивных веществ, каперсов, лимона, огурцов и пассерованного лука	Слабый аромат пассерованных томата, кореньев	Без изменений	Сильный запах огуречного рассола	Затхлости огурцов
Вкус	Острый (огурцов), рассола и каперсов, соленый	Недостаточно острый	Бульона — слабый	Пресный или не в меру острый; горечь от кожицы лимона	Прокисший, пересоленный, затхлых огурцов

Суп молочный с макаронными изделиями, 128

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	*Молочно-белый,* сливочного масла — желтый	Без изменений	Без изменений	С синеватым оттенком	Жидкая часть — мутная
Внешний вид	Макаронные изделия сохранили форму	Без изменений	Макароны переварены	Макаронные изделия слипшиеся, деформированы, на поверхности супа отсутствует масло	Макаронные изделия слипшиеся в комки; на поверхности вспенивание (признак скисания); свернувшийся белок молока
Консистенция	Макаронные изделия, хорошо набухшие, мягкие	Макаронные изделия, слегка потерявшие форму	Макароны мягкие, потерявшие форму	Разваренные макароны образовали мучнистый осадок	Макаронные изделия сильно переварены; жидкая
Запах	*Молочно-мучнистый*	Без изменений	Без изменений	Слегка подгорелого молока	Подгоревших молока и макарон, кислый
Вкус	Сладковатый, умеренно соленый, с привкусом сливочного масла	Недосолен	Соленый, несладкий	С привкусом подгорелости, пересолен	С горечью (за счет пригорания молока), прокисший

Суп молочный с крупой, 129

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Жидкой части — белый с кремовым оттенком, на поверхности — слой желтого сливочного масла	Без изменений	Без изменений	С синеватым оттенком	Жидкой части — белый с синеватым оттенком (недовложение молока)
Внешний вид	Крупа, сваренная с кипяченным молоком или водой	Зерна сохранили форму, но слегка переварены	Крупа переварена, отдельные крупинки потеряли форму	Суп жидкий, крупа не перебрана, комки заварившейся манной крупы	Крупа переварена, не перебрана, на поверхности вспенивание, свернувшийся белок молока
Консистенция	В меру вязкая, крупа мягкая, набухшая	Без изменений	Крупа слишком мягкая	Крупа жесткая (недоварена)	Мучнистая, мажущаяся, жидкая
Запах	Кипяченого молока; выражен аромат сливочного масла	Без изменений	Без изменений	Слегка подгорелого молока	Пригорелого молока, прокисшего супа
Вкус	Сладковатый, слабо соленый, с привкусом сливочного масла	Недосолен	Соленый, несладкий	С привкусом подгорелости, пересолен	С горечью (за счет пригорания молока), прокисший

Суп-пюре из разных овощей, 136

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Светло-серый с кремовым оттенком	Темно-кремовый	Наличие отдельных темных частиц картофеля	С серым оттенком	Серый (от потемневшего картофеля)
Внешний вид	Однородная масса без комков заварившейся муки и кусочков непротертых овощей, без пленок на поверхности	Без изменений	На поверхности незначительное количество пленок и отстоявшийся жир; масса неоднородная	Наличие комков заварившейся муки; заметное отслаивание жидкой части	Масса с комками, кусочками непротертых овощей; на поверхности куски пленки
Консистенция	Нежная, бархатистая	Незначительно отстоявшаяся жидкость и осевшие частицы	Жидковатая или незначительная крупчатость	Жидкая или крупчатая (наличие грубых непротертых частиц) или разделение на жидкую и плотную части	Неоднородная, клейкая (за счет протирания холодного картофеля)
Запах	Свежих овощей	Без изменений	Слабый аромат кореньев	Отсутствует аромат кореньев	Подгоревших молока, муки, несвежих яиц
Вкус	Нежный, свойственный овощам в сочетании с молоком соленый умеренно	Недосолен	Длительно хранившегося супа	Невкусный	Подгоревших молока, муки, сильно пересоленный

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Коричневый, матовый от желтка яйца, растертого с горчицей, густая часть пестрая с преобладанием зеленого цвета	Без изменений	Беловатый (от размешанной сметаны)	Светло-коричневый	Темно-коричневый или полупрозрачный; желтые частицы лука
Внешний вид	Огурцы, вареное мясо, белок яйца нарезаны кубиками, зеленый лук мелко нашинкован и растерт. Вся смесь залита хлебным квасом; на поверхности сметана, мелко нарезанная зелень	Частично нарушена форма нарезки продуктов	Неоднородная нарезка овощей и мяса. Сметана размешана в супе	Использованы грунтовые неочищенные огурцы с плотными семенами	Наличие загрязненных, загнивших огурцов и овощей. Вспенивание; на поверхности — темная зелень
Консистенция	Умеренной густоты; вареных овощей, мяса — мягкая, огурцов — хрустящая	Зеленый лук плохо перетерт, картофель слегка переварен	Свежие овощи упругие, но слегка увядшие	Недоваренный (сырой) картофель, мясо жесткое	Огурцы увядшие, с желтой кожицей, мясо жесткое
Запах	Аромат свежих огурцов, мяса, зеленого лука, укропа и кваса	Без изменений	Слабый аромат свежих огурцов, укропа	Резкий (от горчицы)	Посторонний, порочащий (закисания), затхлых яиц
Вкус	Кисло-сладкий, умеренно соленый, слегка острый	Без изменений	Не в меру острый; сладковатый; кислый	Чрезмерно кислый хлебный квас	Пересоленный; посторонний привкус несвежих продуктов

Свекольник холодный, 146

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Коричневый	Без изменений	Свекла с белыми прослойками	Жидкой части — явно обесцвеченный, огурцов и лука — слегка желтый	Жидкой части — бледный или бурый; свеклы — бурый, местами — черный; лука — желтый
Внешний вид	Огурцы нарезаны мелкими ломтиками или кубиками, свекла, морковь — кубиками или соломкой, лук, укроп — мелко нарезаны, яйца измельчены. Вся смесь залита хлебным квасом. Блюдо заправлено сметаной	Нарезка овощей аккуратная, но неравномерная	Овощи частично переварены, сметана размешана	Овощи плохо зачищены, огурцы не очищены, форма нарезки неправильная	Овощи увядшие; наблюдается вспенивание жидкой части (признак прокисания)
Консистенция	Густой части — не менее 40%; свеклы — мягкая; огурцов — слегка хрустящая	Без изменений	Свежие овощи упругие, но слегка увядшие; вареные овощи слегка разварены	Жидкая часть полупрозрачная	Очень жидкая; свеклы — грубая, жесткая, волокнистая; зелень — увядшая
Запах	Свеклы, свежих огурцов, лука и укропа	Слабо выражен аромат огурцов и укропа	Перестоявшегося блюда	Перекисшего кваса	Закисания, гнилых овощей, тухлых яиц
Вкус	Кисло-сладкий, умеренно соленый, с привкусом свеклы	Без изменений	Немного пересолен	Слегка пересолен, кислый	Блюдо значительно пересолено; привкус несвежих продуктов

Щи зеленые с яйцом, 147

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Темно-зеленый	Без изменений	Светло-зеленый	Бурый	Темно-бурый
Внешний вид	Шпинат и щавель протерты, картофель сохранил форму нарезки кубиками, лук нашинкован, огурцы и яйца нарезаны кубиками; овощи — с жидкой частью блюда; щи посыпаны зеленью, заправлены сметаной	Продукты нарезаны неравномерно	Лук и овощи крупно нарезаны, шпинат и щавель не протерты	Форма нарезки продуктов нарушена; не очищена кожица грунтовых огурцов	Наличие загрязненных или загнивших овощей
Консистенция	В меру густая (гарнира — 35—40%); картофель мягкий, огурцы хрустящие	Без изменений	Картофель переварен	Жидкая	Водянистая
Запах	Огурцов, зеленого лука, укропа	Без изменений	Не выражен аромат зелени	Кислый	Несвежих овощей, сметаны, яиц, прокисания
Вкус	Умеренно кислый, свойственный входящим в состав овощам, с привкусом яиц, сметаны	Без изменений	Кисловатые	Слегка пересолены	Посторонний, неприятный привкус; хруст песка на зубах; прокисшего блюда

Овощи в молочном или сметанном соусе, 163

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Свойственный введенным в данное блюдо овощам, соуса — кремовый	Соуса — со светло-коричневым оттенком	Соуса — белый с сероватым оттенком	Соуса — серый	Поверхности овощей и соуса светло-коричневый, местами подгоревшие
Внешний вид	Овощи нарезаны кубиками, припущены, соединены с молочным или сметанным соусом и уложены горкой	Неравномерная нарезка овощей	Овощи нарезаны неправильно или незначительно деформированы	На поверхности пленки от соуса; значительная часть овощей деформирована или недоварена	Овощи плохо зачищены, переварены, с хлопьями прокисшего соуса
Консистенция	Овощи мягкие, сочные, но не разварены, соус — эластичный, однородный	Без изменений	Овощи жестковаты или переварены. Соус расслоившийся	Овощи жесткие	Овощей — пюреобразная; соуса — неоднородная, с кусочками заварившейся муки
Запах	Аромат овощей и молока или сметаны	Без изменений	Без изменений	Сырой муки	Подгорелого молока или сметаны
Вкус	Овощей и соуса молочного — слегка сладко-соленый; сметанного — слегка сладко-соленый с кисловатым привкусом	Молоко или сметана в соусе ощущается слабо; блюдо недосолено	Соуса — кисловатый (использована сметана с повышенной кислотностью) или немного пересоленный	Несоленый (безвкусный), с привкусом сырой муки	Пересоленный, подгоревшего молока, прогорклого или осалившегося жира

Рагу из овощей, 170

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Близкий свежим овощам, соуса — темно-красный	Без изменений	Овощей и соуса — частично обесцвеченный	Бледный	Темно-коричневый с подгоревшими овощами или бурый
Внешний вид	Картофель и коренья нарезаны дольками или кубиками, тыква или кабачки — кубиками, капуста — шашками. Тушеные овощи (с соусом) политы жиром	Нарушена форма нарезки овощей	Незначительная деформация или неравномерная нарезка овощей	Овощи значительно деформированы (переварены) или сухие	Овощи плохо зачищены, с обуглившейся поверхностью или деформированы
Консистенция	Овощи — плотные, сочные, уложенные горкой, сохраняют форму (не расплываются на тарелке)	Без изменений	Овощей — жесткая	Овощей — разваренная	Овощей — пюреобразная или сухая
Запах	Овощей, соуса; по 1-й рецептуре — и чеснока	Без изменений	Слабый аромат специй	Кисловатый (за счет томата)	Пригоревших овощей или прокисания
Вкус	Умеренно острый, со сладковатым привкусом моркови, тыквы, кабачков	Без изменений	Слегка пересоленный, недосоленный, пресный	Очень острый или переваренных овощей	Пересоленный, прокисший или с привкусом прогорклого, осалившегося жира

Котлеты картофельные, 175

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Корочки — золотистый; в разрезе — от белого до кремового	Без изменений	Корочки — зарумянена слабо	Корочки — светлый, коричневый или темно-коричневый	Корочки — темно-коричневый с подгоревшими участками
Внешний вид	Котлеты овальной формы с заостренным концом, запанированы в пшеничных сухарях, равномерно обжарены, с гладкой (без трещин) поверхностью, с соусом или сметаной	Незначительно нарушена форма	Форма котлет неправильная, поверхность с трещинами	Котлеты частично деформированы, на поверхности глубокие трещины (закатка панировки)	Котлеты деформированы или развалившиеся
Консистенция	Корочки — слегка хрустящая; оболочка — пышная, рыхлая; в разрезе — однородная масса, без комков	Корочка — не хрустящая	Крошливая или немного плотная	Неоднородная (комки непротертого картофеля), плотная; изделия очень сухие	Рассыпчатая или тягучая
Запах	Обжаренного картофеля и соуса или сметаны	Без изменений	Без изменений	Ощутимо неприятный (за счет качества картофеля)	Подгоревшего блюда, прокисания
Вкус	Вареного, обжаренного картофеля, умеренно соленый	Слегка недосолены	Слегка пересолены	Несоленые, сырой муки в соусе, кислой сметаны	Пересолены или с привкусом горечи (за счет подгорания), прокисшего изделия

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Корочки — золотистый, оболочки — светло-кремовый или кремовый; в разрезе: фарша — светко-коричневый	Без изменений	Корочки — светло-золотистый, неравномерный	Корочка — чрезмерно или слабо заколерована	Корочки — темно-коричневый с подгоревшими участками
Внешний вид	Зразы овальной формы с тупыми концами, с равномерно запанированной в сухарях и обжаренной корочкой; без трещин, фарш не виден; с маслом, сметаной или соусом	Незначительно нарушена форма зраз	Неправильная форма зраз; поверхность с небольшими трещинами	Изделия частично деформированы, с большими трещинами и закаткой панировки, оголенным фаршем	Большинство или все изделия деформированы, с обуглившимися участками
Консистенция	Корочка слегка хрустящая; оболочки — пышная, рыхлая; фарша — сочная	Корочка не хрустящая	Оболочки и фарша — суховатая	Оболочки — неоднородная (комки непротертого картофеля)	Фарша — значительно жесткая или мазеобразная, оболочки — тягучая, неоднородная
Запах	Обжаренного картофеля; в разрезе — аромат фарша, соуса или сметаны	Без изменений	Без изменений	Слегка неприятный за счет качества сырья (картофеля, моркови, яиц, жира)	Подгоревшего изделия, недоброкачественного фарша или прокисания, посторонний
Вкус	Вареного обжаренного картофеля с фаршем	Недосолены	Пересолены	Неприятный	Недоброкачественных продуктов, прокисания

Котлеты морковные (с творогом), 178

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Корочки — темно-золотистый, в разрезе — оранжевый	Без изменений	Корочка — не заколерована	Корочки — темно-коричневый (без подгорания)	Корочки — темно-коричневый, с подгоревшими участками
Внешний вид	Овальной формы, с заостренным концом, равномерно запанированы и обжарены с обеих сторон, с жиром, сметаной или соусом	Частично нарушена форма	Форма изделий не соответствует требуемой	Небольшая деформация изделий или бугристая поверхность с трещинами. В разрезе — масса с комками заварившейся манной крупы, непротертого творога	Котлеты деформированы, с крупными кусочками моркови, комками крупы
Консистенция	Корочка слегка хрустящая; в середине — рыхлая, однородная	Без изменений	Крошливая	Неоднородная, сухая	Неоднородная, грубая, сухая
Запах	Поджаренной моркови с примесью творога	Без изменений	Без изменений	Кисловатого творога	Горелого, прокисания
Вкус	Слегка кисло-сладкий, приятный	Недосоленный	Слегка пересоленный, несладкий	Кислый (за счет творога) или несоленый	Горечи, пересоленный, прокисший

Котлеты капустные, 179

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Корочки — золотистый, в разрезе — кремовый или бледно-зеленый	Без изменений	Корочки — светло-желтый или коричневый	Корочки — темно-коричневый или бесцветный	Корочки — от темно-коричневого до черного, с подгоревшими участками
Внешний вид	Овальной формы с заостренным концом, равномерно запанированы в пшеничных сухарях, с равномерно обжаренной корочкой, с жиром, сметаной или соусом	Нарушена форма изделия, слегка примяты	Форма котлет неправильная, на поверхности небольшие трещины	Поверхность неровная, с большими трещинами, изделия с ломаными краями; в разрезе — комки заварившейся крупы	Котлеты развалившиеся или с крупными частицами капусты, комками крупы
Консистенция	Рыхлая, однородная, (без крупных кусочков капусты); корочка слегка хрустящая	Без изменений	Крошливая	Неоднородная, значительно сухая	Неоднородная, волокнистая
Запах	Слегка обжаренной капусты в сухарях, приятный	Без изменений	Без изменений	Кисловатый	Прокисшего, подгоревшего блюда
Вкус	Сладковатый с легкой кислотностью (за счет яблок)	Недосолены	Слегка пересолены	Несоленые (безвкусные)	Пересолены, с привкусом прокисания, прогорклого или осалившегося жира

Котлеты свекольные, 181

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Корочки — коричневый, в разрезе — свекольный	Без изменений	Корочки — светло-коричневый, но не подгоревший	Корочки — темно-коричневый, местами слегка подгоревший	Корочки — от темно-коричневого до черного или свекольный (не заколерован)
Внешний вид	Овально-приплюснутой формы, с заостренным концом, запанированы в пшеничных сухарях и равномерно обжарены, со сметаной или соусом	Отдельные изделия немного деформированы	Поверхность неровная, форма неправильная	Изделия с ломаными краями, в разрезе — комки заварившейся манной крупы	Котлеты подгорелые или развалившиеся, с частицами свеклы, комками крупы
Консистенция	Корочка слегка хрустящая; оболочка пышная, рыхлая, однородная (без кусочков свеклы)	Без изменений	Крошливая	Неоднородная, значительно сухая	Неоднородная, грубая; свекла недоваренная, волокнистая
Запах	Аромат свеклы, поджаренной панировки, сметаны или соуса	Без изменений	Без изменений	Слегка подгоревшей свеклы	Прокисания, подгорания
Вкус	Сладковатый, свекольный, с привкусом сметаны или соуса	Недосолены	Преобладает вкус поджаренной панировки, крупы или слегка пересолены	Немного подгоревшей свеклы, кисловатой сметаны, слегка водянистый	Пересолен, посторонний, с привкусом прокисших котлет или соуса

Кабачки жареные, 182

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Корочки — золотистый	Корочки — светло-золотистый	Корочки — коричневый или светло-желтый	Корочки — темно-коричневый с подгоревшими участками	Корочки — черный (обуглилась) или без признаков обжаривания
Внешний вид	Кусочки круглой формы или ломтики с недоразвитыми семенами запанированы в муке, равномерно обжарены с обеих сторон, аккуратно уложены и политы сметаной или соусом	Кабачки обжарены неравномерно	Кожица удалена неполностью, кусочки частично деформированы	Кусочки кабачков мятые, местами слипшиеся	Не удалена кожица; загнившие, загрязненные участки; грубые зрелые семена
Консистенция	Мягкая, сочная, корочки — нежная	Без изменений	Слегка водянистая	Излишне мягкая или значительно сухая	Чрезмерно сухая или жесткая (не прожарены)
Запах	Жареных кабачков, приятный	Без изменений	Жареного — не выражен	Вареных кабачков	Подгорелости, прокисания, недоброкачественного жира
Вкус	Жареных кабачков, сладковатый, умеренно соленый	Слегка недосолены	Немного пересолены	Несоленые (безвкусные)	Пересоленные, прокисшие, прогорклого или осалившегося жира

Рулет, запеканка картофельные с овощами и грибами, 187

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Поверхности — золотистый, в разрезе: оболочки — от белого до светло-кремового, фарша — свойственный продуктам, из которых он приготовлен	Поверхности — светло-коричневый	Поверхности — зарумянена слабо	Поверхности — коричневый	Поверхности — темно-коричневый с подгорелостью или не зарумянена
Внешний вид	Куски запеканки — квадратной или прямоугольной, рулета — овальной формы, политы соусом или сметаной. Корочки запеканки или оболочка рулета равномерные по толщине, без разрывов; в разрезе — фарш из тушеной капусты с яйцами или грибов	Незначительная трещина в оболочке	Изделие частично деформировано	Поверхность рулета с большими трещинами, фарш выпадает или изделие разваливается	Поверхность изделия горелая; оболочка плотная, темного цвета (использован посиневший картофель); наличие посторонних включений
Консистенция	Оболочки — рыхлая, не тягучая, однородная, фарша — сочная	Фарша — малосочная	Крошливая (оболочки)	Очень сухая (долго запекали) или картофельная масса неоднородная (комки непротертого картофеля)	Оболочки — тягучая, клейкая, корочки — мягкая, фарша — жидкая или несочная
Запах	Запеченного картофеля с ароматом тушеной капусты или грибов и специй, взятых для фарша, с ароматом соуса или сметаны	Без изменений	Без изменений	Грибов в начинке или соусе выражен недостаточно (недовложение)	Прокисшего картофеля, подгорелости
Вкус	Картофеля с фаршем, умеренно соленый	Фарш слегка недосолен	Преобладает вкус тушеной капусты	Несоленый (безвкусный), капустного фарша — не в меру кислый	Пересоленный; с привкусом подгорелости или прокисания, прогорклого или осалившегося жира

БЛЮДА ИЗ КРУП И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Каша рисовая или манная жидкая (с молоком), 215

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Белый или светло-кремовый	Без изменений	С синеватым оттенком	С выраженной синевой (недовложение молока)	Серый с подгорелостью
Внешний вид	Зерна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму	Со слипшимися зернами крупы	Крупа недоварена	Большое количество комков заварившейся крупы	В каше посторонние зерновые примеси, пленки подгоревшей каши или хлопья скисшего молока
Консистенция	Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет	Без изменений	Излишне жидкая или густая, не характерная для каши данной консистенции	Неоднородная	Очень жидкая
Запах	Соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом	Без изменений	Без изменений	Слегка пригоревшего молока	Прокисания или затхлости, пригоревшего молока
Вкус	В меру сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла	Слегка недосолена	Немного пересолена или менее сладкая, чем требуется	Безвкусная (несоленая или несладкая)	С привкусом затхлости или прокисшего блюда, пересолена

Биточки или котлеты рисовые или манные, 217

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Корочки — от золотистого до светло-коричневого, в разрезе: рисовых — белый с серым или кремовым оттенком, манных — от светло-кремового до кремового	Без изменений	Корочки — недостаточно равномерный	Поверхности — коричневый, неравномерный или не заколерованный	Поверхности — темно-коричневый с подгорелостью
Внешний вид	Биточки — кругло-приплюснутой, котлеты — овально-приплюснутой формы с заостренным концом, равномерно обжарены, политы сметаной или соусом	Изделия неправильной формы	Изделия с трещинами на поверхности	Изделия пересушены или увлажнены, на поверхности значительные трещины	Изделия деформированы или влажные
Консистенция	Мягкая	Поверхность слегка подсушена	Вязкая	Рассыпчатая или слегка водянистая	Рассыпчатая или неоднородная, излишне рыхлая
Запах	Жареного изделия- из каши	Без изменений	Без изменений	Слабого пригорания или жареного — отсутствует	Прокисания, затхлости или пригорелой каши
Вкус	Сладковатый, соответствует вкусу каши, с приятным привкусом поджаренной корочки, умеренно соленый	Слегка недосолены	Слегка пересолены	Соленые; блюдо холодное, подгорания	Пересоленные, несладкие (с горечью) за счет подгорелости

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Корочки — золотистый, в разрезе — от светло-кремового до кремового	Корочки — светло-золотистый	Корочки — зарумянена неравномерно	Корочки — коричневый	Корочки — темно-коричневый, местами подгорелый
Внешний вид	Запеканка нарезана ровными кусками, полита сметаной или соусом	Запеканка нарезана неодинаковыми кусками	На поверхности небольшие трещины	Изделие пересушено или чрезмерно влажное, с крупинками непротертого творога	Запеканка деформирована, в разрезе — наличие необрушенных зерен; комки непротертого творога, закал
Консистенция	Рыхлая, однородная, без комков творога и риса	Поверхность слегка подсушена	Немного водянистая	Сухая или жидкая, неоднородная	Рассыпчатая, чрезмерно сухая
Запах	Запеченного риса с творогом, ванилина	Без изменений	Ванилина — не ощущается	Кисловатый (за счет кисловатых творога, сметаны)	Несвежего творога, затхлый, с признаками прокисания
Вкус	Слегка сладкий, творожный, с приятной, едва заметной кислотностью, свойственной свежеприготовленному творогу и сметане	Без изменений	Немного пересолена	Кисловатый (за счет творога, сметаны) или несоленый	Пересолена, с горечью и привкусом прокисания

Лапшевник с творогом, 243

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Корочки — румяно-золотистый, в разрезе — от светло-кремового до кремового	Корочки — светло-золотистый	Поверхность зарумянена слабо	Корочки — коричневый или серый	Темно-коричневый, местами черный
Внешний вид	Аккуратно нарезанные куски в виде ромба или квадрата, политы сливочным маслом или сметаной	Немного неправильная, с неровным обрезом	Частичная деформация изделия	Изделие с отстающей корочкой	Лапшевник деформирован, с подгоревшей поверхностью, увлажнен
Консистенция	Рыхлая, сочная, мягкая	Без изменений	Менее сочная, чем требуется	Сухая	Очень сухая, липкая или плотная, с закалом
Запах	Запеченной творожной массы с макаронными изделиями	Без изменений	Без изменений	Кислый (за счет творога)	Подгоревшего блюда, затхлости или прокисания
Вкус	Умеренно сладкий, с естественной кислотностью свежеприготовленного творога, умеренно соленый	Слегка недосоленный	Немного безвкусный (нарушение нормы закладки соли и сахара)	Несоленый или несладкий, слегка пересоленный	С привкусом горечи или затхлости (творога или яиц), подгорелости, прокисания, пересолен

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ И ТВОРОГА

Яичница-глазунья натуральная, 245

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Белка — молочно-белый, желтка — ярко-желтый с блеском	Без изменений	Желтка — без блеска, матовый (свернулся белок желтка)	Белка — по краям коричневый	Белка — зеленоватый с темными пятнами
Внешний вид	Желток в середине белка, не расплывшийся, сохранил выпуклую форму, вокруг желтка — белок в виде плотной массы	На желтке белые пятна от соли	Один желток не сохранил форму (разлился), другой затянут пленкой	Яичница пережарена, желток обветрен; нижняя сторона яичницы загрязнена, наличие скорлупы	Кровяные образования в желтке, желтые пятна на белке
Консистенция	Белок плотный, желток полужидкий, заключенный в оболочку	Без изменений	Желтка — жидкая	Белка — хрустящая, желтка — плотная	Белка и желтка — чрезмерно плотная (высохшие)
Запах	Свежих жареных яиц	Без изменений	Без изменений	Неприятный (за счет жира)	Посторонний (затхлый)
Вкус	Свежих жареных яиц, с привкусом жира, умеренно соленый	Слегка недосолена	Слегка пересолена	Блюдо холодное или несоленое	С привкусом прогорклого жира, затхлых яиц

Омлет натуральный, 248

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Поверхности — румяный (золотистый), в разрезе светло-желтый	Без изменений	Поверхности — излишне зарумянен или желтый	Поверхности — коричневый	Коричневый с подгорелостью
Внешний вид	Порционные куски — в виде квадрата, треугольника или продолговатого пирожка, политы растопленным сливочным маслом	Без изменений	Яйца плохо взбиты, омлет неопределенной формы	Омлет загрязнен от сковороды	Наличие частиц скорлупы
Консистенция	Нежная, пышная, сочная	Слегка уплотненная	Плотная, неоднородная	Сухая или водянистая	Резинистая
Запах	Жареных свежих яиц	Без изменений	Без изменений	Неприятный	Затхлых яиц
Вкус	Свежих яиц и использованных продуктов, умеренно соленый	Без изменений	Немного безвкусный (недосолен) или слегка пересолен	Несоленый, холодный, безвкусный (приготовлен на воде)	Посторонний, неприятный, несвежих яиц, пересолен

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Корочки — золотистый, в разрезе — светло-кремовый или желтоватый	Без изменений	Корочки — слабо заколерован	Корочки — коричневый, неравномерный	Корочки — темно-коричневый, местами черный
Внешний вид	Изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин (иногда с рисунком), равномерно обжарена, со сметаной, соусом или сметаной и сахаром	Не совсем правильная	Поверхность с небольшими трещинами, творог не протерт	Сырники частично деформированы, обжарены неравномерно	Изделия сильно деформированы, корочка отстает, рассыпчатые (повышенная кислотность творога), плохо пропечены, «тяжелые» (много муки)
Консистенция	Мягкая, умеренно плотная, пышная	Рыхлая	Сухая	Жидковатая или тестообразная	Неоднородная, с комками муки, в разрезе — закал
Запах	Запеченного творога со сметаной или соусом	Без изменений	Слегка кислый (за счет кисловатого творога)	Кислый (из-за повышенной кислотности творога)	Подгорелости, затхлый (за счет несвежих творога и яиц), кислого творога, прокисшего блюда
Вкус	Сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый	Слегка недосолены	Слегка пересолены	Несоленые или пересоленные, привкус сырого теста	С привкусом подгорания, затхлости (творога или яиц), кислый (за счет повышенной кислотности творога), пересолен, прокисшего блюда

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Корочки — золотистый, в разрезе — от светло-кремового до кремового	Без изменений	Поверхности — желтый (не заколерован)	Корочки — коричневый	Темно-коричневый, местами черный
Внешний вид	Порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, со сливочным маслом, сметаной или соусом	Поверхность с неглубокими трещинками	Поверхность с разрывами и трещинами; творог не протерт	Изделие с отстающей корочкой, частично деформировано	Изделие с отстающей обуглившейся корочкой, значительно деформировано
Консистенция	Мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная	Без изменений	Сухая или крупчатая	Жидкая или рассыпчатая	Плотная, с закалом
Запах	Запеченного творога, с соусом или сметаной	Без изменений	Слегка кислый	Кислый (из-за повышенной кислотности творога)	Плесневелого или затхлого творога, несвежих яиц, с признаками прокисания
Вкус	Слегка сладкая, без излишней кислотности, умеренно соленая	Слегка недосолена	Слегка пересолена	Пересолена или кислая	С привкусом горечи или резкой кислотностью, прокисшего блюда

Рыба (филе) отварная с соусом, 263

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Мяса рыбы в разрезе: кеты, горбуши, чавычи — розовый с желтоватым оттенком; судака, карпа и других видов — белый или светло-серый	Без изменений	Слегка темный (незначительное завет-ривание)	Поверхности кусков — темный с заветриванием	С желтоватым оттенком (окислившегося жира)
Внешний вид	Рыба в виде целого сваренного куска. Гарнир — отварной картофель или картофельное пюре. Блюдо с соусом, посыпано зеленью	Куски рыбы нарезаны аккуратно, но местами с бахромкой	Разделка рыбы неправильная	Масса кусков рыбы меньше нормы; способ разделки рыбы не соответствует рецептуре; куски деформированы	Брюшная полость рыбы плохо зачищена (сгустки крови, черная пленка), оставлены плавники, поверхность ослизлая
Консистенция	Мягкая; допускается легкое расслаивание мякоти у трески, пикши, морского окуня	Рыбы — слегка крошащаяся	Рыбы — сухая	Дряблая (рыба сильно переварена) или крупчатая	Рыбы — плотная (недоварена) или сильно сухая
Запах	Рыбный, с ароматом специй и соуса	Без изменений	Морской рыбы (не смягчен ароматическими кореньями и специями)	Посторонний	Посторонний порочащий, прокисшего блюда
Вкус	Рыбы в сочетании со специями и соусом	Без изменений	Несоленая	Блюдо холодное	Пересоленный, с привкусом окислившегося жира, недоброкачественной рыбы, посторонний

Рыба жареная, 276

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Корочки — золотистый, или светло-коричневый, равномерный, мякоти — белый	Корочки — коричневый, но неравномерный	Корочки — темно-коричневый, без подгорелости	Поверхности кусков — темно-коричневый с подгорелостью или плохая колеровка	Поверхности кусков — от темно-коричневого с подгорелыми участками до черного
Внешний вид	Рыба пожарена равномерно, панировка не отстает. Гарнир уложен аккуратно. Блюдо посыпано зеленью, подлит соус	Куски рыбы нарезаны аккуратно, но частично деформирована	Куски рыбы деформированы (не была надрезана кожа перед жарением). Куски не нарезаны под углом 30°	Поверхность кусков рыбы заветренная, реберные кости обнажены, куски деформированы, загрязнены от сковороды	Способ разделки рыбы неправильный (см. калькуляцию); куски развалившиеся, панировка отстает
Консистенция	Мягкая, сочная	Недостаточно сочная	Крошливая	Сухая (сильно пережарена) или плотная (недожарена)	Очень сухая, несочная, крошливая
Запах	Рыбы в жареном виде	Без изменений	Морской рыбы (не смягчен специями)	Посторонний, несвойственный данному виду рыбы или подгорелости	Посторонний, несвежих рыбы, жира
Вкус	Рыбы (данного вида) и жира, на котором она жарилась, умеренно острый за счет соуса	Без изменений	Рыба недосолена	С привкусом подгорелости или блюдо холодное, несоленое	С привкусом недоброкачественных рыбы, жира, посторонним, очень пересолена, с горечью (подгорание)

Котлеты, биточки рыбные, 286

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Корочки — золотистый, в разрезе — светло-серый	Без изменений	Корочки — коричневый или серый	Корочки — темно-коричневый с подгоревшими участками	Корочки — бледный (недожарены) или черный (подгорание)
Внешний вид	Биточки — кругло-приплюснутой, котлеты — овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, рядом — гарнир, соус	Незначительное отклонение от требуемой формы изделий; небольшое отслаивание панировки	Форма изделий неправильная, на поверхности трещины	Закатка панировки внутрь изделия (небрежность формовки)	Изделия деформированы, с трещинами, отставшей панировкой; панировка увлажнена
Консистенция	Сочная, рыхлая, однородная	Менее сочная, чем требуется, не рыхлая (в массу из нежирной рыбы не добавлен жир)	В разрезе — недостаточно однородная	Биточки или котлеты разваливаются	Плотная, сухая, не рыхлая, неоднородная
Запах	Приятный, рыбный с ароматом специй	Без изменений	Специй — отсутствует	Кислого хлеба, подгорелости	Несвежей рыбы
Вкус	Жареной рыбной котлетной массы, с привкусом специй, умеренно соленый	Без изменений	Недосолены	С привкусом хлеба, горечи, прогорклого жира, соленые	Пересоленные, прокисшего блюда, с посторонним привкусом; недоброкачественной рыбы

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Поверхности — светло-коричневый, в разрезе — от белого до серого	Без изменений	Поверхности — коричневый, без подгорелости	Сырой рыбы — в разрезе (не доведены до готовности); соуса — серый	Поверхности — бледный или темно-коричневый с подгоранием
Внешний вид	Изделия круглой формы, в разрезе — однородная масса. Тефтели — в соусе, гарнир — сбоку	Тефтели неодинаковой формы	Форма изделий нарушена, на поверхности трещины, в разрезе — крупные частицы лука	Тефтели деформированы, слипшиеся, запанированы в сухарях	Изделия перетушены, в разрезе — масса с кусочками рыбы и хлеба
Консистенция	Тефтелей — сочная, рыхлая	Тефтелей — малосочная	Плотная (в котлетную массу из нежирной рыбы не добавлен жир, либо пересушены)	Сухая (не тушились в соусе)	Сухая, плотная или мазеобразная, соуса — неоднородная, с комками заварившейся муки
Запах	Рыбы со специями и луком	Без изменений	Рыбы — резко выражен	Сырой рыбы, хлеба	Подгорелости, посторонний, прокисания, несвежей рыбы
Вкус	Тушеного изделия из котлетной массы рыбы соответствующего вида (морской, речной) с привкусом лука, перца	Без изменений	Слегка пересолены	С привкусом хлеба, сырой рыбы, несоленые; блюдо холодное	Прокисшего блюда, пересоленные, посторонний, несвежей рыбы

Биточки, котлеты рыбные (без хлеба), 290

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Корочки — золотистый, в разрезе — светло-серый или белый	Корочки — светло-коричневый	Корочки — серый	Корочки — темно-коричневый с подгоревшими участками	Поверхности — темно-коричневый, местами черный, в разрезе — с зеленоватым оттенком
Внешний вид	Биточки — кругло-приплюснутой, котлеты — овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, равномерно обжарены с обеих сторон (поверхность без трещин) и аккуратно уложены рядом с гарниром; соус подлит сбоку	Форма изделий немного нарушена	Поверхность с трещинами или неравномерно обжарена; нарушена форма изделий; легкое отслаивание панировки	Изделия деформированы. Корочка отстает, в панировке — крупные частицы	Изделия распадаются, их масса меньше нормы
Консистенция	Однородная, сочная, пышная	Без изменений	Изделия слегка пересушены или увлажнены	Крошащаяся или сухая	Неоднородная (с косточками, кусочками рыбы), мазеобразная
Запах	Рыбы, с ароматом специй	Без изменений	Рыбы — резкий (не смягчен специями)	Сырого лука и хлеба	Подгорелости, прокисшего блюда, посторонний порочащий
Вкус	Приятный, умеренно соленый, присущий данному виду рыбы	Изделия недосолены	Слегка пересолены; гарнир подобран неудачно	Соленые или несоленые	Пересоленные, с признаками прокисания, недоброкачественных рыбы, масла, с привкусом горечи

Мясо отварное, 294

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Свинины — от светло-серого до серого, говядины и баранины — от серого до темно-серого	Без изменений	Поверхность — темно-серая, слегка заветренная	Наличие розового сока внутри куска	Темный, не характерный для свежего мяса
Внешний вид	Отварное мясо нарезано ломтиками поперек волокон	Форма нарезки мяса слегка нарушена	Мясо нарезано мелкими кусками	Мясо нарезано кусками вдоль волокон	Поверхность мяса заветрена, темная
Консистенция	Мягкая, нежная, сочная	Мясо слегка переварено	Мясо несочное	Мясо жесткое, с сухожилиями, излишним количеством жира	Сухая, жесткая, с сухожилиями
Запах	Мяса, с ароматом специй, кореньев и лука	Без изменений	Специй — отсутствует	Неприятный	Несвежего мяса, с посторонним запахом
Вкус	Определенного вида вареного мяса, умеренно соленый	Без изменений	Недосолено	Немного пересолено	С посторонним привкусом; мясо или гарнир и соус значительно пересолены

Вымя отварное с соусом, 299

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Вымени — от белого до светло-желтого с оттенком соуса	Без изменений	Вымени — желтый с оттенком соуса	Желтый с коричневыми пятнами	Темные куски (завет-ренные)
Внешний вид	Кусочки вымени нарезаны тонкими ломтиками, сбоку подлит соус	Вымя и гарнир залиты соусом	Куски нарезаны крупно, с неровными краями	Куски вымени плохо зачищены от пленок и жира, недоварены	Поверхность заветрена, темная
Консистенция	Упругая, мягкая, сочная	Без изменений	Вымени — немного сухая, соуса — жидкая	Вымени — жесткая, соуса — неоднородная, с комками заварившейся муки	Чрезмерно сухая
Запах	Вареного вымени с выраженным ароматом специй, лука и кореньев	Недостаточен аромат специй, лука	Специй, лука — отсутствует	Посторонний специфический	Посторонний несвежего продукта
Вкус	Вареного вымени, умеренно соленый	Без изменений	Несоленый	С незначительной горечью	Горький, прокисший, значительно пересоленный

Сосиски, сардельки отварные, 301

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Светло-розовый	Без изменений	С беловатым оттенком	Несвойственный свежепрогретым изделиям	С позеленением
Внешний вид	Целые, свежепрогретые сосиски уложены на тарелку, рядом аккуратно положен гарнир и подлит соус	Без изменений	Изделия местами лопнувшие; у сосисок (сарделек) в кишечной оболочке оставлены узелки	Сосиски поданы с искусственной оболочкой, частично деформированы	Наличие липкости и ослизнения
Консистенция	Сосиски, сардельки упругие, плотные, сочные	Сосиски, сардельки недостаточно упругие, сочные	Сосиски, сардельки несочные	Изделия переварены	Сосисок, сарделек — сухая
Запах	Свежепрогретых изделий	Без изменений	Приятный специфический запах мяса и специй, но выражен слабо (изделия долго хранились в кипятке)	Неприятный	Посторонний запах недоброкачественных изделий
Вкус	Мясной, умеренно соленый	Без изменений	Вываренных изделий	Посторонний привкус	Недоброкачественных изделий

Мясо тушеное, 302

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Мяса — светло-коричневый	Без изменений	Без изменений	Куски мяса — светло-серые	Темно-коричневый
Внешний вид	Мясо нарезано поперек волокон, без сухожилий, хрящей, полито соусом, сбоку гарнир	Мясо нарезано неодинаковыми кусками	Куски мяса с бахромкой и с излишним жиром	Мясо нарезано вдоль волокон, с сухожилиями и хрящами	Мясо — с грубой соединительной тканью, костями, перед тушением не обжаривалось
Консистенция	Мяса — нежная, мягкая, сочная, соуса — однородная, слегка вязкая	Мясо со слегка подсохшей поверхностью	Мяса — переваренная	Мяса — сухая (недостаточно соуса)	Грубая, жесткая, сухая, мясо распадается на куски
Запах	Мяса — с ароматом специй и овощей	Без изменений	Специй — отсутствует	Сырого томата	Прокисшего изделия, несвежего мяса
Вкус	Тушеного мяса; мясо и соус умеренно соленые, слегка острые	Без изменений	Без изменений	Несоленый, кислый, соленый	Прокисшего блюда (нарушен срок реализации) или значительно пересоленный, с привкусом недоброкачественного мяса

Мясо духовое, 305

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Мяса — коричневый, овощей и соуса — темно-красный, овощей в разрезе — натуральный	Без изменений	Куски мяса заколерованы недостаточно	Темно-коричневый	Темно-коричневый с подгорелостью
Внешний вид	Мясо нарезано поперек волокон, обжарено и стушено вместе с овощами, посыпано укропом. Овощи в соусе сохранили форму нарезки	Без изменений	Овощи переварены (потеряли форму нарезки), куски мяса нарезаны неравномерно	Куски мяса с излишним количеством жира, нарезаны вдоль волокон	Мясо с сухожилиями, хрящами, грубой соединительной тканью, распадается на волокна (перетушено)
Консистенция	Мяса и овощей — нежная, мягкая, сочная	Недостаточно сочная (мяса)	Овощей — пюреобразная, мяса — крошливая	Жесткая (трудно режется и разжевывается)	Жесткая, грубая, сухая
Запах	Экстрактивных веществ мяса в сочетании с ароматом овощей и специй	Без изменений	Специй — отсутствует	Посторонний	Несвежего мяса, подгоревших мяса, соуса, овощей
Вкус	Острый, без постороннего привкуса, умеренно соленый	Недосолено	Слегка пересолено	Несоленое	С посторонним привкусом (горечи, подгорелости, несвежего мяса)

Гуляш, 308

Показатель	Баллы (5→1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Мяса — светло-коричневый	Без изменений	Куски мяса светло-серые (перед тушением слабо обжарены)	Мясо темное (за счет заветривания)	Мяса — темно-коричневый с подгорелостью
Внешний вид	Мясо нарезано кубиками (20, 30 *г*), обжаренное и тушенное с луком и специями; на тарелку уложены гарнир и мясо с соусом	Без изменений	Куски мяса с бахромкой, с излишним жиром, нарезаны неравномерно	Мясо с сухожилиями и хрящами	Мясо — с костями, пленкой, хрящами, сухожилиями
Консистенция	Мяса — мягкая, сочная, соуса — однородная, слегка вязкая	Мяса — недостаточно сочная	Мяса — слабо жесткая	Мясо жесткое (плохо протушено)	Мясо разваренное в соусе или сухое и жесткое
Запах	Тушеного мяса с жареным луком и специями, слегка острый	Без изменений	Специй — отсутствует	Немного неприятный (за счет сырой муки)	Кислый (от прокисшего соуса), несвежего мяса
Вкус	Тушеного мяса в томатном соусе, умеренно острый и соленый	Соус недосолен	Не ощущается вкус лука, специй	Незначительный привкус горечи, несоленый	Прокисший, соленый, с посторонним привкусом, несвежего мяса

Жаркое по-домашнему, 310

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Мяса и соуса — коричневый, картофеля — желтый с оранжевым оттенком	Светло-коричневый	Бледный (продукты плохо обжарены)	Темно-коричневый	Темно-коричневый с подгорелостью или бурый
Внешний вид	Мясо нарезано кусочками массой 30—40 *г*, обжарено; картофель и лук нарезаны дольками или кубиками, обжарены и все вместе стушено с томатом и специями	Мясо слегка заветрено (мало соуса)	Овощи частично потеряли форму (переварены), мясо нарезано неодинаковыми кусочками	Мясо перетушено (разделяется на волокна), овощи полностью потеряли форму или сыроватые, плотные	Овощи и мясо подгорелые, плохо зачищены; мясо значительно перетушенное
Консистенция	Мяса — мягкая, нежная, блюда — сочная	Мяса — недостаточно сочная	Мяса — жесткая	Мяса — резинистая	Мяса — грубая, значительно жесткая (наличие грубой соединительной ткани)
Запах	Слегка острый, тушеного мяса с ароматом овощей и специй	Без изменений	Специй — отсутствует	Посторонний	Подгоревшего блюда, прокисания, несвежего мяса
Вкус	Острый, специфический для тушеного мяса и овощей, с привкусом специй	Без изменений	Слегка пересолено	Несоленое	Пересоленный, прокисший или посторонний, недоброкачественного мяса

Рагу из баранины, 311

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Мяса — коричневый, соуса — красный, овощей — свойственный их виду	Без изменений	Соуса — бледно-красный (не соблюдена норма закладки томата)	Мяса — в разрезе красноватый (не доведено до готовности)	Соуса — темно-бурый
Внешний вид	Кусочки мяса с реберными костями, овощи нарезаны дольками или кубиками, обжарены и стушены в соусе. На поверхности блюда зелень. Кусочки мяса, картофель и овощи целые	Нарезка овощей неравномерная, допускается частичная деформация картофеля	Кусочки мяса неодинакового размера, мясо отделилось от костей (перетушено)	Кусочки мяса с трубчатыми или позвоночными костями; масса косточек превышает норму (20%); соуса в блюде недостаточно	Мясо подгоревшее, овощи плохо зачищены
Консистенция	Мясо мягкое, сочное, кости легко отделяются; овощи — сочные	Мясо недостаточно сочное, овощи слегка разварены, но сохраняют форму нарезки	Овощей — мягкая (деформированы частично), мяса — излишне мягкая	Мясо жесткое (трудно разжевывается); соус неоднородный	Мясо жесткое или перетушено
Запах	Тушеной баранины с ароматом кореньев, лука и специй	Без изменений	Кореньев и специй — не ощущается	Резкий	Посторонний, несвежего мяса, горелый
Вкус	В меру острый, тушеной баранины, с привкусом овощей и специй	Без изменений	Несоленое	Блюдо слегка пересолено	Блюдо с посторонним вкусом несвежего мяса, подгорелых овощей

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Мяса — от светло-коричневого до коричневого, овощей, тушившихся вместе с мясом,— коричневый, соуса — красноватый	Без изменений	Мясо плохо заколеровано	Мяса в разрезе — розовый; соус бесцветный	Мяса — темно-бурый
Внешний вид	Тушеное мясо в соусе в виде брусочков вместе с добавленными в него кусочками огурцов и жареным картофелем; блюдо посыпано зеленью	Картофель и мясо нарезаны неравномерно	Форма нарезки картофеля и овощей нарушена	Мясо с грубыми сухожилиями, нарезано крупными бесформенными кусками; огурцы плохо очищены от кожицы и семян	Мясо нарезано слишком мелко, соленые огурцы дряблые, соус — с комками заварившейся муки
Консистенция	Мяса — сочная, мягкая; соуса — однородная	Мяса — недостаточно сочная	Мясо жестковатое, трудно разжевывается	Мяса — жесткая (за счет грубой соединительной ткани)	Мясо жесткое, сухое; картофель и овощи деформированы
Запах	Тушеного мяса с ароматом лука, чеснока и специй	Чеснока — недостаточный	Кислых огурцов	Кислый	Посторонний, несвежего мяса, прокисшего блюда
Вкус	Тушеного мяса, умеренно соленый, острый	Без изменений	Изменен состав гарнира и соуса	Прокисший соус	Кислый, соленый, несвежего мяса, подгорелый, затхлый (от огурцов)

Почки по-русски, 314

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Почек — светло-коричневый, соуса — светло-красный	Без изменений	Почек, соуса — коричневый	Почек и соуса — темно-коричневый	Почек и соуса — бурый
Внешний вид	Почки говяжьи, бараньи, свиные (вареные) нарезаны ломтиками, морковь, петрушка, лук — дольками, соленые огурцы — ломтиками. На тарелку уложены тушеные почки с овощами и соусом, сверху зелень	Нарезка почек и овощей неравномерная	Не соблюдена форма нарезки овощей и почек	Огурцы с кожицей и зрелыми семенами, нарезаны крупно, овощи пережарены	Почки нарезаны крупно, не зачищены, овощи подгоревшие
Консистенция	Почки — нежные, слегка упругие, овощи — мягкие	Почек — упругая, овощей — не мягкая	Почек — плотная, резинистая, овощи переварены	Почек — жестковатая, овощи не доведены до готовности. Соус жидкий, густой или неоднородный	Почек и овощей — жесткая, сухая, с подгоревшими кусочками
Запах	Почек — выражен слабо; аромат овощей, специй и чеснока	Без изменений	Специй, чеснока — отсутствует	Почек — слегка неприятный, чеснока — чрезмерный	Сильный, специфический запах почек (предварительно не отварены) или подгорелости
Вкус	Острый, умеренно соленый, специфический	Без изменений	Недостаточно острый, несоленые	Соленые	Кислый, острый, пересоленный, посторонний, привкус несвежих почек или подгорелости

Печень тушеная, 315

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Поверхности — темно-коричневый, в разрезе — коричневый	Без изменений	Поверхности — темно-коричневый с подгоревшими участками	Поверхности — коричневый, в разрезе красный (недостаточно протушена)	Поверхности — темно-коричневый с зеленоватым оттенком
Внешний вид	Зачищенная печень аккуратно нарезана плоскими кусками, обжарена и протушена в сметанном соусе. На тарелку уложены печень, политая соусом, и гарнир	Без изменений	Куски деформированы, с довесками	Печень плохо зачищена от пленок и желчных протоков, перед тушением не обжарена	Печень с сухожилиями, не обжарена перед тушением; соус жидкий
Консистенция	Печени — мягкая, сочная, соуса — однородная	Слегка упругая, края подсушены	Отдельных кусков — сухая, крупчатая	Плотная, трудно разжевывается	Печени — жесткая
Запах	Жареной печени	Без изменений	Жареной печени — слабый	Подгорелости	Посторонний, несвежей печени, подгоревшего соуса, прокисания
Вкус	Жареной печени	Недосолена	Пересолена	С привкусом горечи	С горечью, пересоленный, прокисшего блюда, посторонний, недоброкачественной печени

Мясо, жаренное крупным куском, 318

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Свинины — золотисто-коричневый, говядины — коричневый, в разрезе — серый	Без изменений	Темно-коричневый или серый	Поверхности — темно-коричневый с подгоревшими участками или в разрезе — розовый	Темно-коричневый до черного (подгорелость), в разрезе — темно-коричневый или позеленевший
Внешний вид	Куски мяса правильной формы, свинины — со слоем шпика не более 2 *см*. Поверхность чистая, сухая, с равномерно обжаренной корочкой	Куски мяса неправильной формы	Мясо слегка заветренное, нарезано мелкими кусочками; у свинины — наличие слоя жира более 2 см	С прослойками соединительной ткани; значительно заветренные; мясо нарезано вдоль волокон	Поверхность кусков мяса с загрязнениями, ослизлая; местами мясо покрыто плесенью
Консистенция	Мягкая, упругая, сочная; наружный слой слегка хрустящий. При надавливании разрезанного куска в теплом или холодном виде выделяется прозрачный сок	Без изменений	Слабо жесткая или несочная	Жесткая	Значительно жесткая, сухая
Запах	Приятный, жареного мяса	Без изменений	Без изменений	Посторонний, немного неприятный	Посторонний порочащий, ощутимо неприятный
Вкус	Мясо вкусное, умеренно соленое или малосоленое (в толще)	Наружные слои слегка пересолены или в толще несоленое	Слегка пересоленное или несоленое	Привкус горечи подгоревшей корочки или мясо ощутимо безвкусное	С посторонним неприятным привкусом недоброкачественного мяса

Бифштекс, 319

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Корочки — коричневый, в разрезе — серый; у слабо- и среднепрожаренных — от красного до розового	Корочки — неравномерный	Корочки — серый, с увлажнением	Корочки — коричневый, в разрезе — красный (нарушение режима жарения)	Корочки — от темно-коричневого с подгорелыми участками до черного
Внешний вид	Жареное мясо неправильной круглой формы, гарнир — жареный картофель или сложный	Нарушена форма бифштекса		Мясо нарезано вдоль волокон из несоответствующей части туши	Бифштекс сильно деформирован, с пленками, сухожилиями, нарезан вдоль волокон мяса, пережарен
Консистенция	Сочная, нежная, мясо легко режется и разжевывается	Недостаточно сочная	Мяса — жестковатая	Мяса — жесткая (трудно режется и разжевывается)	Резинистая
Запах	Жареного мяса	Без изменений	Без изменений	Немного неприятный	Подгорелости, посторонний, несвежего мяса
Вкус	Жареного мяса, умеренно соленый, умеренно острый	Жареного мяса выражен слабо, слегка недосолен	Несочного мяса	Несоленый, с привкусом, нехарактерным для жареного мяса	Пересолен, привкус недоброкачественного мяса, ощущаются хрящи, сухожилия

Лангет натуральный, 320

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Корочки — коричневый (румяный), в разрезе — серый	Корочки — светло-коричневый	Корочки — серый, с увлажнением	Корочки — коричневый с подгоревшими участками, в разрезе — розовый	Корочки — темно-коричневый с подгоревшими участками
Внешний вид	Кусочки овально-удлиненной формы, нарезанные поперек волокон, с равномерно обжаренной корочкой; гарнир — жареный картофель или сложный овощной. Мясо полито мясным соком	Без изменений	Кусочки мяса неодинаковой формы и размера	Куски мяса нарезаны вдоль волокон	Лангет сильно деформирован, имеются пленки, сухожилия
Консистенция	Мягкая, сочная	Недостаточно мягкая и сочная	Сухая	Мяса — жесткая (трудно режется и разжевывается)	Резинистая
Запах	Жареного мяса	Без изменений	Без изменений	Жареного — отсутствует	Посторонний, несвежего мяса, подгорелости
Вкус	Жареного мяса, умеренно соленый	Без изменений	Несочного мяса	Изделие пересолено	Соленый, недоброкачественного мяса

Антрекот натуральный, 321

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Поверхности с обеих сторон — коричневый, в разрезе — серый	Поверхности — светло-коричневый	Поверхности — серый, с увлажнением (изделие после обжаривания припускали)	Поверхности — коричневый с подгоревшими участками, в разрезе — розовый	Поверхности — темно-коричневый с подгорелостью
Внешний вид	Мясо нарезано поперек волокон одним куском овально-продолговатой формы, поверхность равномерно обжарена, гарнир — картофель жареный или сложный; блюдо оформлено аккуратно	Изделие слегка деформировано	Изделие с неровными краями	Изделие деформировано (мясо не отбито и нарезано вдоль волокон)	Изделие бесформенное
Консистенция	Нежная, сочная	Жестковатая	Трудно режется и разжевывается	Мяса — жесткая	Резинистая
Запах	Жареного мяса, приятный	Без изменений	Припущенного мяса	Подгорелости	Посторонний, несвежего мяса
Вкус	Жареного натурального мяса, умеренно соленый	Без изменений	Несочного мяса	Пересолен	Блюдо пересолено или с привкусом недоброкачественного мяса

Бефстроганов, 323

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Мяса — светло-коричневый, соуса — оранжевый с матовым оттенком (от сметаны)	Соуса — светло-красный	Мяса и соуса — коричневый	Обесцвеченный (серый)	Мяса и соуса — темно-коричневый с подгорелостью
Внешний вид	Мясо, нарезанное тонкими брусочками, длиной 3—4 *см*, массой 5—7 *г*, обжарено и доведено до готовности в соусе. Мясо вместе с соусом уложено горкой на тарелку, сверху посыпано зеленью. Гарнир уложен сбоку	Незначительное нарушение формы нарезки мяса	Форма нарезки мяса нарушена, мясо пересушено	Кусочки мяса значительно пересушены, соус жидкий или густой, с комками заварившейся муки	Кусочки мяса несоответствующей формы нарезки, с наличием соединительной ткани
Консистенция	Кусочки мяса мягкие, соус — однородный, слегка вязкий	Без изменений	Мяса — недостаточно мягкая и сочная	Соуса — густая или жидкая, мяса — жесткая	Мяса — жесткая, грубая, соуса неоднородная
Запах	Тушеного мяса с ароматом сметаны, пассерованного лука и специй	Без изменений	Специй — отсутствует	Непассерованных муки и лука	Подгоревшего или несвежего мяса, подгоревшего соуса, прокисания
Вкус	Жареного мяса, слегка острый, умеренно соленый	Блюдо недосолено	Соуса — малоконцентрированный	Несоленый или слегка пересоленный	Пересоленный или кислый (за счет сметаны), прокисшего блюда, подгоревшего соуса, недоброкачественной сметаны

Эскалоп натуральный, 326

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Корочки — светло-коричневый, в разрезе белый с сероватым оттенком	Корочки — неравномерный	Поверхности мяса — серый	Поверхности мяса — коричневый с подгоревшими участками или розовый в разрезе (сырой)	Поверхности — темно-коричневый с подгорелостью или черный
Внешний вид	Равномерно обжаренные кусочки корейки овальной формы с тонкой прослойкой жира. Мясо полито мясным соком. Гарнир уложен сбоку	Форма нарезки мяса нарушена незначительно	Кусочки мяса — с влажной поверхностью	Эскалоп нарезан вдоль волокон или из несоответствующей части туши, с излишним содержанием жира	Кусочки мяса несоответствующей формы нарезки; гарнир не соответствует рецептуре. Мясо полито соусом
Консистенция	Мягкая, сочная	Мяса — малосочная	Мяса — слабожесткая	Мяса — жесткая (сырое)	Мяса — сухая, жесткая
Запах	Жареного мяса	Без изменений	Жареного мяса — отсутствует	Посторонний, несвежего мяса	Недоброкачественного мяса
Вкус	Жареной свинины, умеренно соленый, со слегка выраженным привкусом перца	Без изменений	Несочного мяса	Пересолен	Соленый, неприятный из-за большого количества жира; посторонний привкус, недоброкачественного мяса

Котлеты натуральные, 327

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Корочки — от светло-коричневого до коричневого, в разрезе — от светло-серого до серого	Корочки — неравномерный	Поверхности — серый, с увлажнением (припускание)	Поверхности — коричневый с подгоревшими участками	Корочки — темно-коричневый
Внешний вид	Мясо нарезано из корейки с реберной косточкой длиной 8 *см*. Форма овально-плоская, котлета равномерно обжарена с обеих сторон, уложена на тарелку; сбоку гарнир	Изделие обжарено неравномерно	Мясо с реберной косточкой длиннее 8 *см*, с остатком позвоночной кости; нижняя часть косточки раздроблена	Котлета нарезана неаккуратно, без косточки, с большим количеством жира	Котлеты нарезаны из несоответствующей части туши. Изделие сильно деформировано
Консистенция	Мяса — мягкая, сочная, с хрустящей корочкой	Без изменений	Мяса — жестковатая	Мяса — жесткая, сухая (пережарено)	Сухая, жесткая
Запах	Жареного мяса	Без изменений	Жареного мяса — отсутствует	Подгорелый	Подгорелый, посторонний, недоброкачественного мяса
Вкус	Жареного мяса, умеренно соленый, с привкусом перца	Без изменений	Несочного мяса	С привкусом подгоревшего мяса, соленый	Пересоленный, привкус недоброкачественного мяса

Ромштекс, 328

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Корочки — от светло-коричневого до коричневого; в разрезе — от светло-серого до серого	Корочки — неравномерный	Поверхности — серый	Поверхности — коричневый, в разрезе — розово-красный с вытеканием сырого сока при надавливании	Поверхности — от темно-коричневого до черного (горелого)
Внешний вид	Кусок говядины овально-продолговатой формы, равномерно обжарен; сбоку уложен гарнир	Мясо обжарено неравномерно, гарнир уложен недостаточно аккуратно	Нарушена форма изделия (при нарезке), панировка отстала	Кусок мяса деформирован, местами с отставшей панировкой	Ромштекс деформирован, с отставшей (отмокшей) панировкой. Блюдо оформлено неаккуратно, полито соусом
Консистенция	Корочки — хрустящая; мясо сочное, мягкое	Без изменений	Корочка увлажненная, не хрустящая	Сухая, жесткая (изделие пережарено)	Корочка мягкая, мясо сухое, жесткое (использована несоответствующая часть туши)
Запах	Жареного, запанированного в сухарях, мяса	Жареного — слабый	Отмокшей панировки	Подгоревшей панировки	Недоброкачественного мяса, жира, кислый от панировки; нарушение сроков хранения
Вкус	Жареного мяса, умеренно соленый	Без изменений	Пересоленный	С привкусом подгоревшей панировки, соленый	Ощущаются пленки, сухожилия или сильно пересолен, с привкусом недоброкачественного мяса, жира

Котлеты отбивные, 329

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Корочки — коричневый, золотистый, в разрезе — от светло-серого до серого	Корочки — неравномерный	Поверхности — серый	Поверхности — коричневый, местами с подгоревшей панировкой	Поверхности — от темно-коричневого до черного, в разрезе — розово-красный
Внешний вид	Куски из корейки с реберной косточкой (не более 8 *см*) овально-приплюснутой формы, равномерно обжарены с обеих сторон. Котлета полита жиром, сбоку аккуратно уложен гарнир	Незначительное отставание панировки	Косточка плохо зачищена, грубо отрублена	Изделие деформировано, с отставшей панировкой	Котлета не соответствует форме нарезки, с излишним количеством жира, подгоревшей и сильно отставшей корочкой
Консистенция	Нежная, мягкая, сочная, с хрустящей корочкой	Без изменений	Корочка увлажненная, не хрустящая	Сухая (изделие пережарено)	Сухая, жесткая (изделие пережарено)
Запах	Жареного мяса	Без изменений	Отмокшей панировки	Подгоревшей панировки незначительный	Горелый, несвежего мяса, жира, кислый за счет панировки
Вкус	Жареного мяса, умеренно соленый	Без изменений	Слегка пересолены	С привкусом подгоревшей корочки, соленый	Пересоленный, с привкусом подгоревшего мяса

Шницель, 330

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Корочки — коричневый, в разрезе — от светло-серого до серого	Корочки — неравномерный	Поверхности — серый	Поверхности — коричневый с подгоревшими участками, в разрезе — розово-красный с вытекающим красным соком	Поверхности — от темно-коричневого до черного
Внешний вид	Кусок баранины или свинины овальной формы, отбит, смочен в льезоне, запанирован в сухарях и равномерно обжарен. Уложен рядом с гарниром. Блюдо украшено зеленью	Без изменений	Панировка отмокла (готовое изделие хранилось под крышкой)	Изделие деформировано (пленки не зачищены и сухожилия не перерезаны, мясо плохо отбито)	Изделие сильно деформировано (использовано мясо с прослойками соединительной ткани)
Консистенция	Мягкая, сочная, с хрустящей корочкой	Недостаточно сочная	Мяса — несочная, жестковатая	Мяса — жесткая, сухая (пережарено)	Мяса — сухая (пережарено), жесткая
Запах	Жареного, запанированного в сухарях мяса	Без изменений	Панировки (чрезмерно отмокшей)	Слегка подгорелого мяса	Подгорелости, посторонний, присущий недоброкачественным мясу, жиру
Вкус	Жареного мяса, умеренно соленый	Без изменений	Пересоленный	С привкусом подгоревшей корочки, соленый	Пересоленный, посторонний порочащий, привкус недоброкачественного мяса, жира

Печень жареная с соусом, 333

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет (печени)	Поверхности — коричневый, в разрезе — светло-коричневый	Без изменений	Поверхности — светло-коричневый, с увлажнением	Поверхности — коричневый с подгоревшими участками; в разрезе — розовый	Поверхности — темно-коричневый с зеленоватым оттенком по краям
Внешний вид	Широкие плоские куски печени равномерно обжарены. На порцию куски уложены рядом с гарниром. Соус подлит несбоку	Форма нарезки печени частично нарушена; блюдо оформлено недостаточно аккуратно	Печень нарезана неравномерными кусками	Печень не зачищена от пленок и желчных протоков, обжарена неравномерно	Поверхность с загрязнениями, ослизлая
Консистенция	Мягкая, в меру сочная	Слегка упругая	Печени — крошащаяся, в соусе — крупчатость	Соуса — неоднородная (с комками заварившейся муки), густая или жидкая	Печени — жесткая (пережарена)
Запах	Жареной печени	Без изменений	Жареной печени — слабый	Посторонний, подгорелости	Резкий, посторонний, неприятный
Вкус	Жареной печени, умеренно соленый	Недосолена	Пересолена	С незначительным привкусом горечи (плохо зачищены участки с желчью, за счет подгорелости), соленый	Горький, с посторонним порочащим привкусом несвежей печени

Кабачки, фаршированные мясом, 341

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Оболочки кабачков — светло-салатный, фарша — темно-серый, соуса — оранжевый с матовым оттенком	Без изменений	Светло-серый (блюдо не запечено)	Коричневый, с подгорелостью	Поверхности кабачков — красный или коричневый со сплошной подгорелостью
Внешний вид	2—3 куска кабачков цилиндрической формы с мясным фаршем; на поверхности — нежная корочка. Кабачки уложены на тарелку, политы соусом и посыпаны измельченной зеленью	Недостаточно заколерованы при запекании	Кабачки слегка деформированы	Кабачки деформированы; в фарше преобладает рис	Кабачки плохо зачищены с перезрелыми семенами, рис — с посторонними включениями; приготовлены без лука
Консистенция	Умеренно плотная, сочная	Кабачков — излишне мягкая, фарша — рассыпчатая	Риса — плотная, мяса — немного жесткая, соуса — недостаточно однородная	Соуса — густая или жидкая, неоднородная; рис недоварен	Излишне мягкая, мажущаяся
Запах	Мяса, зелени, лука и соуса — ярко выражен	Специй — ощущается слабо	Лука в фарше не ощущается	Специй отсутствует	Мяса — не выражен; затхлости, подгорелости, прокисания
Вкус	Приятный, пряный от соуса	Без изменений	Привкус лука отсутствует	Несоленые или соленые	Пересоленные, с посторонним привкусом несвежего мяса, подгорелого соуса, кислые

Голубцы с мясом, 342

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Голубцов — румяная корочка (без подгорания), соуса — от светло-розового до оранжевого	Неравномерно зарумяненные	Поверхность голубцов не заколерована, соус — коричневый	Соуса — бесцветный, голубцов — с подгоревшими участками	Голубцов и соуса — от темно-коричневого с подгоревшими участками до черного
Внешний вид	Голубцы прямоугольной формы, с гладкой поверхностью, без трещин, обжарены с обеих сторон, политы соусом, посыпаны зеленью	Без изменений	Незначительная деформация; голубцы неодинаковой формы, политы соусом с пленками	Голубцы не обжарены, значительно деформированы (перетушены). Соотношение фарша и капусты (1 : 1) нарушено. В фарше — наличие измельченной капусты	Использована капуста с поврежденными листьями. Голубцы подгоревшие, фарш выпадает, соус неоднородный
Консистенция	Капуста мягкая, фарш сочный	Фарша — недостаточно сочная	Соуса — с пленками и отслоившимся жиром	Фарша — сухая, соуса — жидкая, густая или неоднородная (комки заварившейся муки), крупа сырая	Капуста жесткая (сырая), фарш сухой, соус жидкий или густой, с комками
Запах	Тушеной свежей капусты с ароматом сметаны, специй	Без изменений	Без изменений	Вареной капусты	Подгорелых голубцов или соуса, несвежего мяса, плесневелого томата
Вкус	Тушеной свежей капусты, говяжьего мяса, с привкусом томата, сметаны	Без изменений	Слегка недосолены	Соленые или несоленые	Пересоленные, горькие (подгорание), кислые, с привкусом несвежего мяса, окислившегося жира

Бифштекс рубленый, 349

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Поверхности — коричневый, в разрезе — от светло-серого до темно-серого	Поверхности — коричневый, неравномерный	Поверхности — темно-коричневый или серый	Корочки — темно-коричневый, неравномерный с подгоревшими участками	Поверхности — от темно-коричневого до черного (за счет пригорания), в разрезе — красный
Внешний вид	Бифштекс — приплюснуто-круглой формы, равномерно обжарен, без трещин, полит мясным соком; гарнир сложный или картофель отварной, овощи отварные	Частично нарушена форма изделия	Изделие сжалось (в рубленое мясо положено много жира)	В разрезе — частицы сухожилий	Изделие сильно деформировано, с трещинами, при надавливании вытекает розовый сок
Консистенция	Сочная, однородная	Малосочная	Сухая (длительно хранился после жарения)	Сухая (пережаренный), жесткая (наличие сухожилий)	Резинистая, грубая, несочная, неоднородная, с грубой соединительной тканью и сухожилиями
Запах	Жареного мяса, с ароматом специй	Без изменений	Без изменений	Подгорания	Кисловатый, посторонний, несвежего мяса или сала
Вкус	Жареного говяжьего мяса	Без изменений	Пережаренного или недожаренного изделия	С привкусом горечи от подгорания	Пересолен, посторонний, несвежего мяса или сала

Шницель натуральный, рубленый, 352

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Поверхности — коричневый, в разрезе — светло-серый	Поверхности — коричневый, неравномерный	Поверхности — серый	Поверхности — коричневый, местами с подгоранием (нарушен режим жарения), в разрезе — розово-красный с вытекающим красным соком	Поверхности — от темно-коричневого до черного (за счет пригорания)
Внешний вид	Изделие овально-плоской формы, с тонкой панировочной корочкой, равномерно обжарено с обеих сторон, полито сливочным маслом; сбоку расположен гарнир	Частично нарушена форма изделия	Поверхность с трещинами, в рубленое мясо закатана панировка; изделие сжалось при жарении (взято очень жирное мясо)	Изделие деформировано, в разрезе — частицы хлеба (из-за большого количества панировки)	Изделие неправильной формы или с отмокшей панировкой, подгоревшей корочкой, сильно деформировано
Консистенция	Сочная, мягкая, однородная	Малосочная	Сухая (долго хранился после жарения)	Жесткая, неоднородная	Мазеобразная
Запах	Жареного мяса	Без изменений	Жареного мяса — отсутствует	Подгорания	Кисловатый или недоброкачественного мяса, жира, посторонний
Вкус	Жареного мяса, умеренно соленый	Без изменений	Слабо прожаренного изделия	С привкусом горечи (подгоревшего мяса)	Пересоленный или подгоревшего, недоброкачественного мяса, жира

Котлеты, биточки рубленые, 353

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Корочки говяжьих, бараньих — коричневый, свиных, телячьих — светло-коричневый	Коричневый, неравномерный	Поверхности — серый	Поверхности — темно-коричневый, местами с пригоранием панировки, в разрезе — розово-красный	Корочки — от темно-коричневого до черного (пригорание), в разрезе — красный
Внешний вид	Форма котлеты — овально-приплюснутая с заостренным концом, биточка — кругло-приплюснутая; сбоку уложен гарнир и подлит соус	Частично нарушена форма и толщина изделия	Поверхность с трещинами (закатка панировки в фарш), увлажненная, изделия плоские (долго хранились после жарения)	Корочка поджарена неравномерно, изделия сильно сжались при жарении (наличие излишка соединительной ткани)	Изделия сильно деформированы, частично развалившиеся, сжались при жарении (за счет повышенного содержания соединительной ткани)
Консистенция	Однородная, сочная, пышная	Малосочная	В разрезе — неоднородная (фарш плохо измельчен)	Крошащаяся	Мажущаяся (использовано излишнее количество хлеба)
Запах	Жареного мяса, запанированного в сухарях	Жареного — недостаточен	Специй — не ощущается	Сырого лука, хлеба	Кисловатый, несвежего или подгоревшего мяса, прогорклого жира
Вкус	Жареного мяса, умеренно соленые, без привкуса хлеба	Без изменений	Недосолены	С привкусом хлеба, подгорелости, излишне соленые	Пересоленные, с привкусом кисловатого хлеба, прогорклого жира

Биточки паровые, 356

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Поверхности и в разрезе — от светло-серого до серого	Без изменений	Поверхности — слегка темный (заветренный)	В разрезе — фарш розовый	Поверхности — темно-серый
Внешний вид	Биточки правильной округло-приплюснутой формы, поверхность и края ровные, без трещин. На тарелку уложены биточки, сбоку положен гарнир и подлит соус	Форма биточков слегка нарушена	В разрезе — изделия неоднородны (котлетная масса плохо вымешана)	Изделия сильно сжались (много соединительной ткани)	Биточки рассыпаются, в соусе — наличие черных хлопьев (за счет подгоревшей муки)
Консистенция	Биточков — мягкая, сочная, однородная, пышная, соуса — эластичная, однородная	Менее мягкая и пышная	Жестковатая	Сухая	Мазеобразная (излишнее количество хлеба)
Запах	Вареного мяса	Без изменений	Хлеба — слегка ощутим	Хлеба — выражен	Кисловатый, соуса — подгорелый; несвежего мяса
Вкус	Мясной, умеренно соленый	Без изменений	Пересолены	Безвкусны (вываренные, с привкусом хлеба)	Пересолены или с признаками прокисания, несвежего мяса

Зразы рубленые, 357

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Поверхности — коричневый, равномерный, в разрезе оболочки — серого мяса с желтоватым фаршем от яиц с луком	Без изменений	Корочки — светло-коричневый, неравномерный	Оболочки из мясного фарша в разрезе — розовый (изделия не доведены до готовности)	Оболочки в разрезе — красный, поверхности — темно-коричневый с подгорелостью
Внешний вид	Зразы овально-приплюснутой формы с тупыми концами, с равномерно обжаренной тонкой корочкой, без трещин, политы маслом или сбоку подлит соус, рядом — гарнир	Форма изделия нарушена (не совсем правильная)	Оболочка из мясного фарша с трещинами, изделия неправильной формы, обжарены неравномерно	Поверхность зраз частично деформирована, наличие подгоревших участков	Форма неправильная, с трещинами, фарш вываливается, деформированы
Консистенция	Сочная, рыхлая	Недостаточно сочная	В разрезе — неоднородная	Неоднородная, сухая (пережарены)	Мясная оболочка с жесткими частицами (наличие соединительной ткани)
Запах	Жареного мяса со специями	Без изменений	Специй — отсутствует	Хлеба — выражен (кисловатый)	Привкус подгоревшего или недоброкачественного мяса, посторонний
Вкус	Жареного мяса с привкусом фарша из вареных яиц и обжаренного лука	Без изменений	Изделия недосолены	С привкусом хлеба, подгорания, соленые	Пересоленный, горький (подгорелость), недоброкачественного мяса, посторонний

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Тефтелей — коричневый, соуса — светло-коричневый, коричневый или оранжевый	Без изменений	Тефтелей — светло-коричневый	Тефтелей в разрезе — розовый (не доведены до готовности)	Тефтелей и соуса — темно-коричневый, подгорелый
Внешний вид	Тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом	Тефтели неправильной формы	Тефтели предварительно не обжарены	Тефтели сильно сжались при жарении (в мясе много соединительной ткани)	Неправильной формы, перетушены, предварительно не обжарены, подгорелые
Консистенция	Тефтелей — в меру плотная, сочная, однородная	Недостаточно сочная	Крошащаяся (для котлетной массы использован свежий белый хлеб)	Излишне плотная	Неоднородная, мазеобразная (излишнее количество хлеба)
Запах	Тушеного мяса с ароматом лука и соуса	Без изменений	Специй — отсутствует	Хлеба — выражен, кисловатый	Прокисшего хлеба, горелого соуса
Вкус	Тушеного мяса в соусе, умеренно соленый, острый	Без изменений	Слегка пересолены	С привкусом хлеба, несоленые	Прокисшие, излишне соленые, с привкусом кислого хлеба, несвежего мяса

Рулет с яйцом, 359

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Корочки — от светло-коричневого до коричневого	Без изменений	Поверхности — серый или темно-коричневый, неравномерный	Поверхности — темно-коричневый, в разрезе, в оболочке — розовый	Поверхности — темно-коричневый, местами черный (подгорание)
Внешний вид	Кусок рулета в виде поперечного ломтика батона. Поверхность изделий нерастрескавшаяся, без панировки, с хорошо поджаренной корочкой; в разрезе — однородная масса, виден фарш	На поверхности незначительные трещины	Поверхность с трещинами, увлажненная, неравномерно поджарена	Кусок частично деформирован, начинка полностью не закрыта оболочкой мясного фарша	Кусок рулета развалившийся, поверхность подгоревшая
Консистенция	Сочная, рыхлая	Менее сочная и рыхлая	Сухая	Излишне влажная, вязкая	Неоднородная (в разрезе отдельные кусочки мяса, хлеба и сухожилий), рассыпчатая, излишне сухая
Запах	Запеченной мясной котлетной массы	Без изменений	Без изменений	Кисловатый (хлеба)	Кислого хлеба, прокисания, подгоревшего или недоброкачественного мяса
Вкус	Запеченной мясной котлетной массы с фаршем, умеренно соленый	Слегка недосоленный	Слегка пересоленный	Несоленый или с привкусом хлеба	Пересоленный, прокисшего, подгоревшего блюда

Птица или кролик отварные, 361

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Филе курицы, цыплят, кролика, индейки — белый или светло-серый, а окорочков — темно-серый; гуся или утки — светло- или темно-коричневый	Без изменений	Темнее требуемого, со слегка завет-ренной поверхностью	Темные, с корочкой подсыхания	С зеленоватым налетом
Внешний вид	Аккуратно нарубленные куски птицы или кролика (кусок филе и кусок от окорочка) уложены рядом с гарниром и политы соусом	Куски птицы или кролика нарублены не совсем аккуратно	Кости раздроблены; незначительные разрывы кожи или порция состоит из нескольких кусочков	Куски значительно заветрены (хранились без бульона); ножки не отрублены по пяточный сустав, не удалены шея и концы крылышек	Плохая зачистка поверхности тушек (наличие пуха, пеньков на коже), остатки внутренностей
Консистенция	Сочная, мягкая, нежная	Без изменений	Мясо — переварено, легко распадается на мелкие кусочки	Птицы (кроме цыплят) и кролика жесткая	Жесткая (недоварена) или ослизлая
Запах	Птицы или кролика в вареном виде	Без изменений	Без изменений	Ароматических кореньев — слабый	Прокисший или посторонний
Вкус	Вареного мяса птицы или кролика	Недосолены	Слегка пересолены	Мясо невкусное (птица, кролик варились без кореньев, несоленые)	С привкусом недоброкачественного мяса или мясо безвкусное (переварено, варилось без кореньев); пересолено, прокисшее

Птица или кролик, тушенные в соусе, 363

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Соуса — темно-красный, филе птицы или кролика в разрезе — белый, окорочков — темно-серый	Без изменений	Соуса — светло-красный, поверхности птицы или кролика — недостаточно зарумяненный	Соуса — серый, птицы, кролика (в толще мышц) — розово-красный	Соуса — темно-коричневый с черными частицами подгоревших овощей
Внешний вид	Тушенные после обжаривания куски птицы или кролика (по одному на порцию) уложены рядом с гарниром и политы соусом, в котором они тушились	Куски птицы, кролика нарублены не совсем аккуратно	Кости раздроблены, кожа с разрывами	Тушки птицы плохо обработаны; не удалены крылышки, оставлены шея, ножки отрублены ниже или выше пяточного сустава	Плохо зачищена полость тушки (наличие остатков внутренностей) и поверхность (остатки пуха, пера)
Консистенция	Мягкая, сочная; соус средней густоты, эластичный	Без изменений	Без изменений	Соус — с комками заварившейся муки, мясо жесткое	Очень жесткая
Запах	Тушеного мяса птицы или кролика с ароматом специй	Без изменений	Отсутствует аромат специй	Немного неприятный (за счет сырой муки в соусе)	Посторонний, порочащий, недоброкачественного мяса, подгорелого соуса
Вкус	Тушеной птицы или кролика с привкусом соуса и специй, умеренно острый	Недосолены	Слегка пересолены	Несоленые или пересолены	Посторонний, порочащий, привкус недоброкачественного, прокисшего, вываренного мяса, соленые

Птица или кролик жареные, 366

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Птицы — золотистый, кролика — коричневый, зарумяненный, в разрезе — белый, окорочков — темно-серый	Корочки — бледно-золотистый или светло-коричневый	Без изменений	Корочки — серый; в толще мяса розовое окрашивание	Корочки — темно-коричневый, местами черный
Внешний вид	Аккуратно нарубленные куски птицы или кролика политы маслом или соком от жарения; гарнир положен сбоку; блюдо оформлено аккуратно, украшено зеленью	Куски птицы или кролика нарублены не совсем аккуратно	Кости раздроблены, незначительные разрывы кожи	Куски птицы и кролика нарублены неправильно	Плохая зачистка поверхности (пух, пеньки) и полости тушек (остатки внутренностей) большие разрывы кожи
Консистенция	Корочки — хрустящая, внутри — мягкая, сочная	Без изменений	Мясо птицы или кролика слегка пережарено	Сухая, плотная	Корочки — сухая, в разрезе — сухая, жесткая
Запах	Жареной птицы (данного вида) или кролика, приятный	Без изменений	Без изменений	Жареного — отсутствует	Подгорелости — недоброкачественного мяса, посторонний
Вкус	Жареной птицы или кролика, умеренно соленый	Недосолены	Блюдо холодное	Птица или кролик несоленые, без привкуса жареного	Пересоленные, с привкусом горечи, недоброкачественного мяса

Каша рассыпчатая, 368

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Каши гречневой — от светло-коричневого до коричневого; пшенной — желтоватый, рисовой — от белого до кремового; перловой — сероватый; пшеничной — желтовато-серый	Без изменений	Без изменений	Бледная	Очень темная, с подгорелостью
Внешний вид	Зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются	Частично разварившиеся зерна	Слегка слипающиеся зерна	Зерна полностью разварившиеся, слипающиеся	Наличие комков, темных крупинок неперебранной крупы, зерновой примеси
Консистенция	Рассыпчатая, мягкая, однородная	Наличие незначительного количества слегка разварившихся зерен	Значительное количество разварившейся крупы	Зерна жесткие (не доведена до готовности) или полностью разварившиеся	Мажущаяся или неоднородная, с комками и засохшими пленками
Запах	Каши из данного вида крупы с жиром	Без изменений	Без изменений	С незначительной затхлостью	Затхлости (за счет недоброкачественной крупы), подгоревшей каши, прокисания
Вкус	Каши из данного вида крупы с жиром, умеренно соленый	Недосолена	Пересолена	Безвкусная (несоленая) или соленая	С привкусом горечи (за счет подгорания), прокисания, пересолена

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Гречневой каши — серый с коричневатым оттенком; перловой — светло-серый; рисовой — белый; пшеничной, пшенной, овсяной — от желтого до кремового	Без изменений	Без изменений	Бледный	Темный, с подгорелостью
Внешний вид	Зерна частично разварены, не разделяются; каша, положенная горкой, сохраняет форму	Каша, уложенная горкой, слегка расплывается	Слипающиеся зерна; каша расплывается на тарелке	Наличие комков заварившейся крупы	На поверхности вспенивание (признак прокисания) или наличие зерновой примеси
Консистенция	Вязкая	Без изменений	Полувязкая	Полужидкая, неоднородная или пюреобразная	Жидкая, неоднородная (с комками заварившейся крупы)
Запах	Каши из данного вида крупы с жиром	Без изменений	Без изменений	Посторонний, не свойственный каше из данного сырья	Затхлый или горелой каши, прокисания
Вкус	Каши с жиром, умеренно соленый	Недосолена	Пересолена	Безвкусная (недосоленная) или соленая	Пересоленный или с привкусом горечи (за счет недоброкачественной крупы), пригорания, прокисшей каши

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	От белого до светло-кремового	Без изменений	Без изменений	Серый	Темно-серый
Внешний вид	Вареные макаронные изделия, сохранившие форму, легко разделяются, заправлены жиром	Частично переварены	Макаронные изделия слегка слипшиеся (плохо промыты) или завет-рены	Слипшаяся масса	Макароны засохшие (заветренные)
Консистенция	Мягкая, но упругая	Мягкая, но упругость меньше требуемой	Мягкие с небольшой липкостью	Вязкие или ослизлые (не промыты)	Сухая, мягкая (без упругости), мажущаяся
Запах	Вареных макаронных изделий с жиром или сливочным маслом	Без изменений	Без изменений	Без изменений	Затхлости, прокисания, недоброкачественного жира
Вкус	Вареных макаронных изделий с жиром или сливочным маслом	Без изменений	Недосоленные или немного пересоленные	Несоленые или соленые	Пересоленные или с привкусом недоброкачественного жира, прокисания

Картофель отварной, 378

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	От белого до светло-кремового	Без изменений	С отдельными серыми пятнами	Клубни местами потемневшие	Большая часть клубней потемневшая, местами с подгоранием
Внешний вид	Клубни картофеля одного размера, хорошо проварены, поверхность клубней хорошо очищена (без остатков глазков и темных пятен), полита жиром	Отдельные клубни картофеля разварены	Поверхность клубней слегка водянистая (не обсушены), клубни картофеля разного размера	Большая часть клубней деформирована, картофель плохо зачищен	Клубни, не сохранившие форму, местами подгоревшие, заветренные, с глазками или полностью деформированы
Консистенция	Рыхлая или умеренно плотная	Небольшая часть клубней деформирована (переварена)	Крошащаяся, с наличием небольшой водянистости	Чрезмерно крошащаяся	Вязкая (дефект сырья) или сильно водянистая
Запах	Свежесваренного картофеля	Без изменений	Без изменений	Длительно хранившегося картофеля	Гнилостный, подгорелости, прокисания, недоброкачественного жира
Вкус	Свежесваренного картофеля, умеренно соленый	Без изменений	Недосоленный или немного пересоленный, слегка водянистый	Холодный, соленый	Пересоленный, посторонний, с привкусом недоброкачественного жира, прокисший, горечи (за счет пригорания)

Картофельное пюре, 380

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	От светло-кремового до кремового или белый	Без изменений	Без изменений	Светло-серый	Серый с синеватым оттенком
Внешний вид	Протертая картофельная масса, аккуратно уложенная, подравненная или с нанесенным узором, полита маслом	Недостаточно взбитая масса	Наличие отдельных непротертых частиц	Наличие большого количества непротертых частиц картофеля	Наличие темных включений
Консистенция	Густая, пышная, однородная	Менее пышная, чем требуется	Слегка вязкая или недостаточно густая, с комочками непротертого картофеля	Жидкая или чрезмерно загустевшая	Клейкая (картофель протерт холодным), неоднородная
Запах	Свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла	Без изменений	Подгоревшего молока	Аромат масла и молока не выражен	Подгоревшего молока, прокисания, гнилостный (за счет недоброкачественного картофеля)
Вкус	Картофельного пюре, слегка соленый, нежный, с выраженным привкусом кипяченого молока и сливочного масла	Слегка недосолено	Недосолено или слегка пересолено	Водянистое (картофель не обсушен, соленое, холодное	Неприятно безвкусное или пересоленное, с привкусом недоброкачественного картофеля, прокисания

Картофель жареный (из сырого), 383

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Корочки — от светло-золотистого до золотистого	Без изменений	Корочки желтый (не зарумяненный)	Корочки — коричневый с подгоревшими участками	Темно-коричневый, местами черный
Внешний вид	Картофель нарезан брусочками или дольками; кубиками, ломтиками, равномерно обжарен	Без изменений	Нарушена форма нарезки; картофель обжарен неравномерно	Кусочки частично деформированы	Поверхность частично обуглилась, кусочки сильно деформированы
Консистенция	Корочки — хрустящая, внутри — мягкая	Корочки — хрустящая (слегка увлажнена)	Корочки — без хруста (за счет длительного хранения на мармите)	Увлажненная (отмокание при хранении) или плотная (недожарен)	Очень сухая (пережарен)
Запах	Свежеизжаренного картофеля без постороннего запаха	Жареного — выражен слабее, чем требуется	Жареного — не выражен (в результате хранения)	Подгорелости или пареного картофеля	Подгорелости, недоброкачественного жира, гнилостный (за счет недоброкачественного картофеля)
Вкус	Умеренно соленый, свойственный свежежаренному картофелю с жиром, на котором он жарился	Без изменений	Неравномерно посолен	Ощутимо безвкусный (недосоленный) или соленый, холодный	Неприятно безвкусный (несоленый) или очень пересоленный, с привкусом прогорклого, недоброкачественного жира, подгоревший

Морковь или свекла в молочном соусе, 387

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Моркови — оранжевый, свеклы — бордо, соуса — кремовый или светло-розовый	Без изменений	Свеклы — неоднородный, значительно светлее	Соуса — серый (нет молока)	Вываренных овощей (значительное обесцвечивание), соуса — темно-серый (подгоревший)
Внешний вид	Морковь, свекла, нарезанные кубиками или ломтиками,— в молочном соусе, уложены горкой	Овощи нарезаны неравномерно	Овощи нарезаны неаккуратно, на поверхности соуса пленка	Овощи плохо зачищены, деформированы (переварены)	Наличие загнивших частиц овощей (плохая зачистка), деформация (овощи переварены), пригорание
Консистенция	Моркови — мягкая, свеклы — упругая, соуса — средней густоты	Овощей мягкая	Овощи слегка переварены или жестковаты, соус немного расслоившийся	Овощей — жесткая (сырые) или значительно сухая (мало соуса); соуса — неоднородная	Соуса — неоднородная (с хлопьями свернувшегося молока), моркови — пюреобразная
Запах	Вареных овощей и кипяченого молока	Без изменений	Без изменений	Слегка подгоревшего молока	Пригоревших молока и овощей, прокисания, гнилостный
Вкус	Свежесваренных овощей, с привкусом молока и сливочного масла, умеренно соленый, сладковатый	Без изменений	Недосоленный или слегка пересоленный	Несоленый, соленый; блюдо холодное	Неприятный или пересоленный, с привкусом подгорания, прокисания, недоброкачественных овощей

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Светло-коричневый	Коричневый	Темно-коричневый	Темно-коричневый, местами черный	Черный
Внешний вид	Смесь тушеной капусты с овощами. Капуста, лук и морковь в виде соломки	Без изменений	Капуста крупно нашинкована или нарублена	Капуста и овощи частично потерявшие форму	Пассерованные овощи и капуста сгоревшие
Консистенция	Сочная, слабо хрустящая	Мягкая	Жидкая	Сухая или излишне мягкая	Сухая, волокнистая
Запах	Тушеной капусты с ароматом томата, овощей и пряностей	Без изменений	Без изменений	Со слабым ароматом пряностей	Горелых овощей, затхлый, посторонний (бочки, недоброкачественной капусты)
Вкус	Кисло-сладкий	Слегка недосолена, слабокислая	Немного пересолена	Пресный или капуста несоленая, кислая	Очень кислый или капуста пересолена, с привкусом горечи

Свекла тушеная, 394

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Свеклы — темно-вишневый	Без изменений	Свеклы — с белыми прослойками	Свеклы — бурый	Свеклы — темно-бурый
Внешний вид	Сваренная и очищенная от кожицы свекла нарезана кубиками и стушена с белым соусом; уложена горкой	Частично нарушена форма нарезки	Форма нарезки произвольная	Свекла переварена	Свекла плохо очищена, подгоревшая
Консистенция	Умеренно мягкая, с сохраняющейся упругостью	Без изменений	Излишне мягкая (свекла частично разварившаяся)	Соуса — жидкая, неоднородная	Свеклы — жесткая (сырая)
Запах	Тушеной свеклы в сочетании с белым соусом	Без изменений	Без изменений	Слегка подгоревшего соуса	Прокисания, затхлости, подгорания
Вкус	Тушеной свеклы, приятный, смягченный вкусом белого соуса	Без изменений	Немного пересолена	Соленая	Неприятно безвкусная или пересолена, с привкусом пригорания, прокисания, недоброкачественной свеклы

Соус красный основной, 419

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	От светло-коричневого до коричневого с бархатисто-оранжевым оттенком	Без изменений	Красный или темно-коричневый, неодинаковый по всей массе	От светло-красного до розового или темно-коричневый с признаками подгорания	Бурый с хлопьями подгоревших овощей
Внешний вид	Однородная масса (без комков заварившейся муки и кусочков кореньев), без пленки на поверхности	Признак расслаивания	Наличие мелких частиц протертых овощей, признаки образования пленки на поверхности	Наличие пленки на поверхности; масса с частицами непротертых овощей и плотной пленки	На поверхности вспенивание
Консистенция	Полужидкая, слегка вязкая, свободно льющаяся, эластичная	Без изменений	Густая или жидкая	Наличие комков заварившейся муки	Жидкая, неоднородная
Запах	Бульона с пассерованными томатом, овощами и специями	Без изменений	Овощей и специй отсутствует	Подгорелости незначительный	Прокисания, подгоревшего соуса, посторонний
Вкус	Насыщенного костного или мясо-костного бульона со специями, кореньями и луком, слегка острый, умеренно соленый	Недосолен	Слегка пересолен, острый	Кислый, горький	Пересоленный, с привкусом прокисания, посторонний

Соус луковый, 421

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	От светло-коричневого до коричневого с бархатисто-оранжевым оттенком	Без изменений	Красный или темно-коричневый, неодинаковый по всей массе	Сероватый или темно-коричневый, с подгоревшими частицами лука	Соуса — бурый, лука — черный
Внешний вид	Пассерованный, мелко нарезанный лук равномерно распределен в однородной массе соуса	Признак расслаивания	Лук нашинкован крупно, на поверхности — начальное образование пленки	Наличие пленки на поверхности, небольшого количества комков заварившейся муки	На поверхности вспенивание
Консистенция	Полужидкая, слегка вязкая, эластичная; лук мягкий	Без изменений	Лук немного переварен; соуса — густая или жидкая	Наличие комков заварившейся муки	Жидкая, неоднородная
Запах	С ярко выраженным ароматом пассерованного лука, специй, бульона	Без изменений	Овощей и специй отсутствует	Резкий запах уксуса (уксус не прокипятили с соусом)	Подгоревшего соуса, прокисший
Вкус	Кисло-сладкий, слегка острый, умеренно соленый	Недосолен	Слегка пересолен, острый	Несоленый, кислый, горький	Пересоленный, прокисший, подгоревшего соуса

Соус белый основной, 429

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	От белого до светло-кремового	Без изменений	Серый	Темно-серый	Темно-серый с явными признаками подгорания
Внешний вид	Однородная, гладкая масса, без пленки на поверхности и без комочков внутри	Признак расслаивания	На поверхности соуса — пленка	Наличие комков заварившейся муки или сгустков пленки, подгоревших кореньев	Неоднородная масса, на поверхности — вспенивание
Консистенция	Полужидкая, эластичная, вязкая	Без изменений	Жидкая	Неоднородная, расслоившаяся	Жидкая или густая, неоднородная
Запах	Нежный, с ароматом мясного бульона и белых кореньев	Без изменений	Без изменений	Белых кореньев отсутствует	Прокисший, затхлый, подгорелой или сырой муки
Вкус	Белых овощей и насыщенного мясного бульона, умеренно соленый, слегка острый	Недосолен	Несоленый	Пустой, водянистый, соленый	Прокисшего соуса, пересолен, подгорелый

Соус томатный, 434

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Ярко-оранжевый	Без изменений	Светло-коричневый	Темно-коричневый	Темно-коричневый с подгорелостью
Внешний вид	Однородная, гладкая масса, без пленки	Признак расслаивания	На поверхности — тонкая пленка	Наличие комков заварившейся муки и сгустков пленки, подгоревших кореньев	Неоднородная масса, на поверхности — вспенивание
Консистенция	Вязкая, эластичная	Без изменений	Жидковатая, не совсем однородная	Жидкая или густая	Неоднородная, водянистая
Запах	Мясного бульона, томата, специй, кореньев	Без изменений	Без изменений	Непассерованного томата, неароматный	Сырой муки, подгоревшего соуса, затхлый, прокисший
Вкус	Умеренно острый, кисло-сладкий, насыщенный	Недосолен	Немного пересолен или несоленый	Безвкусный (несоленый или недостаточно острый)	Прокисшего или подгоревшего соуса, пересоленный, осалившегося жира

Соус белый с рассолом, 438

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	От белого до светло-кремового	Без изменений	Серый	Темно-серый	Темно-серый с подгоранием
Внешний вид	Однородная, гладкая масса, без пленки	Признак расслаивания	На поверхности — тонкая пленка	Наличие комков заварившейся муки и плотной пленки на поверхности	Наличие черных крупинок (подгоревшей муки), вспенивание
Консистенция	Жидкой сметаны, эластичная	Без изменений	Жидковатая	Неоднородная (с комками заварившейся муки)	Неоднородная, густая или очень жидкая
Запах	Острый, с приятным ароматом огуречного рассола и рыбы	Без изменений	Сильный — огуречного рассола	Соус неароматный	Прокисания, посторонний (нестандартные овощи, несвежий рассол), подгоревшего соуса
Вкус	Соуса с выраженным вкусом рыбы, белых кореньев, специй, в меру соленый, острый, слегка кислый	Недосолен	Пересолен или несоленый	Неострый (мало рассола)	С привкусом горечи (использованы рыбьи головы с жабрами, подгорание) или не выражен вкус бульона, кореньев, пересоленный, прокисший

Соус грибной, 442

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Коричневый	Без изменений	Светло-коричневый	Темно-коричневый	Черный
Внешний вид	Однородная, эластичная масса с частицами грибов и пассерованного лука	Неравномерная нарезка грибов и лука	Без изменений	Крупная нарезка грибов и лука, пленка на поверхности	Наличие темных крупинок на поверхности, комков заварившейся муки, вспенивание
Консистенция	Соуса — однородная, вязкая, эластичная, грибов и лука — мягкая	Несколько гуще или жиже	Грибов — слегка плотная	Очень густая или жидкая	Неоднородная или клейкая, наличие песка
Запах	Грибов и пассерованного лука	Без изменений	Грибов — слабый	Грибов — отсутствует (нарушение рецептуры)	Подгорания или сырой муки
Вкус	Насыщенный грибной, умеренно соленый	Без изменений	Грибного бульона — недостаточно концентрированный	Несоленый	Пересоленный, хруст песка, с привкусом подгорания (сушеных грибов, муки, соуса)

Соус молочный сладкий, 447

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Кремовый	Без изменений	Сероватый	Серый с синевой (нарушение нормы закладки молока)	Желто-коричевый (от подгоревшей мучной пассеровки) или кремовый с коричневым оттенком (нарушение сроков хранения — карамелизация молочного сахара)
Внешний вид	Однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью	Без изменений	На поверхности начало образования пленки, незначительное расслаивание	Наличие крупинок заварившейся муки и сгустков поверхностной пленки	Свернувшееся молоко в виде хлопьев
Консистенция	Полужидкая, эластичная, нежная	Несколько гуще или жиже, чем требуется	Ощущается легкая крупчатость	Неоднородная, густая или жидкая	Водянистая
Запах	Кипяченого молока, слегка — ванилина	Без изменений	Недостаточно характерный для данной разновидности молочных соусов	Запах пригорелого молока	Подгоревшего молока или соуса
Вкус	Нежный, сладкий	Слегка недосолен	Немного безвкусный (мало сладкий) или слабо выраженный вкус молока	Безвкусный (недосоленный) или слегка пересоленный	Пересоленный, прокисший, с привкусом подгоревшего молока, прогорклого масла

Соус сметанный основной, 448

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	От белого до светло-кремового	Кремовый	Темно-кремовый	Серый	Темно-серый (использована мука низкого сорта, подгорание)
Внешний вид	Однородная, нерасслоившаяся масса	Слегка расслоившаяся масса	Наличие масла на поверхности или поверхность покрыта тонкой пленкой	Неоднородная, расслоившаяся масса	На поверхности вспенивание
Консистенция	Вязкая, полужидкая, эластичная	Недостаточно нежная и эластичная	Легкая крупчатость	Слишком жидкий или густой с наличием комков заварившейся муки	Неоднородная, расслоившаяся
Запах	Свежей сметаны	Без изменений	Кисловатый	Кислый	Прокисшей или затхлой сметаны, подгорания, прокисания
Вкус	Умеренно соленый, свежей сметаны	Слегка недосоленный или пересоленный	Кисловатый	Водянистый, соленый или несоленый, кислый	С посторонним, порочащим привкусом, пересоленный, прокисшего соуса, подгоревших муки, соуса

Соус сметанный с томатом, 449

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Светло-красный	Без изменений	Без изменений	Светло-розовый	Красный
Внешний вид	Однородная, нерасслоившаяся масса	Незначительное расслаивание	На поверхности тонкая плёнка	Неоднородная (со сгустками поверхностной пленки)	На поверхности вспенивание, наличие темных крупинок (подгорание муки)
Консистенция	Полужидкая, эластичная	Менее эластичная	Незначительная крупчатость	Слишком жидкий или густой	Неоднородная, расслоившаяся
Запах	Свежей сметаны с томатом	Без изменений	Без изменений	Отсутствует аромат сметаны, кислый	Затхлой сметаны или томата, пригорания, прокисания
Вкус	Слегка острый, умеренно соленый, с привкусом томата, сметаны	Без изменений	Немного безвкусный (слегка недосолен)	Несоленый или кислый	Привкус прогорклой сметаны или прокисшего соуса, пригоревшей муки или соуса

Маринад овощной с томатом, 462

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Оранжево-красный	Без изменений	Коричневый	Темно-коричневый	Бурый
Внешний вид	Овощи, нарезанные соломкой, легко выделяемые из жидкой части соуса; овощи равномерно распределены в соусе	Частично нарушена форма нарезки овощей	Овощи крупно нарезаны	Овощи деформированы, разварившиеся; большое количество жидкости; овощи слегка подгоревшие	Овощи подгоревшие
Консистенция	Полужидкая; овощи плотные, лук более мягкий	Соус несколько гуще или жиже	Овощей — более плотная	Овощи переварены или плотные (сырые)	Жидкая или густая, овощи переварены
Запах	Пассерованных овощей и специй, кисло-сладкий	Без изменений	Специй — отсутствует	Кисловатый	Сырых томата, муки, подгорелости
Вкус	Кисло-сладкий с выраженным вкусом моркови и привкусом пассерованных лука, томата, специй, умеренно соленый	Недосолен	Не доведен до требуемого вкуса	Кисловатый	Чрезмерно пресный или кислый; непассерованного томата; пересоленный; с привкусом подгорелости

Кисель из свежих ягод, 474

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Из брусники, кизила, смородины красной, земляники — от красного до темно-красного; вишни, сливы красной — вишневый; черной смородины, сливы «Венгерка» — красно-фиолетовый; черники — темно-синий; крыжовника — от светло-салатного до розового; алычи — желтый; малины — малиновый	Слегка обесцвеченный	Свежих ягод не сохранен (сок кипятили, а не вводили сырым в конце приготовления)	Неприсущий данному виду киселя или мутный (долго хранили или использовали маисовый крахмал)	Обесцвеченный
Внешний вид	Кисель прозрачный, без комочков	Наличие отдельных крупно протертых частиц ягод	На поверхности образовалась пленка; наличие непротертых ягод	В киселе пленки, попадаются ягоды, крупинки, частицы фруктов	Поверхность киселя покрыта жидкостью, под которой видны плотные сгустки крахмала; вспенивание
Консистенция	Однородная, средней густоты, слегка желеобразная	Жидкая	Жидкий или густой	Наличие комков заварившегося крахмала (неоднородная)	Водянистая или расслоившаяся
Запах	Свежих ягод	Без изменений	Без изменений	Не характерный для данного вида ягод	Затхлый, горький, посторонний, прокисания
Вкус	Натурального ягодного сока, кисло-сладкий	Кисловатый	Несладкий	Несладкий или не в меру кислый (от естественной кислотности) или горячий	Забродившего киселя, несвежих ягод, с посторонним привкусом

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Темно-зеленый с розовым оттенком	Без изменений	Значительно светлее	Обесцвеченный	Серый
Внешний вид	Кисель, приготовленный из пюре ревеня, в виде однородной непрозрачной массы	Наличие отдельных крупнопротертых частиц	Наличие значительного количества волокон, на поверхности тонкая пленка	Непривлекательный, наличие крупных непротертых частиц ревеня	Использован неочищенный ревень
Консистенция	Однородная, средней густоты, слегка желированная	Жидкая	Густая	Неоднородная (наличие комков заварившегося крахмала) не в меру жидкая или водянистая	Неоднородная, расслоившаяся
Запах	Присущий аромату ревеня и добавленной лимонной или апельсиновой цедры	Без изменений	Выражен слабо, запах цедры не ощущается	Посторонний	Подгорания или прокисания, затхлости (недоброкачественного ревеня)
Вкус	Кисло-сладкий	Без изменений	Кисловатый	Несладкий или кислый, горячий	С привкусом недоброкачественного ревеня, прокисания

Кисель из концентрата, 489

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Соответствующий цвету ягод или плодов, из которых приготовлен концентрат	Без изменений	Слегка обесцвеченный	Значительно обесцвеченный	Бесцветный
Внешний вид	Однородная (без заварившихся комков концентрата), прозрачная масса	Слегка мутный	На поверхности киселя — пленка (поверхность не посыпана сахаром)	Непривлекательный; наличие крупных частиц ягод или комков заварившегося крахмала	Поверхность киселя расслоившаяся
Консистенция	Киселя средней густоты, слегка желированная	Без изменений	Жидковатая	Неоднородная, жидкая	Неоднородная, водянистая
Запах	Плодов или ягод, из которых приготовлен концентрат	Плодов и ягод — слабый	Несвойственный — данному виду концентрата	Посторонний	Затхлости (за счет недоброкачественности концентрата), прокисания
Вкус	Сладкий или кисло-сладкий, с привкусом плодов или ягод	Без изменений	Кисловатый	Недостаточно концентрированный	С привкусом затхлости или прокисания

Кисель молочный, 490

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Молочно-белый	Светло-кремовый	Серовато-белый	Светло-коричневый	Коричневый с черными хлопьями
Внешний вид	Студнеобразная масса с гладкой поверхностью	Без изменений	На поверхности пленка (кисель не посыпан сахаром перед охлаждением)	На поверхности киселя наличие воды (длительность хранения)	На поверхности горелая пленка
Консистенция	Однородная, эластичная	Менее эластичная	Неоднородная или густая	Водянистая или жидкая	Неоднородная (наличие комков заварившегося крахмала) или расслоившаяся
Запах	Кипяченого молока с ванилином	Без изменений	Ванилина не ощущается	Слегка подгоревшего молока	Подгоревшего молока, прокисания
Вкус	Сладкий, с приятным привкусом кипяченого молока	Без изменений	Недостаточно сладкий	Несладкий, со слабым привкусом подгоревшего молока	С привкусом горечи, прокисший

Компот абрикосовый или яблочный, вишневый, сливовый, 493

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Из вишен — красный, из слив — розовый, из остальных — свойственный данному виду ягод или фруктов	Без изменений	Кусочки яблок с потемневшей поверхностью	Не соответствует цвету фруктов или ягод, входящих в компот	Поверхности — потемневший, с черными пятнами и загнившими участками
Внешний вид	Сироп прозрачный, яблоки, груши зачищены от сердцевины и плодоножки, нарезаны дольками; абрикосы, персики, сливы — разделены пополам, косточки удалены; мелкие — с косточками	Часть плодов переварена, мелких с косточкой — треснувшая	Сироп со взвешенными частицами плодовой мякоти; абрикосы, персики, сливы — с косточками	Яблоки плохо очищены от сердцевины, абрикосы, сливы — с косточками; попадаются плодоножки и семена яблок. Сироп мутный	Яблоки не зачищены, в компоте — семена; загнившие и червивые частицы плодов или ягоды не освобождены от плодоножки. Сироп с посторонними примесями
Консистенция	Фруктов и ягод — мягкая, соотношение густой и жидкой части 1 : 3 или 1 : 5	Плоды с треснувшей и сползшей кожицей	Нарушено соотношение густой и жидкой частей	Плодов, ягод — излишне мягкая	Фрукты, ягоды переварены, помяты
Запах	Фруктов — концентрированный, приятный	Без изменений	Без изменений	Фруктов — отсутствует	Гнилых фруктов, прокисания
Вкус	Кисло-сладкий	Без изменений	Малосладкий	Несладкий, без выраженного вкуса плодов	Прокисшего компота

Компот из смеси сушеных фруктов, 500

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Жидкой части — от светло- до темно-коричневого с красноватым оттенком (в зависимости от набора фруктов)	Без изменений	Жидкой части — светлый	Жидкой части — бесцветный	Жидкой части — темно-коричневый с помутнением
Внешний вид	Отвар прозрачный, плоды и ягоды целые, сварены до полной готовности	Отдельные экземпляры фруктов переварены, отвар мутноватый	Большая часть плодов и ягод раздроблена и переварена, отвар мутный	Крупные экземпляры груш и яблок не измельчены, мелкие частицы плодов и ягоды раздроблены	Наличие горелых, загнивших, чрезмерно помятых плодов; засоренность плодоножками, веточками, сухими листьями или наличие червивых плодов; на поверхности вспенивание
Консистенция	Жидкой части — прозрачная, фрукты мягкие, пропитаны отваром; соотношение густой и жидкой частей соответствует рецептуре (1 : 3)	Фрукты слегка переварены	Излишне мягкая	Крупных экземпляров плодов — жесткая (сырые), мелких — чрезмерно мягкая	Плодов — водянистая, чрезмерно рыхлая
Запах	Вареных плодов и ягод	Без изменений	Без изменений	Посторонний, ощутимо неприятный	Прокисшего компота, горелых плодов, плесневелый (от плесени сухофруктов)
Вкус	Приятный, сладкий или кисло-сладкий	Без изменений	Несладкий	Менее концентрированный	Прокисшего компота

Желе из свежих ягод, яблочное, из лимонов или апельсинов, мандаринов, 507—509

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Фруктового, ягодного желе — свойственный тем плодам и ягодам, из которых оно приготовлено; из цитрусовых — светло-желтый	Без изменений	Слегка обесцвечен	Бесцветный	Ненатуральный (использован искусственный краситель)
Внешний вид	Желе студнеобразное, прозрачное, блестящее	Желе оформлено недостаточно аккуратно	Незначительная деформация кусков желе	Ягодное желе недостаточно прозрачное (плохо процежено или осветлено)	Незастывшее, или очень густое, или попадаются кусочки желатина, или помутневшее
Консистенция	Желеобразная, застывшая, слегка упругая	Менее упругая, чем требуется	Излишне упругая	Плотная	Грубая, резинистая или желе легко расплывается
Запах	Аромат цитрусовых или ягод, плодов	Без изменений	Характерный, но выражен слабо	Не выражен аромат ягод, фруктов, лимона	Прокисания, посторонний
Вкус	Из цитрусовых — кисло-сладкий, фруктового или ягодного — сладкий с небольшой кислотностью	Без изменений	Менее сладкое	Несладкое (нарушение нормы закладки сахара)	Желе из цитрусовых с привкусом горечи (плохо зачищена цедра), ягодного, фруктового — недоброкачественных ягод, фруктов, посторонний

Мусс яблочный (на манной крупе), 516

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	От светло-кремового до светло-желтого с оттенком, свойственным ягодному сиропу	Без изменений	Слегка обесцвеченный	С синеватым оттенком	Ненатуральный (добавлен искусственный краситель)
Внешний вид	Кусок прямоугольной или квадратной формы с гофрированными краями, полит ягодным сиропом	Форма кусков незначительно нарушена	Куски мусса произвольной формы	Куски мусса деформированы или бесформенные	Наличие остатков сердцевины, семян яблок, комков манной каши, частиц недоброкачественных яблок
Консистенция	Пышная, мелкопористая, пенообразная, однородная, нежная, слегка упругая	Менее упругая	С уплотнением в нижней части	Неоднородная (с комками непроваренной манной крупы) или без упругости	Неоднородная, плотная
Запах	Приятный, яблочный в сочетании с запахом ягод, сиропа	Без изменений	Без изменений	Посторонний, слегка неприятный	Гнилостный (яблок) или прокисания, затхлости
Вкус	Умеренно сладкий, с небольшой кислотностью	Без изменений	Кисловатый	Несладкий, теплый	Прокисшего блюда, посторонний, недоброкачественных яблок

НАПИТКИ

Чай с сахаром, 525

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Грузинский в/с — оранжевый, грузинский 1 с — желтый, краснодарский в/с — темно-оранжевый, краснодарский 1 с — темно-желтый, индийский в/с — красного дерева, индийский 1 с — красно-коричневый, цейлонский в/с — красного дерева с оранжевым оттенком, цейлонский 1 с — красного дерева, азербайджанский в/с — оранжевый с коричневым оттенком, азербайджанский 1 с — золотисто-оранжевый	Недостаточно ярко выражен для данного вида и сорта чая	Слабый с легкой мутью	Мутный, колер чайной пыли (чай неправильно заварен) или интенсивный, но не характерный для данного сорта чая	От тускло — до грязно-коричневого (заварку чая кипятили для маскировки недовложения) или значительно обесцвеченный, или интенсивный за счет добавления жженого сахара
Внешний вид	Прозрачный, без чаинок (заварка должна готовиться только в фарфоровом чайнике без кипячения и повторного подогрева)	Прозрачный, но с наличием отдельных чаинок в стакане	Незначительное количество чаинок в стакане, малопривлекательный	На дне стакана большой осадок чая, на поверхности пленка чайной пыли	Мутный, с хлопьями, непрозрачный, с большим осадком листьев чая на дне стакана
Характеристика настоя	Грузинский в/с и 1 с, краснодарский в/с и 1 с — прозрачный; индийский в/с — прозрачный, густой; индийский	Менее густой или интенсивный, чем требуется; недостаточно ха-	Показатели с явными нарушениями для всех сортов чая, напиток	Напиток не концентрированный	Тусклый, мутный, с осадком листьев чая

Продолжение

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Характеристика настоя	1 с — прозрачный; цейлонский в/с — прозрачный, яркий; цейлонский 1 с — прозрачный, интенсивный; азербайджанский 1 с — прозрачный, слабый	рактерно выражен для каждого сорта чая	слабоконцентрированный		
Аромат	Свежезаваренного чая ярко выражен: грузинского в/с — цветочный, резкий; грузинского 1 с — прижаристый, краснодарского в/с, индийского 1 с, азербайджанского в/с — цветочный; азербайджанского 1 с — цветочный слабый, цейлонского 1 с — нежно-цветочный; краснодарского 1 с, индийского в/с — медовый	Характерный для данного сорта чая, но слабее	Слабый	Аромат чая отсутствует (от длительного хранения или длительного нагревания)	Посторонний, ощутимо неприятный (приобретенный в процессе хранения сухого чая) или специфический жженого сахара
Вкус	С привкусом тонизирующего вкуса чая: грузинский в/с — терпкий с горечью; грузинский 1 с — вяжущий с горечью; краснодарский в/с — вяжущий с горечью; краснодарский 1 с — слабовяжущий с горечью; индийский в/с — выраженный терпкий; индийский 1 с — слабогорький с терпкостью; цейлонский в/с — вяжущий; цейлонский 1 с — терпкий; азербайджанский в/с — с терпкостью и горечью; азербайджанский 1 с — со слабой горечью	Характерный для данного сорта чая	Слабовяжущий, не соответствующий данному сорту чая	Не выражен	Металлический привкус (чай заваривали в металлическом чайнике) или с привкусом жженого сахара

Кофе черный, 530

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Темно-коричневый	Коричневый	Тускло-коричневый (нарушение срока хранения)	Светло-коричневый (нарушение нормы закладки кофе)	Светлый (со слабым коричневым оттенком)
Внешний вид	Однородная жидкость; отдельно на розетке подан кусковой сахар; к кофе может быть подан лимон	Незначительное количество осадка	С умеренным количеством осадка	Кофе с большим осадком	На поверхности жировая пленка
Характеристика настоя	Густой, концентрированный	Без изменений	Слегка мутный	Мутный	Не концентрированный
Запах	Аромат кофе ярко выражен	Без изменений	Аромат кофе умеренный	Аромат кофе слабый	Аромат кофе отсутствует (кофе кипятили или концентрация недостаточная)
Вкус	Умеренно горький, вяжущий	Без изменений	Характерный, умеренный	Кофе — слабо ощутим	Водянистый

Кофе с молоком или сливками, 531

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Светло-коричневый (кофейный)	Без изменений	Кремовый (недовложение кофе)	Темно-кофейный (недовложение молока) или чрезмерно бледный (недовложение кофе)	Поверхность покрыта седой пленкой
Внешний вид	Напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности	На поверхности пленка кипяченого молока	С незначительным осадком, пленками молока	На дне стакана осадок (кофейная гуща) с обрывками пленки	На поверхности вспенивание, молоко свернувшееся
Консистенция	Хорошо концентрированная, жидкая, однородная	Умеренно концентрированная	С крупинками кофе	Не концентрированная	Тягучая, неоднородная
Запах	Аромат кофе и кипяченого молока	Без изменений	Аромат кофе отсутствует	Молока — слабый	Подгоревшего молока, прокисшего напитка
Вкус	Слегка горький, приятный, с выраженным привкусом кофе и кипяченого молока, умеренно сладкий	Без изменений	Привкус кофе слабый и менее сладкий	Почти несладкий, со слабым привкусом молока	С привкусом прокисания, подгорания

Какао с молоком или сливками, 534

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Светло-шоколадный	Без изменений	Немного светлее требуемого (незначительное недовложение какао)	От шоколадного до темно-шоколадного (недовложение молока), с синевой (нарушение сроков хранения) или бледный (недовложение какао)	Полупрозрачный (с хлопьями свернувшегося молока)
Внешний вид	Напиток налит в стакан или чашку; без пленки на поверхности	На поверхности пленка кипяченого молока	В напитке небольшое количество крупинок заварившегося какао	На поверхности и в напитке большое количество шариков заварившегося какао	Молоко свернувшееся
Консистенция	Жидкая, хорошо концентрированная	Без изменений	Умеренно концентрированная	Не концентрированная	Тягучая; хлопья сверхнувшегося молока
Запах	Шоколадный, с ароматом кипяченого молока	Характерный, шоколадный с ароматом кипяченого молока	Слабее требуемого	Отсутствует аромат какао или молока (нарушение рецептуры)	Подгоревшего, свернувшегося молока
Вкус	Приятный, шоколадный, умеренно сладкий	Без изменений	Недостаточно сладкий	Почти несладкий, холодный	Подгоревшего напитка, с привкусом свернувшегося молока

Молоко кипяченое, 536

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Белый, с кремовым оттенком	Светло-кремовый	Кремовый (прижаристый)	Белый с синеватым оттенком	Желтоватый (сыворотки, отделившейся при скисании)
Внешний вид	Молоко без пленки на поверхности	На поверхности отстой сливок	На поверхности слегка поджаренная пленка	Молоко с хлопьями или крупинками начинающегося скисания молока	Наличие хлопьев свернувшегося молока и отделившейся сыворотки
Консистенция	Однородная, жидкая	Без изменений	Без изменений	Не совсем однородная	Неоднородная
Запах	Кипяченого молока, приятный	Без изменений	Парного молока	Пригоревшего молока слегка заметный или начинающегося скисания, кипяченого молока неощутим	Свернувшегося, подгоревшего молока
Вкус	Характерный для кипяченого молока, сладковатый	Без изменений	С привкусом поджаренной пленки	С привкусом едва заметного пригорания или скисания, водянистый	Свернувшегося, подгоревшего молока

Пельмени из говядины и свинины, 543

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Оболочки — от светло-кремового до светло-желтого, фарша — серый	Оболочки — со слегка серым оттенком	Оболочки — сероватый	Оболочки — серый, фарша — розовый	Оболочки — серый, фарша — красный
Внешний вид	Пельмени полукруглые размером (продольным) 2,5—3 *см*, места соединения теста аккуратно защипаны; поверхность гладкая (без трещин и разрывов)	Пельмени не одинакового размера (размер отдельных из них превышает 3 *см*)	Пельмени неаккуратно защипаны, оболочка частично разварившаяся	Поверхность пельменей ослизлая, оболочка с разрывами	Пельмени разварены, тесто (для оболочки) толсто раскатано
Консистенция	Оболочки — мягкая, плотная, фарша — сочная, мягкая	Фарша — недостаточно сочная	Оболочки — мягкая, но тягучая, фарш — жестковатый	Оболочки — рыхлая, в тесте — комочки непромешанной муки, фарш сырой	Фарша — грубая, сухая (использовано мясо с сухожилиями, пленками)
Запах	Мяса, специй и репчатого лука	Без изменений	Фарш недостаточно ароматный	Фарша — выражен слабо (мясо выварено)	Посторонний, несвежего мяса, прокисания
Вкус	Вареного теста и мяса с луком и специями, умеренно соленые	Слегка недосолены	Немного пересолены; привкус перца отсутствует	Фарш — безвкусный (мясо выварено), оболочка и фарш несоленые	Пересолены; прокисший, с порочащим привкусом несвежего мяса

Вареники с творогом, 546

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Оболочки — от светло-кремового до кремового, фарша — кремовый	Оболочки — сероватый	Оболочки — светло-серый	Оболочки — серый	Оболочки — серый, фарша — плесневелый
Внешний вид	Вареники имеют форму полумесяца с плотно склеенными краями, поверхность гладкая, без трещин и разрывов	Вареники неодинакового размера	Оболочка частично разварившаяся	Оболочки — слизистая, частично разваренная, с разрывами	Вареники полностью разварившиеся
Консистенция	Оболочки — плотная, мягкая, фарша — сочная, однородная, мягкая	Фарш недостаточно сочный	Оболочки — мягкая, но тягучая	Оболочки — очень плотная (тесто непроварено) или водянистая	Теста и фарша — неоднородная, с комками непромешанной муки, непротертого творога
Запах	Вареного теста с нежным ароматом творога	Без изменений	Творога — со слегка ощутимой кислотностью	Кисловатого творога	Затхлого, кислого творога
Вкус	Вареного теста с творогом	Фарша — недосолен, с едва заметной кислотностью	Слегка пересолены	Фарша — кисловатый или безвкусный (вываренный), блюдо несоленое	С привкусом затхлости, горечи, прокисания

Вареники с картофелем и грибами или капустой, 548

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Оболочки и картофеля — от светло-кремового до светло-серого, грибов — коричневый, капусты — светло-коричневый	Оболочки — сероватый	Оболочки и картофеля — серый, капусты — желтый	Оболочки — темно-серый (использована мука низкого сорта), картофеля — синий	Оболочки — темно-серый (от заветривания)
Внешний вид	Вареники имеют форму полукруга (полумесяца) с плотно склеенными краями. Поверхность гладкая, целая. Вареники аккуратно уложены на тарелку, политы маслом или сметаной	Вареники неодинакового размера	Оболочка частично расклеилась	Часть вареников разварившаяся, фарш вывалился или поверхность заветрена (подсушена)	Вареники полностью разварены, оболочка перемешалась с фаршем или поверхность ослизлая
Консистенция	Оболочки — мягкая, упругая, фарш однородный, сочный	Фарша — недостаточно сочная	Оболочки — резинистая	Оболочки — плотная	Оболочки — тягучая или рыхлая (дряблая)
Запах	Овощей, входящих в начинку, с ароматом специй и пассерованного лука	Без изменений	Неопределенный	Кислый (квашеной капусты), аромат грибов отсутствует	Затхлости, прокисания
Вкус	Вареного теста в сочетании с начинкой грибной или жареной капустой (с квашеной капустой — кисло-сладкий)	Слегка недосолены	Привкус перца отсутствует; слегка пересолены	Фарш пересоленный или несоленый	Посторонний, неприятный, порочащий, несвежих изделий

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Поверхности — золотистый, равномерный, в разрезе — желтоватый	Без изменений	Поверхности — неравномерный	Поверхности — темно-коричневый	Поверхности — темно-коричневый с подгоревшими участками
Внешний вид	Изделия круглые, из дрожжевого теста, толщиной 3 *мм*, диаметром 15 *см*, хорошо пропеченные, политы маслом или сметаной	Края блинов слегка подсохшие	Края частично рваные; диаметр блинов более 15 *см*	Блины неравномерной толщины (от 1 до 4 *см*)	Поверхность горелая, в разрезе — с закалом, непромесом
Консистенция	Равномерно пористая, эластичная, рыхлая	Менее эластичная, чем требуется	Пористость неравномерная, мелкая	Липкая (плохо пропечены)	Резинистая или неоднородная (с комками непромешанной муки), с закалом
Запах	Жареного дрожжевого изделия	Без изменений	Без изменений	Кисловатого теста	Резкой кислотности или затхлости (за счет несвежих яиц)
Вкус	Жареного дрожжевого изделия	Немного недосолены	Пересолены	Кисловатые или несоленые	С привкусом горечи, пересоленные, кислые (за счет перекисшего теста)

Оладьи, 550

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Поверхности — от золотисто-желтого до светло-коричневого, в разрезе — желтый	Без изменений	Поверхности — неравномерный, с признаками легкой подгорелости	Коричневый (очень зажарены) или бледный (в тесто мало добавлено сахара)	Поверхности — черный (горелый)
Внешний вид	Форма оладий овальная или круглая, изделия толщиной 5—6 *мм*, хорошо пропечены, политы маслом или вареньем, или медом, или сметаной, или поданы с джемом или повидлом, или сахаром, или сахарной пудрой	Оладьи неправильной формы	Края частично подсушены, размер оладий превышает 5—6 *мм*	Края частично подгоревшие. Оладьи с трещинами, бесформенные	Поверхность горелая, в разрезе — сырые или с закалом, непромесом
Консистенция	Крупнопористая, мягкая, эластичная (при надавливании образуется углубление, которое сразу выравнивается)	Без изменений	Недостаточно пористая (слабая клейковина, мука из проросшего зерна)	Плохо пропеченные или неравномерная слабая пористость	Теста — липкая или с закалом, плотная
Запах	Жареного дрожжевого теста и масла, на котором они жарились	Без изменений	Слегка перекисшего теста	Перекисшего теста	Затхлости или резкой кислотности, осалившегося жира
Вкус	Жареного дрожжевого теста, умерено соленый	Недосолены	С оттенком излишней кислотности или пресный; слегка пересолены	Кислые (за счет теста), несоленые	Горечи или порочащий привкус несвежего изделия, пересоленный или чрезмерно перекисшего теста

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Поверхности — от золотистого до светло-коричневого, фарша — естественный для определенного вида мяса или субпродуктов	Без изменений	Поверхности— неравномерный	Поверхности — коричневый, местами подгоревший или не заколерованный	Поверхности — черный (горелый)
Внешний вид	Блинчики прямоугольной формы с хорошо зарумяненной поверхностью, уложены по 2 шт. на порцию и политы сливочным маслом	Незначительное нарушение формы	В блинчиках— наличие сквозных отверстий	Толщина блинчиков излишняя, загрязнение их от сковороды, пропеченность недостаточная	Блинчики полностью деформированы, распадаются (фарш выпадает) или фарш с сухожилиями
Консистенция	Блинчиков и фарша — мягкая, корочки — нежная, эластичная	Корочки — мягкая, но менее эластичная	Блинчиков — подсохшая (с хрустом), фарша — мало сочная	Блинчиков — липкая (плохо пропечены), фарша — жидкая	Блинчиков — неоднородная (с комками) или с закалом, фарша— рассыпчатая или жидкая
Запах	Жареного блинчика и фарша со специями	Без изменений	Перца не ощущается	Жареного — не выражен или подгорания (слегка)	Посторонний, прокисшего блюда, несвежего мяса, подгорелости
Вкус	Жареного блинчика с фаршем	Слегка недосолены	Перца — отсутствует, фарш — слегка пересолен	Ощутимо безвкусные (несоленые)	С привкусом прокисания, подгорелости, недоброкачественного мяса, пересолены

Блинчики с творогом, 556

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Поверхности — равномерный, золотистый или светло-коричневый	Без изменений	Поверхности — неравномерный	Поверхности — коричневый, местами подгоревший или не заколерована	Поверхности — черный (горелый)
Внешний вид	Блинчики с завернутым в них фаршем — плоской прямоугольной формы, равномерно поджарены с обеих сторон, политы сливочным маргарином или сметаной, или посыпаны сахаром	Незначительное нарушение формы	В блинчиках наличие сквозных отверстий, поверхность неравномерно подрумянена	Блинчики загрязнены (от сковороды), не пропечены	Блинчики разорваны, фарш выпадает
Консистенция	Блинчиков — мягкая, эластичная, фарша — нежная, однородная	Фарша — немного рассыпчатая	Фарша — мягкая, мажущаяся, жидковатая	Блинчиков — липкая, фарша — неоднородная, с крупинками непротертого творога	Блинчиков — с комками запеченного теста или с закалом, фарша — чрезмерная жидкая
Запах	Блинчика и творога	Без изменений	Без изменений	Кисловатого творога	Затхлого, плесневелого творога, несвежих яиц, прокисания
Вкус	Жареного блинчика и творога	Без изменений	Фарш недосолен	Кисловатые (за счет творога)	С привкусом горечи, прокисания

Пирожки печеные «столовые» из дрожжевого теста, 557

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	От золотистого до светло-коричневого	Без изменений	Поверхности — от коричневого до темно-коричневого	Поверхности — темно-коричневый с подгорелостью или светло-желтый (не заколерован)	Поверхности — черный (обуглившийся)
Внешний вид	Изделия в виде лодочки правильной формы, без слипов; поверхность гладкая, глянцевая; в разрезе — корочки тонкие, фарш распределен равномерно	Поверхность зарумянена неравномерно	Форма изделий слегка расплывчатая, поверхность с трещинами, фарш распределен неравномерно	Изделия частично деформированы, со слипами, местами виден фарш; с загрязнением нижней корочки	Изделия расплывчатые, с закалом, поверхность с трещинами и вздутиями; основа местами с непромесом, края с надрывами, виден фарш, поверхность матовая
Состояние основы	Хорошо пропеченная, пористость развитая	Без изменений	Липкая, влажная на ощупь	Со следами непромеса и признаками закала	Плотная, с закалом
Консистенция фарша	Мягкая, сочная	Менее мягкая	Вязкая, увлажненная, жестковатая или несочная	Жесткая, неоднородная	Полужидкая, жидкая, сухая, рассыпчатая
Запах	Свежевыпеченного пирожка; фарша — свежий	Без изменений	Без изменений	Черствого изделия	Перекисшего теста, прокисшего фарша
Вкус	Свежевыпеченного пирожка, с соответствующим свежим фаршем	Без изменений	Недосолены	Черствого изделия	Перекисшего теста, прокисшего фарша

Пирожки жареные «столовые» из дрожжевого теста, 558

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Поверхности — от золотистого до светло-коричневого	Без изменений	Поверхности — коричневый с загрязнением от неотфильтрованного фритюра	Поверхности — темно-коричневый с подгорелостью или светло-желтый (не заколерован)	Поверхности — черный (обугливание)
Внешний вид	Изделия правильной удлиненно-яйцевидной формы; в разрезе — корочка тонкая, фарш распределен равномерно	Незначительная деформация, небольшие вздутия	Изделия с трещинами, слегка сморщенные на поверхности или фарш распределен неравномерно	Изделия с надрывами, местами виден фарш	Изделия мятые, без фарша
Состояние основы	Эластичная, упругая, с развитой пористостью	Без изменений	Липкая, влажная на ощупь	Со следами непромеса и признаками закала	Плотная, с закалом
Консистенция фарша	Мягкая, сочная	Слегка вязкая, менее сочная	Вязкая увлажненная, мягкая, но несочная	Жесткая неоднородная	Полужидкая, жидкая, сухая, рассыпчатая
Запах	Свежеизжаренного пирожка, с легким запахом фритюрного жира; фарша — свежий	Без изменений	Без изменений	Черствого изделия	Перекисшего теста, прокисшего фарша
Вкус	Свежеизжаренного пирожка с соответствующим свежим фаршем	Без изменений	Недосолены	Черствого изделия	Перекисшего теста, прокисшего фарша, с привкусом прогорклого или осалившегося жира

Ватрушки из дрожжевого теста, 559

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Поверхности основы и фарша — от золотистого до светло-коричневого, в разрезе — светло-кремовый	Без изменений	Поверхности основы — коричневый	Поверхности основы — темно-коричневый, местами подгорелый или желтый (не заколерован)	Основы — от темно-коричневого со значительной подгорелостью до черного (обугливание)
Внешний вид	Форма правильная круглая, края гладкие, фарш размещен посередине изделия; поверхность глянцевая (смазана яйцом)	Изделия слегка расплывчатые, фарш размещен несимметрично	На поверхности изделий трещины	Изделия расплывчатые, с частично вытекшим фаршем	Изделия деформированные, поверхность матовая, с трещинами, вздутиями и впадинами, с вытекшим фаршем
Состояние основы	Эластичная, упругая, пышная, с равномерной, развитой пористостью	Без изменений	Липкая, влажная на ощупь	Со следами непромеса и признаками закала	Плотная, с закалом
Консистенция фарша	Мягкая, однородная, мажущаяся	Без изменений	Слегка крошливая или излишне мягкая	Сухая	Неоднородная, жидкая, рассыпчатая
Запах	Свежевыпеченного изделия с запеченным фаршем	Без изменений	Кислого творога в фарше	Черствого изделия	Перекисшего теста, прокисшего фарша
Вкус	Свежевыпеченного изделия в сочетании с творогом или повидлом	Недосолены	Слегка соленые	Черствого изделия	Перекисшего теста, прокисшего фарша

Булочка школьная, 561

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Корочки — светло-коричневый	Без изменений	Корочки — от коричневого до темно-коричневого	Корочки — бледный, без колера или темно-коричневый с подгорелостью	Корочки — темный (обугливший)
Внешний вид	Форма правильная, круглая, поверхность, смазанная яйцом, глянцевая	Слегка расплывчатые	Форма значительно изменена, с притисками	Форма расплывчатая, изделия с трещинами	Изделия деформированные (мятые), поверхность матовая
Состояние мякиша	Хорошо пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный, пористость хорошо развитая, равномерная	Без изменений	Мякиш слегка увлажненный или подсушен у корочки	Мякиш увлажненный, липкий (изделия плохо пропечены) пористость не развитая	Плотная, с закалом
Запах	Приятный, свежевыпеченного дрожжевого изделия	Без изменений	Без изменений	Черствого изделия	Посторонний, перекисшего теста
Вкус	Приятный, сдобный, свежевыпеченной булочки	Недосолены	Немного пересолены	Черствого изделия	Несдобный, пересоленный, с посторонним привкусом и хрустом от минеральной примеси

Языки слоеные, 564

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Верхней корочки—светло-желтый, нижней — светло-коричневый	Без изменений	Темно-коричневый	Очень светлый (незаколерованный)	Подгоревший, с обуглившимися участками
Внешний вид	Форма удлиненная овальная или прямоугольная, края гофрированные, на поверхности — сахар	Форма слегка изменена, края негофрированные	Изделия с неравномерным подъемом, форма значительно изменена. Поверхность посыпана сахаром неравномерно	Изделия с плохим подъемом, незначительно деформированы	Изделия значительно деформированы, поверхность со вздутиями и впадинами
Консистенция	Сухая, языки имеют тонкие, отделяющиеся один от другого, слои	Сухая, языки имеют слегка утолщенные слои	Значительно сухая	Плотная, с плохо отделяющимися слоями	Влажная, рассыпчатая, со слипшимися слоями
Запах	Свежевыпеченного слоеного теста	Без изменений	Без изменений	Черствого изделия	Неприятный, прогорклого жира
Вкус	Свежевыпеченного изделия, сладкий	Слегка недосолены	Слегка пересолены	Черствого изделия	Прогорклого жира

Кулебяка из дрожжевого теста, 567

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Поверхности — темно-золотистый или светло-коричневый	Без изменений	Поверхности — коричневый	Поверхности — темно-коричневый или незаколерованный	Поверхности — очень темный, сильно подгорелый
Внешний вид	Изделие продолговатой формы с округленными концами; поверхность гладкая, полуоткрытая; в середине — фарш	Форма изделий слегка расплывчатая	Изделие с трещинами	Изделие немного деформировано, расплывчатое	Изделие деформировано, с трещинами и вздутиями, края с подрывами, из которых виден фарш
Состояние основы	Эластичная, упругая, пышная, с равномерной пористостью	Без изменений	Плотная	Увлажненная, липкая	С комочками и следами непромеса, с закалом
Консистенция фарша	Мясного — мягкая, сочная, ливерного — рассыпчатая, мягкая	Ливерного — слегка вязкая, мясного — менее сочная, чем требуется	Ливерного — увлажненная, мясного — несочная	Неоднородная (с жесткими частицами хряща)	Полужидкая, жидкая или сухая
Запах	Свежевыпеченного изделия и фарша, с ароматом специй	Без изменений	Специй — отсутствует	Черствого изделия	Перекисшего теста или прокисшего фарша
Вкус	Свежевыпеченного изделия с мясным или ливерным фаршем, с привкусом перца	Недосолена	Специй — отсутствует, слегка пересолена	Черствого изделия	Перекисшего теста или прокисшего фарша

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	От бледно-желтого до румяно-золотистого, нижней корочки может быть более темный, чем верхней	Без изменений	Светло-коричневый	Коричневый	Темно-коричневый, подгорелый
Внешний вид	Форма изделия круглая с зубчатой нарезкой по краям в виде звездочки	Форма круглая без зубчатой нарезки по краям	Форма значительно изменена	Изделия по краям деформированы, со значительными трещинами на поверхности	Изделия деформированы, обломанные, поверхность с трещинами, вздутиями и впадинами
Консистенция	Крошащаяся, хорошо пропеченная	Без изменений	Слабо крошащаяся	Плотная	С комочками и следами непромеса, с закалом
Запах	Свежевыпеченного изделия, со слегка ощутимым запахом молока	Без изменений	Соды (слабый)	Черствого изделия	Соды — сильный, аммония, несвежих яиц
Вкус	Свежевыпеченного изделия, сладкий	Без изменений	С мучнистым привкусом, пересолены	Черствого изделия	Неприятный, с привкусом соды или аммония, с хрустом от минеральной примеси

Показатель	Баллы (5—1), характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4—1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Поверхности — золотистый или светло-коричневый, в разрезе лепешки и творожной начинки — светло-кремовый	Поверхности — светло-золотистый	Поверхности — коричневый	Слабо заколерованный или темно-коричневый с подгорелостью	Поверхности — темно-коричневый с подгоревшими участками (обугливание)
Внешний вид	Изделие в виде полумесяца с зубчатыми краями, из-под верхнего края лепешки видна творожная начинка; поверхность гладкая, смазанная яйцом; в разрезе виден слой начинки	Форма изделия слегка расплывчатая	Незначительные трещины на поверхности; начинка распределена неравномерно	Изделия слегка деформированы, расплывчатые, начинка местами вытекла	Изделия деформированы, из-под верхнего края и в разрезе начинка не видна. Поверхность тусклая (не смазана яйцом)
Состояние основы	Хорошо пропеченная, рассыпчатая, без комочков и следов непромеса	Без изменений	Немного плотная или слегка крошливая	Плотная или рыхлая	Неоднородная (с комочками и следами непромеса)
Консистенция начинки	Мягкая, однородная, мажущаяся	Менее сочная, чем требуется	С отдельными комочками непротертого творога	Увлажненная	Неоднородная (с комочками непротертого творога)
Запах	Свежеприготовленного выпеченного изделия, приятный	Без изменений	Немного ощутима сода	Кислого творога	Соды, кислого творога, с посторонним привкусом и хрустом от минеральной примеси, подгорания
Вкус	Свежевыпеченного песочного теста с творогом, умеренно сладкий с едва заметной кислотностью творога	Без изменений	Немного пересолены, слегка ощущается сода	Безвкусные (несоленые) или с кисловатым привкусом (за счет повышенной кислотности творога)	Соды, кислого, затхлого творога, горечи, посторонний

Торты и пирожные

Показатель	Баллы (5—1), характеристика готовых изделий				
	5	4	3	2	1
Изделия (торты и пирожные) в коробках					
Упаковка и маркировка	Изделия уложены в соответствующие коробки		оформленные	Изделия уложены в коробки, оформленные с нарушением установленных требований	
	С салфетками на дне из пергамента или подпергамента			С салфетками на дне из оберточной или другой бумаги	
	Для всех изделий размеры салфеток больше размеров дна коробки	Размеры салфеток соответствуют размерам дна коробки		Размеры салфеток меньше размеров дна коробки	Салфетки отсутствуют
	Коробки обвязаны шелковой, бумажной цветной, целлофановой лентой	Без изменений	Коробки обвязаны бумажным или пеньковым шпагатом	Коробки без обвязки	
	Коробки правильной формы: тщательным образом склеены;	Без изменений хорошо склеены;	Без изменений удовлетворительно склеены	Коробки с небольшими вмятинами, перекосами, короблением, слегка загрязнены клеем и (или) отделочными полуфабрикатами	Коробки значительно деформированы, с разрывами по углам, сильно загрязнены клеем и (или) отделочными полуфабрикатами
	На коробках полная, четкая маркировка		На коробках полная, трудно читаемая маркировка	На коробках неполная, нечитаемая маркировка	Коробки без маркировки
Изделия (пирожные) в лотках или на листах					
Упаковка и маркировка	Изделия уложены в лотки (с плотно прилегающими крышками) или на листы — металлические с антикоррозийным покрытием, или деревянные, покрытые пищевым лаком. Листы помещены в деревянные ящики			Лотки без крышек или с неплотно прилегающими крышками. Металлические лотки и листы без антикоррозийного покрытия, деревянные — не покрыты пищевым лаком	
	Дно лотка или лист застланы пергаментом, подпергаментом или пергамином. Пирожные штучно-формованные (корзиночки, крошковые, «буше» и др.) уложены в бумажные капсулы			Дно лотка или лист застланы оберточной или другой бумагой	Дно лотка или лист без бумаги
				Пирожные штучно-формованные уложены без бумажных капсул	
	На талонах и ящиках полная, четкая маркировка		На талонах и ящиках полная, трудночитаемая маркировка	На талонах и ящиках неполная, нечитаемая маркировка	Лотки без талонов, ящики без маркировки
Поверхность и ее отделка	Отделана кремом и (или) другими отделочными полуфабрикатами на высоком художественном уровне, с учетом современных направлений. Поверхности тщательным образом покрыты отделочными полуфабрикатами	Художественно отделана кремом и (или) другими отделочными полуфабрикатами. Рисунок четкий, с узором законченного характера. Лицевая поверхность гладкая, без трещин. Для миндально-ореховых изделий (без отделки) — шероховатая, с	Недостаточная художественная отделка кремом и (или) другими отделочными полуфабрикатами. Рисунок недостаточно четко выражен. Лицевая поверхность недостаточно гладкая. Поверхности неравномерно покрыты отделочными полуфабрикатами,	Отделана кремом и (или) другими отделочными полуфабрикатами на низком художественном уровне. Рисунок нечеткий, расплывчатый. Легкий признак поседения шоколадной глазури; помадная глазурь немного засахаренная, с небольшими пятнами, слегка отстает от поверхности изделия. Поверхности не полностью покрыты отделочными полуфабрикатами	Без художественной отделки кремом и (или) другими отделочными полуфабрикатами. Рисунок очень расплывчатый, не выражен, смазан. Лицевая поверхность с крупными трещинами. Шоколадные глазурь и (или) украшения — поседевшие. Помадная глазурь засахаренная, с большими пятнами, липкая, не полностью покрывает поверхность, значительно отстает от поверхности изделия

Продолжение

Показатель	Баллы (5—1), характеристика готовых изделий				
	5	4	3	2	1
		мелкими трещинами; для воздушных (без отделки) — шероховатая, пористая. Поверхности полностью покрыты отделочными полуфабрикатами	с незначительным просвечиванием		
Цвет	Соответствующий данному наименованию очень равномерный и приятный для полуфабрикатов, составляющих изделие. Красивое сочетание неярких цветовых оттенков отделочных полуфабрикатов	равномерный для полуфабрикатов, составляющих изделие Не слишком яркая окраска отделочных полуфабрикатов	немного неравномерная окраска выпеченных полуфабрикатов. Несколько яркая окраска отделочных полуфабрикатов	Окраска полуфабрикатов неравномерная, потемневшая (для воздушного). Яркая окраска отделочных полуфабрикатов	Окраска полуфабрикатов крайне неравномерная. Выпеченные полуфабрикаты. подгорелые, бледные, темные. Очень яркая окраска и некрасивое сочетание цветовых оттенков отделочных полуфабрикатов
Форма	Соответствующая данному наименованию, правильная (кроме заварных), с ровным, тщательно выполненным обрезом для нарезных изделий. Изделия строго одинаковые по размерам	с ровным обрезом для нарезных изделий. Изделия одинаковые по размерам	Немного неправильная, с несколько неровным обрезом для нарезных изделий. Изделия незначительно отличаются по размерам	Не соответствующая данному наименованию, неправильная, с небольшими изломами, вмятинами и короблением, неровным обрезом для нарезных изделий. Изделия неодинаковы по размерам	Крайне неправильная, со значительными изломами, вмятинами и короблением, очень неровным обрезом для нарезных изделий. Изделия значительно отличаются по размерам
Вид в разрезе (изломе)	Отделочные полуфабрикаты тщательно нанесены и равномерно распределены между слоями выпеченных полуфабрикатов. Бисквит пропитан сиропом достаточно и очень равномерно или не пропитан совершенно	Без расслоения полуфабрикатов, отделочные полуфабрикаты равномерно распределены между слоями выпеченных полуфабрикатов, не выступают за края. Бисквит достаточно и равномерно пропитан или не пропитан сиропом	Частичное расслоение, отделочные полуфабрикаты несколько неравномерно распределены между слоями выпеченных полуфабрикатов, незначительно выступают за края. Бисквит несколько меньше или больше положенного пропитан сиропом, немного неравномерно	Значительное расслоение, отделочные полуфабрикаты с небольшими пустотами, неравномерно распределены между слоями выпеченных полуфабрикатов, выступают за края. Бисквит без пропитки	Значительное расслоение, отделочные полуфабрикаты крайне неравномерно распределены между слоями выпеченных полуфабрикатов, значительно выступают за края. Бисквит чрезмерно пропитан сиропом
Запах и вкус	Соответствующие данному наименованию, очень приятные, ясно выраженные	приятные, выраженные	недостаточно ясно выраженные	Легкий неприятный запах и привкус несвежих продуктов. Отсутствуют запах и вкус отдельных компонентов	Явный
Выпеченные и отделочные полуфабрикаты					
			Бисквитный		
Структура (консистенция)	Отлично пропеченная, пышная, очень эластичная, с развитой тонкостенной пористостью	Хорошо пропеченная, пышная, эластичная, пористая	Пропеченная, недостаточно пышная, эластичная, пористая	Недостаточно пропеченная, непышная, малопористая, слегка заминающаяся	Непропечённая, тяжелая, плотная, с неразвитой пористостью, закалом, непромесом

Продолжение

Показатель	Баллы (5—1), характеристика готовых изделий				
	5	4	3	2	1
			Песочный		
Структура (консистенция)	Отлично пропеченная, легко рассыпающаяся при разламывании	Хорошо пропеченная, рассыпающаяся при разламывании	Пропеченная, недостаточно легко рассыпающаяся при разламывании или излишне хрупкая	Недостаточно пропеченная, незначительно рассыпающаяся при разламывании или без разламывания	Непропеченная, жесткая, не рассыпающаяся при разламывании или значительно рассыпающаяся без разламывания, с закалом непромесом
			Слоеный		
То же	Отлично пропеченная, с резко выраженной слоистостью, легко отделяемыми тонкими слоями, связанными между собой	Хорошо пропеченная, с выраженной слоистостью,	Пропеченная, слоистая, с отделяемыми несколько утолщенными слоями, связанными между собой	Недостаточно пропеченная, с трудно отделяемыми, утолщенными слоями. Отдельные слои не связаны между собой	Непропеченная, жесткая, с закалом, не выраженной слоистостью, толстыми, не отделяемыми слоями
			Крошковый		
То же	Отлично пропеченная, пористая	Хорошо пропеченная, пористая	Пропеченная, недостаточно пористая	Недостаточно пропеченная, малопористая, плотная	Непропеченная, с закалом, непромесом
			Заварной		
То же	Отлично пропеченная, с полостью большого объема, тонкими стенками	Хорошо пропеченная, с полостью, с незначительными трещинами	Пропеченная, с полостью небольшого объема, утолщенными стенками	Недостаточно пропеченная, с крупными сквозными трещинами	Непропеченная, без полости, с закалом, непромесом
			Сахарный		
Структура (консистенция)	Отлично пропеченная, тонкостенная, с хорошей хрупкостью	Хорошо пропеченная, тонкостенная, хрупкая	Пропеченная, несколько утолщенная, хрупкая	Недостаточно пропеченная, толстостенная, нехрупкая	Непропеченная, мягкая, с непромесом
			Миндально-ореховый		
То же	Отлично пропеченная, с развитой пористостью	Хорошо пропеченная, пористая	Пропеченная, с недостаточно развитой пористостью	Недостаточно пропеченная, малопористая	Непропеченная, сухая, жесткая
			Воздушный		
То же	Отлично пропеченная, легкая, с хорошей пористостью и хрупкостью (крошливой рассыпчатостью)	Хорошо пропеченная, пористая, хрупкая	Пропеченная, с недостаточной пористостью и хрупкостью	Недостаточно пропеченная, малопористая, нехрупкая	Непропеченная, тягучая, без крошливой рассыпчатости
			Крем белковый		
То же	Нежная, пышная, очень легкая. Для заварного — пышная, слегка, тягучая. Для зефирного — густая, пышная, равномерная, мелкопористая	Пышная, легкая. Для заварного — слегка тягучая. Для зефирного — густая, мелкопористая	Недостаточно пышная и легкая. Для зефирного — крупнопористая, с небольшими пустотами	Непышная. Для заварного — тягучая. Для зефирного — слегка затяжистая, малопористая	Плотная, тяжелая. Для заварного — сильно тягучая, слабая или с излишне сухой пористостью и комочками. Для зефирного — очень затяжистая, студнеобразная
			Крем масляный		
То же	Очень пластичная, пышная	Пластичная, пышная	Недостаточно пластичная и пышная, с кристаллами сахара	Немного плотноватая или слабая	Плотная или очень слабая, с отделяющейся влагой, творожистая с крупинками

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Цель и задачи органолептического анализа	3
2. Характеристика органолептических свойств основных групп блюд (изделий)	4
3. Правила и методика проведения органолептического анализа	7
4. Характеристика органолептической шкалы	9
5. Оформление результатов и подведение итогов анализа	11
6. Правила выявления степени восприимчивости органов чувств работников лаборатории	13
7. Шкалы органолептической оценки блюд (изделий)	18
Холодные блюда	18
Супы	38
Блюда из картофеля и овощей	58
Блюда из круп и макаронных изделий	67
Блюда из яиц и творога	71
Блюда из рыбы	75
Блюда из мяса и мясных продуктов	80
Блюда из сельскохозяйственной птицы и кролика	111
Гарниры	114
Соусы	123
Сладкие блюда	133
Напитки	141
Мучные изделия	147

Сдано в набор 04.05.82. Подписано к печати 21.01.82. БФ 22664.
Формат 60×84 1/16. Высокая печать. Печ. л. 10,5. Уч.-изд. л. 8,0.
Тираж 6000. Заказ 232к.

ППП УкрНИИНТИ, Киев-171, ул. Горького, 180.

gost.e-ecolog.ru