

ПРОВЕРКА СОБЛЮДЕНИЯ НОРМЫ ВЫХОДА БЛЮД

Качество блюд и кулинарных изделий подлежит ежедневной оценке. На основании правил приемки продукция общественного питания оценивается по нормам выхода и органолептическим показателям качества. При массовом изготовлении это делается путем бракеража продукции. Бракераж готовой продукции проводит специально созданная для этих целей комиссия (бракеражная комиссия). Результаты оценки фиксируются в бракеражном журнале, обеспечение ежедневного ведения которого возложено на руководителя организации общественного питания. Взвешиванием блюд могут заняться и контролирующие органы, явившиеся с проверкой. Причем проверке путем взвешивания могут быть подвергнуты не только годовые блюда (кулинарные изделия), но и их составные части, а также полуфабрикаты.

Взвешиваем готовые блюда (изделия)

Фактический вес блюда (изделия) в идеале должен соответствовать норме выхода блюда, которая указывается в меню. В то же время допустимы и некоторые отклонения. Масса одного блюда (изделия) может отклоняться от нормы не более чем на 3% (в большую или меньшую сторону). Например, при норме выхода блюда в 75 г фактический вес блюда может составлять от 72,75 до 77,25 г. Но следует учитывать, что такой подход основан на проверке соблюдения нормы выхода блюда исходя из средней массы, когда проверке подвергается не отдельное блюдо, а часть продукции, отобранная из партии. Под партией понимается любое количество блюд (изделий) одного наименования, изготовленных предприятием за смену.

Количество блюд и кулинарных изделий, отбираемых для определения средней массы

Группа блюд (изделий)	Количество блюд (порций изделий)	Дополнение
Холодные блюда, за исключением бутербродов	3 порции 10 порций	
Супы, за исключением супов с мясом, птицей, рыбой, фрикадельками, клецками, гренками	3 порции 10 порций	
Блюда из рыбы (основное блюдо из рыбы + гарнир с жиром <5> или соусом)	3 порции	Для проверки веса основного изделия должно быть взято 10 порций
Блюда из отварного мяса и мясных продуктов с гарниром и соусом	3 порции	

Блюда из жареного мяса (натуральные порционные, жареные фри) с жиром и гарниром	3 порции	По основному изделию взвешивают не менее 10 порций
Блюда из котлетной массы (котлеты, биточки, шницели, тефтели) с гарниром и жиром или соусом	3 порции	Средняя масса основного изделия устанавливается путем взвешивания 10 порций
Зразы, рулеты с гарниром и соусом	3 порции	По основному изделию берутся 10 порций (4 изделия)
Блюда из тушеного жареного мяса, приготовленного с соусом (азу, поджарка, бефстроганов, гуляш, рагу), с гарниром	3 порции	
Блюда из рубленого мяса: - натуральные (бифштекс, котлеты, шницели);	3 порции	
Блюда из картофеля, овощей, грибов и бобовых: - отварные, припущенные, тушеные, жареные, запеченные, заправленные жиром, сметаной или соусом; - запеканки, пудинги, фаршированные овощи, овощные котлеты, зразы, рулет с жиром, сметаной или соусом	3 порции 3 порции	По основному изделию средняя масса устанавливается на основании взвешивания 10 порций (порционируемых изделий)
Котлеты, биточки, запеканки из круп, крупеник, макаронник, лапшевник с жиром, сметаной или соусом	3 порции	Для взвешивания основного изделия берутся 10 порций
Блюда из творога (сырники, пудинги, запеканки) со сметаной или соусом	3 порции	По основному изделию средняя масса рассчитывается на основании 10 порционных изделий

Компоты, фруктово-ягодные кисели	3 порции	
Кисель и желе молочные	3 порции	
Горячие напитки (чай, кофе)	3 порции	Объем или массу напитков определяют при установленной для них температуре отпуска
Холодные напитки из плодов, ягод, фирменные	3 порции	

Чаще всего для контроля средней массы соответствующей группы блюд отбираются 3 порции, а по основному изделию - 10 порций (предприятие вправе принять решение проводить проверку путем отбора другого количества блюд). Средняя масса отобранных блюд определяется путем раздельного взвешивания всех порций с последующими суммированием и делением на количество порций. Отклонение средней массы блюд и кулинарных изделий от установленной нормы выхода не допускается.

Пример 1. Для проверки соблюдения нормы выхода блюда "Котлеты картофельные со сметаной" отобраны три блюда. В соответствии с меню норма выхода данного блюда составляет 220 г.

Путем взвешивания установлено, что вес одной из порций равен 215 г, второй - 226 г, третьей - 223 г. Средняя масса готового блюда составляет 221 г $((215 \text{ г} + 226 \text{ г} + 223 \text{ г}) / 3 \text{ порц.})$. Масса одной порции котлет картофельных со сметаной может отклоняться от нормы в сторону уменьшения до 213 г $(220 \text{ г} \times 97\%)$, в сторону увеличения до 227 г $(220 \text{ г} \times 103\%)$. Данное условие соблюдается. Следовательно, блюдо "Котлеты картофельные со сметаной" успешно прошло оценку по норме выхода.

Обратим внимание на особенности "весовой" проверки штучных и порционных кулинарных и мучных кондитерских изделий. Для проверки отбираются 10 изделий, причем из разных противней или лотков. Сначала все изделия взвешивают на настольных циферблатных весах со шкалой до 1 кг. В случае получения заниженных результатов отбирают и взвешивают еще 10 изделий. Затем производится поштучное взвешивание не менее 10 изделий. Для этих целей используются другие весы - настольные циферблатные со шкалой до 200 г. Окончательными являются результаты повторных испытаний.