



тұздалмауы ескеріледі. Толықтырғыш және мөлдір сорпалар үшін олар алдымен хош иіс пен дәміне назар аударып отырып, сұйық бөлікті сынап көреді. Егер бірінші тағам қаймақпен безендірілсе, онда бірінші тағамды қаймақ салмай тұрып, дәмін татып көреді.

4.5. Шикі және күйдірілген ұнның дәмі бар тағамдарды, шала піскен немесе қатты пісірілген тағамдарды, қайнатылған ұнның кесектері, өткір қышқылдықтағы, артық тұзды және т.б. тағамдар рұқсат етілмейді.

## **5. ЕКІНШІ ТАМАҚТЫ ОРГАНОЛЕПТИКАЛЫҚ БАҒАЛАУ**

5.1. Гарнир мен соуспен бірге берілетін тағамдарда барлық компоненттер бөлек бағаланады. Тұздық тағамдарына (гуляш, рагу) жалпы бағалау жүргізіледі.

5.2. Құс еті жұмсақ, шырынды, сүйегінен оңай ажыратылатын болуы керек.

5.3. Жармадан, ұннан немесе көкөністі гарнирлері болған жағдайда олардың консистенциясы да тексеріледі. Ұнтақталған дәнді дақылдарда жақсы ісінген дәндер бір-бірінен бөлінуі керек. Ботқаны тарелкаға жұқа қабат етіп жайып, оның ішінде шөгілмеген дәндердің, бөгде қоспалардың түйір кесектердің бар-жоғын тексеру қажет. Ботқаның консистенциясын бағалау кезінде ол ас мәзірінде жоспарланып, салыстыралады. Бұл жеткіліксіз инвестицияның анықтауға мүмкіндік береді.

5.4. Егер макаронды өнімдер, олар дұрыс пісірілген болса, шанышқыға немесе қасыққа жабыспай, бір-бірінен тез ажыратылып, жұмсақ болуы тиіс. Жармалардан дайындалған биточкилер и котлеттер

5.5. Көкөніс гарнирлерін бағалау кезінде көкөністер мен картоптарды тазалау сапасына, ыдыстардың консистенциясына, сыртқы түріне назар аударылады. Сонымен қатар, картоп езбесі сұйтылған немесе көкшіл түске ие болса, түпнұсқа картоптың сапасы, қалдықтардың пайызы, төсеу және шығуы туралы сұрау керек. Рецепт бойынша сүт пен майдың болуына назар аудару керек. Рецептке сәйкес емес деген күдік болса, онда тағам зертханалық талдауға жіберіледі.

5.6. Тағамның дәмі мен иісін анықтау кезінде ерекше иістердің болуына назар аударылады. Бұл әсіресе, қоршаған ортадан бөгде иістерді оңай алатын балықтар үшін маңызды. Қайнатылған балық көкөністер мен дәмдеуіштердің айқын дәмі бар өз түріне тән дәмге ие болуы керек, ал қуырылған балық, қуырылғын майдың жағымды, аздап байқалатын дәміне ие болуы керек. Ол жұмсақ, шырынды, ұсақталмаған, кесілген пішінді сақтайтын болуы керек.

## **6. ТАМАҚТЫҢ САПАСЫН БАҒАЛАУ КРИТЕРИЛЕРІ**

6.1. «Өте жақсы» - технологияға сай дайындалған тамақ.

6.2. «Жақсы» - тағамды пісіру технологиясындағы ешқандай дәмінің өзгеруіне әкелмеген және түзетуге болатын аздаған өзгерістер.

6.3. «Қанағаттанарлық» - Пісіру технологиясының өзгерістерді түзетуге болатын дәм мен сапаның өзгеруіне әкеледі.

6.4. «Қанағаттандырылмаған» - пісіру технологиясындағы өзгерістерді түзеті мүмкін емес. Таратуға рұқсат етілмейді, тамақты ауыстыру қажет.