

Принято на заседании
педагогического совета
МБОУ «Крайненская средняя школа»
протокол № 06 от 24.05.2021 г.

Утверждено
директором МБОУ
«Крайненская средняя школа»
Г.В.Кучерявая
приказ №99 от 24.05.2021г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся

МБОУ «Крайненская средняя школа»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания в МБОУ «Крайненская средняя школа» регламентирует порядок и условия организации и предоставления питания обучающимся.

1.2. Настоящее Положение об организации питания в МБОУ «Крайненская средняя школа» разработано в соответствии с:

- ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральным законом Российской Федерации от 05.04.2014 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32;

- постановлением администрации Сакского района Республики Крым от 11.01.2016 г. № 1 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием воспитанников и учащихся муниципальных дошкольных и общеобразовательных организациях Сакского района» (с изменениями).

2. Общие принципы обеспечения питанием

2.1. Питание в МБОУ «Крайненская средняя школа» может быть обеспечено за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных средств, в том числе за счет родителей (законных представителей) обучающихся.

2.2. В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 05.04.2014 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» организация питания может осуществляться любым юридическим лицом независимо от организационно-правовой формы или предпринимателем без образования юридического лица (индивидуальным предпринимателем), общеобразовательной организацией,

организациями общественного питания.

1.1. МБОУ «Крайненская средняя школа» в своей деятельности по вопросу организации питания взаимодействует с органами муниципальных образований и территориальными управлениями Роспотребнадзора.

1.2. Ответственность за организацию питания обучающихся возлагается на директора МБОУ «Крайненская средняя школа».

1.3. Предприятия или предприниматели, оказывающие услуги питания и (или) поставки продуктов питания в МБОУ «Крайненская средняя школа» несут ответственность за качество и безопасность питания обучающихся.

2. Финансирование расходов на организацию питания

2.1. Финансирование расходов на организацию питания в МБОУ «Крайненская средняя школа» может осуществляться:

- из бюджетов бюджетной системы Российской Федерации в случае, предусмотренном действующим законодательством;
- за счет родителей (законных представителей) обучающихся.

2.2. Средняя стоимость питания в МБОУ «Крайненская средняя школа» рассчитывается в соответствии с рекомендуемыми среднесуточными наборами пищевых продуктов, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и среднестатистическими ценами на продукты питания, представленными Крымстатом.

2.3. За счет средств субсидий из бюджета Республики Крым бесплатным горячим питанием обеспечиваются обучающиеся, получающие начальное общее образование.

2.4. Бесплатным горячим питанием (обед) за счет средств бюджета муниципального образования Сакский район Республики Крым с учетом соблюдения среднесуточных наборов пищевых продуктов обеспечиваются обучающиеся, отнесенные к льготным категориям:

- дети-сироты;
- дети, оставшиеся без попечения родителей;
- лица из числа детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;
- дети-инвалиды;
- дети с ограниченными возможностями здоровья;
- дети из малоимущих семей;
- дети из многодетных семей.

2.5. Стоимость бесплатного горячего питания не включает в себя коммунальные расходы.

2.6. При осуществлении реализации продукции собственного и промышленного производства применяется предельная наценка, установленная Государственным комитетом по ценам и тарифам Республики Крым.

2.7. Обеспечение питанием обучающихся, получающих начальное общее образование и обучающихся, отнесенных к льготным категориям, осуществляется с учетом соблюдения среднесуточных наборов пищевых продуктов для обучающихся общеобразовательных организаций, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.8. Расходы на предоставление питания осуществляются исходя из фактического посещения обучающимися МБОУ «Крайненская средняя школа».

3. Порядок обеспечения питанием обучающихся

3.1. Предоставление питания осуществляется по десятидневному меню, исходя из стоимости питания на одного ребенка в день, согласно настоящего Положения и в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.2. Бесплатное горячее питание предоставляется следующим категориям обучающихся:

- детям-сиротам;
- детям, оставшимся без попечения родителей;
- лицам из числа детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;
- детям-инвалидам;
- детям с ограниченными возможностями здоровья;
- детям из малоимущих семей;
- детям из многодетных семей.

3.3. В случае утраты родителями (законными представителями) оснований для предоставления льгот, они обязаны незамедлительно сообщить об этом директору школы.

3.4. В случае наличия у родителей (законных представителей) двух и более оснований для предоставления льгот, им предоставляется одна льгота по выбору родителей (законных представителей).

3.5. Для получения бесплатного питания родителям (законным представителям) необходимо 1 раз в год 01 сентября представить в учреждение следующие документы:

3.5.1. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей:

- заявление родителя (законного представителя);
- копию правового акта администрации Сакского района Республики Крым:
 - а) об установлении опеки (попечительства);
 - б) о создании приемной семьи.

3.5.2. Для детей-инвалидов:

- заявление родителя (законного представителя);
- справку, подтверждающую инвалидность.

3.5.3. Для обучающихся из малоимущих семей:

- заявление родителя (законного представителя);
- справку о признании семьи малоимущей, выданной исполнительным органом государственной власти Республики Крым в сфере труда и социальной защиты населения.

3.5.4. Для обучающихся из многодетных семей:

- заявление родителя (законного представителя);
- удостоверение многодетной семьи, выданное исполнительным органом государственной власти Республики Крым.

3.6. В случае отказа родителя (законного представителя) от обеспечения ребенка питанием (в случае наличия у ребенка медицинских противопоказаний и

т.п.), также подается в адрес директора школы соответствующее заявление.

3.7. Директор школы рассматривает документы, принимает решение об обеспечении льготным питанием либо об отказе в обеспечении льготным питанием обучающегося.

3.8. Лицо, ответственное за данное направление работы в школе:

- формирует личное дело каждого обучающегося, обеспечиваемого питанием, которое содержит документы, указанные в пункте 4.5. настоящего Положения;
- уведомляет о принятом решении одного из родителей (законных представителей) обучающегося в течение 5 рабочих дней со дня его принятия;
- формирует список обучающихся, получающих бесплатное питание.

3.9. Список обучающихся, получающих бесплатное питание утверждается директором школы в течение двух рабочих дней со дня предоставления документов родителями (законными представителями), указанных в пункте 4.5. настоящего Положения, 1 раз в год по состоянию на 1 сентября. Приказ должен содержать следующие сведения: фамилию, имя, отчество обучающегося, класс обучения и наименование льготы.

3.10. Основанием для отказа в обеспечении льготным питанием является:

- предоставление одним из родителей (законным представителем) обучающегося не всех документов, указанных в пункте 4.5. настоящего Положения;
- несоответствие обучающегося требованиям, установленным в пункте 4.2 настоящего Положения.

3.11. Прибывшие среди учебного года или вновь выявленные обучающиеся льготной категории, подлежащие обеспечению бесплатным питанием, определяются на получение питания приказом директора школы в течение 5 рабочих дней со дня предоставления родителями (законными представителями). Питание таких обучающихся оплачивается из экономии средств, образовавшейся в результате не посещения обучающимися школы.

3.12. Обеспечение льготным питанием осуществляется с даты издания соответствующего приказа по школе.

3.13. Предоставление льгот прекращается в случае отчисления обучающегося из школы либо несоответствия обучающегося требованиям, установленных в пунктах 4.2. или 4.5 настоящего Положения.

3.14. В условиях чрезвычайной ситуации, в также модернизации пищеблока, горячее питание может быть заменено сухим пайком.

4. Порядок организации питания

4.1. Основные условия организации питания в школе:

- наличие в Уставе школы записи о праве на организацию питания;
- приказ директора школы об организации питания обучающихся, получающих начальное общее образование и детей, отнесенных к льготным категориям;
- наличие локального акта об организации питания в школе;
- наличие положительного Санитарно-эпидемиологического заключения Территориального отдела по Сакскому району межрегионального управления

Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю и государственного пожарного надзора о соответствии условий в помещениях установленным санитарным нормам.

4.2. Режим питания в школе определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.3. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух учебных недель, которое утверждается индивидуальным предпринимателем, привлеченным к организации питания детей и согласовывается директором школы. Примерное меню составляется с требованиями и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.4. Для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании, разрабатывается отдельное меню в соответствии с утвержденным набором продуктов для данной патологии.

4.5. Фактическое меню ежедневно утверждается директором школы, подписывается поваром и медицинским работником.

4.6. Ежедневное меню должно содержать информацию о количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда), энергетической и пищевой ценности, стоимости блюд.

4.7. При организации горячего питания обучающихся должен учитываться режим работы школы, а также сменность занятий.

4.8. Директор школы утверждает график приема пищи по классам, график дежурства учителей на переменах в обеденном зале.

4.9. Классные руководители и учителя сопровождают обучающихся в столовую и контролируют соответствие отпуска питания фактической явке обучающихся.

4.10. Проверка пищи на качество до приема ее детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией, назначенной директором школы.

5. Контроль за обеспечением питания

5.1. Отдел образования администрации Сакского района Республики Крым осуществляет контроль за организацией и качеством питания в образовательных организациях в целом.

5.2. Директор школы:

- осуществляет контроль за обеспечением полного охвата и качеством питания обучающихся;

- обеспечивает создание необходимых условий для организации питания обучающихся;

- создает Комиссию по контролю за организацией питания в составе: директора школы, ответственного за организацию питания, медицинского работника, представитель родительской общественности. Контроль за организацией обучающихся осуществляется не реже 1 раза в квартал. По результатам проверок составляются акты, справки;

- организует проведение ежегодного технического контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам;

- контролирует состояние материально-технической базы пищеблока,

своевременного ремонта технологического и холодильного оборудования в помещении для организации горячего питания;

- контролирует обеспечение достаточным количеством посуды, специальной санитарной одеждой работников пищеблока, дезинфицирующими и моющими средствами, ветошью, кухонным, разделочным оборудованием, уборочным инвентарем;

- осуществляет контроль за наличием соответствующих документов (удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы и др.), подтверждающих безопасность и качество поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья, инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.;

- контролирует своевременность составления ежедневного меню, наличия нормативнотехнологической документации;

- осуществляет заключение договоров с организаторами питания на оказание услуг по горячему питанию;

- контролирует своевременность прохождения медосмотра работниками пищеблока и столовой;

- назначает приказом ответственное лицо за организацию питания обучающихся.

5.3. Ответственный за организацию питания:

- координирует и контролирует деятельность работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организаций;

- контролирует заявки на количество обучающихся для предоставления питания;

- предоставляет указанное количество обучающихся в бухгалтерию для расчета размера средств, необходимым для обеспечения питанием;

- проводит совместно с медицинским работником и классными руководителями разъяснительную работу о пользе горячего питания с обучающимися и их родителями (законными представителями);

- осуществляет мониторинг удовлетворительности качеством питания;

- осуществляет контроль за организацией питания и соблюдением питьевого режима обучающихся;

- осуществляет контроль за санитарно-техническим состоянием столовой, пищеблока: исправностью и эффективностью работы отопительной, вентиляционных систем и систем хозяйственно питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации;

- осуществляет контроль за своевременностью дезинсекционных и дератизационных обработок;

- контролирует температурный режим внутри холодильного оборудования с использованием термометров;

- осуществляет контроль за наличием соответствующих документов (удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы и др.), подтверждающих безопасность и качество поступающих на предприятие пищевых продуктов и продовольственного

сырья, инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.;

- контролирует соблюдение сроков годности и условий хранения пищевых продуктов;

- контролирует наличие маркировки производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды, тары; столовой посуды; соблюдения маркировки;

- контролирует соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды;

- осуществляет контроль за качественным и количественным составом рациона питания: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов;

- осуществляет контроль за соблюдением требований снятия пробы готовой продукции бракеражной комиссией (медицинский работник, работник пищеблока, представитель администрации школы) и оценка качества блюд по органолептическим показателям.

6. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся

6.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;

- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты, руководство школой;

- знакомится с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовых и буфетах;

принимать участие в деятельности коллегиальных органов управления, предусмотренных Уставом школы, по вопросам организации питания обучающихся;

- осуществлять родительский контроль за организацией горячего питания детей в школе.

6.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- при предоставлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации школы все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;

- своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;

- своевременно предупреждать классного руководителя и медицинского работника об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

7. Обязанности директора школы, медицинского работника, юридического лица, независимо от организационно-правовой формы и предпринимательства без образования юридического лица (индивидуального предпринимателя), обеспечивающего питание в школе

7.1. Директор школы совместно с предприятием либо индивидуальным предпринимателем (при наличии такового) создают необходимые условия для обеспечения питанием обучающихся.

7.2. Директор школы несет персональную ответственность за организацию и полноту охвата обучающихся питанием.

7.3. Наряду с основным питанием директор школы может организовать дополнительное питание обучающихся через буфет школы, который предназначен для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора, и в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ассортиментом.

7.4. Директор школы:

- утверждает ассортимент дополнительного питания ежегодно перед началом учебного года;

- утверждает график работы столовой в соответствии с режимом учебных занятий;

- не допускает замену горячего питания, выдачей продуктов в потребительской таре. В случаях, указанных в пункте 4.14, по согласованию с Территориальным отделом по Сакскому району Межрегионального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю, допускает выдачу детям буфетной продукции в потребительской таре;

- обеспечивает информирование родителей обучающихся о проводимых в школе мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности;

- обеспечивает в школе проведение мероприятий, согласно Программе производственного контроля школы;

7.5. Директор школы (в случае организации питания непосредственно школой) либо юридическое лицо, независимо от организационно правовых форм, индивидуальный предприниматели (при наличии таковых), деятельность которых связана с организацией горячего питания в школе, обеспечивают:

- наличие в предприятии санитарных правил и норм и доведение их содержания до работников пищеблока и столовой;

- выполнение требований санитарных правил и норм всеми работниками пищеблока и столовой;

- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения, при их наличии, и качество воды в них;

- организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;

- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;

- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;

- наличие личных медицинских книжек каждого работника;

- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;

- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раз в 2 года в

установленном порядке;

- выполнение постановлений, предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Межрегионального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Крым и городу Севастополю, территориального отдела по Сакскому району Межрегионального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю.

- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;

- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды;

- эффективную работу санитарно-технического, технологического, холодильного и другого оборудования;

- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное обновление;

- организацию санитарно-просветительской работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций;

- наличие необходимой документации за контролем качества и безопасности выпускаемой готовой продукции питания в общеобразовательном учреждении (сборник рецептов, технологические карты в соответствии с меню, соответствие учетной документации цикличному и ежедневному меню);

- ежедневное наличие и ведение необходимой документации (в соответствии с требованиями и нормами СанПиН): «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции», «Журнал бракеража готовой пищевой продукции», «Гигиенический журнал» (сотрудники). «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях», «Ведомость контроля за рационом питания»;

- документы на поставляемые продукты питания (сертификаты соответствия, удостоверения качества, ветеринарно-санитарной экспертизы, исходные данные изготовителя о продукте питания, поставщика пищевых продуктов и др. на каждую партию пищевых продуктов);

- соблюдение в общеобразовательном учреждении условий хранения продуктов в соответствии с требованиями и нормами СанПиН (обязательное наличие тары поставщика, (высота полок для хлеба от пола - 35 см, остальные продукты - 15 см), холодильного оборудования и. т.д.);

- осуществление маркировки всего оборудования и вспомогательного инструмента согласно требованиям и нормам СанПиН (холодильного оборудования, производственных столов, разделочного инвентаря, кухонной посуды и т.д.);

- разработку рациона питания, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд с учетом физиологически обоснованного режима питания;

- распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении: завтрак - 25 %, обед - 35 %, полдник 15 % (для обучающихся во вторую смену - до 20-25 %). Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах ± 5 % при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи;

- разработку примерного меню на период не менее двух недель, которое утверждается индивидуальным предпринимателем, привлеченным к организации питания детей и согласовывается директором школы;

- разработку на основании примерного меню технологических карт, в строгом соответствии со сборником рецептурных блюд (в случае организации питания юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем);

- ежедневное включение в рацион питания мяса, молока, сливочного и растительного масел, хлеба ржаного и пшеничного (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2-3 дня.

Завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи.

Обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток.

Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно.

7.6. Медицинский работник (при наличии такового):

осуществляет повседневный контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического и учебно-воспитательного режимов и проведение оздоровительных мероприятий;

- следит за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством готовой пищи;

- контролирует проведение витаминизации третьих и сладких блюд;

- ежедневно контролирует сроки хранения продукции, реализуемой через буфет.

7.7. Нарушение санитарно-эпидемиологических правил и норм влечет дисциплинарную административную ответственность в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

8. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

8.1. Школа с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках образовательной деятельности и внеурочных мероприятий;

- оформляет и регулярно (не реже 1 раза в квартал) обновляет информационные стенды посвященные вопросам формирования культуры питания;

- организует систематическую просветительскую работу с родителями по

вопросам роли здорового питания в формировании жизнедеятельности человека, необходимости обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю качества питания;

- проводит мониторинг организации питания.

8.2. Администрация школы ежеквартально заслушивает на своих заседаниях итоги работы комиссии, осуществляющей контроль за организацией питания, вносит предложения в части своей компетенции по улучшению питания.

8.3. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на родительских собраниях в классах или группах не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного родительского собрания, заседания педагогического коллектива, публичного доклада.

9. Методика органолептической оценки пищи членами бракеражной комиссии готовой продукции

9.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи, которым определяют внешний вид пищи, ее цвет. Осмотр лучше проводить при дневном свете.

Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

9.2. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде, вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

9.3. Органолептическая оценка первых блюд.

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов).

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

При проверке супов-пюре пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непотертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

9.4. Органолептическая оценка вторых блюд.

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недозакладку продуктов в блюдо.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после запекания.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре блюдо направляется на анализ в лабораторию.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.

При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а запеченная — приятный слегка заметный привкус свежего масла, на

котором ее запекали. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, форма нарезки сохраняется.

9.5. Критерии оценки качества блюд:

«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

«Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;

«Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;

«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить (блюдо к раздаче не допускается, требуется его замена).

Данное Положение вступает в силу со дня его утверждения. Срок действия не ограничен (или до момента введения нового положения).