**Оценочная шкала качества подсолнечного масла, используемого в качестве фритюра**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Показатели качества** | **Коэффициент важности** | **Количество баллов** |
| **5** | **4** | **3** | **2** | **1** |
| Цвет (в проходящем и отражённом свете на белом фоне при температуре 40ºС) | 3 | Соломенно-желтый | Интенсивно-желтый | Интенсивно-желтый с коричневым оттенком | Светло-коричневый | Коричневый или темно-коричневый |
| Вкус (при температуре 40ºС) | 2 | Без постороннего привкуса | Хороший, но с посторонним привкусом | Слабо выраженный горьковатый | Горький, с ярко выраженным посторонним привкусом | Очень горький, вызывающий неприятное ощущение першения |
| Запах (при температуре не ниже 50ºС) | 2 | Без постороннего запаха | Отсутствует, свойственный подсолнечному маслу, без постороннего запаха | Слабо выраженный, неприятный, продуктов термического распада масла | Выраженный, неприятный, продуктов термического распада масла | Резкий, неприятный, продуктов термического распада масла |
| **Качество фритюра** | **Бальная оценка** |
| Отличное | 5 |
| Хорошее | 4 |
| Удовлетворительное | 3 |
| Неудовлетворительное | 2,1 |

**Схема учета использования растительного масла для фритюра**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата (час) начала использования масла** | **Вид масла** | **Органолептическая оценка качества масла на начало жарки** | **Тип жарочного оборудования** | **Вид продукции** | **Время окончания жарки** | **Органолептическая оценка качества жира по окончании жарки** | **Должность, Ф.И.О. контролёра** | **Примечание** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |