***учебная дисциплина ОП.01 основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены***

Группа №16 Повар, кондитер

**Тема урока: «ПЗ № 11 Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж)».**

Задание: используя нормативную документацию ( в электронном виде в вашей папке) ГОСТ31986 -2012Услуги общественного питания **МЕТОД ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ** и Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 1996 г.) провести оценку блюд и кулинарных изделии, данные занести в таблицу.**Смотрите образец №1!!!!!**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Блюда и кулинарные изделия | Недостатки и дефекты | Оценка |
|  | **Гуляш из говядины с рисом рассыпчатым** | **Небрежное оформление блюда, наличие соуса и заправки на краях посуды** |  |
|  | Соус молочный | Наличие плёнки на соусе |  |
|  | Запеканка из творога | Незначительное отслоение корочки у  запеканок |  |
|  | Запеканка картофельная | Наличие непромеса у изделий из котлетной массы, запеканок |  |
|  | Каша манная | Наличие единичных комков |  |
|  | Мусс яблочный | Наличие отслоившегося слоя |  |
|  | Котлета из свинины | Наличие непромеса |  |
|  | Мусс абрикосовый | Наличие отслоившегося слоя |  |
|  | Котлеты из трески | Крошливая текстура |  |
|  | Солянка домашняя | Слегка пересоленный вкус |  |
|  | Салат из редиса | Жесткая консистенция |  |
|  | Тесто для блинчиков | Наличие единичных комков |  |
|  | Желе молочное | Наличие отслоившегося слоя |  |
|  | Пудинг из творога | Крошливая текстура |  |
|  | Рулет из путассу | Крошливая текстура |  |
|  | Винегрет овощной | Слегка пересоленный |  |
|  | Желе из смородины | Наличие отслоившегося слоя |  |
|  | Суп-пюре из печени | Наличие единичных комков |  |
|  | Азу по-татарски | Нетипичныйчрезвычайно острый |  |
|  | Кисель черничный | Наличие заварившегося крахмала |  |
|  | Чахохбили | Слегка пересоленный вкус |  |
|  | Суп харчо | Слабовыраженный вкус не ощущается вкус специй |  |
|  | Салат столичный | Цвет незначительно отличающийся от типичного |  |
|  | Рыба, жаренная под маринадом | Цвет незначительно отличающийся от типичного |  |
|  | Рассольник ленинградский | Нетипичный, посторонний, чрезвычайно острый, соленый |  |

Преподаватель Мировова Елена Леоновна