

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Мокро-Ельмутянская общеобразовательная школа
Пролетарского района Ростовской области

01.09.2023г

Приказ

№ 77

Об организации питания в МБОУ Мокро-Ельмутянской ООШ
на 2023-2024 учебный год.

В соответствии с Перечнем поручений по реализации Послания Президента Российской Федерации В.В. Путина Федеральному Собранию Российской Федерации от 15.01.2020, со ст. 37 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273 -ФЗ, с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм санитарных правил 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; На основании Постановления Администрации Пролетарского района РО № 573 от 19.10.2022 «О социальной поддержке семей лиц, призванных на военную службу по мобилизации», в соответствии с Постановлением Администрации Пролетарского района РО № 230 от 18.05.2023, Приказа РОО № 246 от 21.10.2022, Приказа РОО № 228 от 18.05.2023 «Об организации питания в организациях Пролетарского района», Приказа РОО № 299 от 31.08.2023 на основании результатов размещения заказа путем проведения совместного аукциона в электронной форме, протокол № 0358300117923000001 от «21» марта 2023г протокол к договору № 22/14 от 03.04.2023г на оказание услуг по предоставлению горячего питания обучающимся образовательной организации ,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать горячее питание обучающихся на базе столовой МБОУ Мокро-Ельмутянской ООШ (далее Школа) на первое полугодие с 01.09.2023г. из расчета: бесплатными горячими завтраками обучающихся, получающих начальное общее образование из расчета **70,73 рублей**, в том числе 64,30 рублей стоимость набора пищевых продуктов;
 - 1.2 горячими завтраками детей из малоимущих семей из расчета **70,73 рублей**, в день, в том числе:
 - 40,55 рублей – за счет средств муниципального образования «Пролетарский район» (далее - местный бюджет);
 - 30,18 рублей - за счет средств родителей;горячими завтраками детей нелюбимых категорий из расчета **70,73 рублей**, в день. горячими обедами обучающихся всех категорий за счет средств родителей из расчета 51,00 рубль в день, в том числе 46,00 рублей стоимость набора пищевых продуктов; бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов за счет средств местного бюджета из расчета **143,49 рублей** в день, из них стоимость завтрака 71,66 рублей, стоимость обеда 71,83 рублей; бесплатным однократным горячим питанием обучающихся 5-9 классов из семей лиц, призванных на военную службу по мобилизации (полная компенсация завтрака) из расчета 70,73 рублей, в том числе 64,30 рублей стоимость набора пищевых продуктов.
2. Осуществлять предоставление питания обучающимся МБОУ Мокро - Ельмутянской ООШ исходя из фактического посещения обучающимися ОУ в соответствии с утвержденными нормами питания (основание: табель учета посещаемости детей)
3. **Зубкову Татьяну Ивановну заместителя директора по воспитательной работе**, назначить ответственным за организацию питания в Школе и вменить ей в обязанности: предоставление информации по вопросам организации питания школьников их родителям и педагогическим работникам Школы;
составление базы данных по льготному питанию и систематическое ее корректировать в соответствии с нормативно-правовыми актами федерального, регионального и городского уровней.
Своевременно оформление необходимой документации (отчеты по льготному питанию и др.) и предоставлять ее в РОО;
4. Утвердить Положение о Порядке предоставления горячего питания в МБОУ Мокро-Ельмутянской ООШ (Приложение №1)

5. Утвердить режим работы столовой на 2023-2024 учебный год (Приложение2);
6. Утвердить Положение о бракеражной комиссии в МБОУ Мокро-Ельмутянской ООШ (Приложение№3)
7. Утвердить состав бракеражной комиссии для контроля за рациональным питанием и санитарно- гигиеническим состоянием столовой в составе:
 - Сыпкова Татьяна Алексеевна -повар;
 - Медведева Светлана Ивановна - учитель;
 - Зубкова Татьяна Ивановна - заместитель директора по воспитательной работе/ответственный за питание в Школе.
8. Ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на повара Сыпкову Татьяну Алексеевну, в отсутствии повара Сыпковой Т.А. снятие проб и их хранение возложить на Зубкову Татьяну Ивановну - заместителя директора по воспитательной работе/ответственного за питание в Школе .
9. Использовать за приготовление горячего питания в первом полугодии 2023-2024 учебного года примерное меню (Приложение №4)
10. **Классным руководителям 1-9 классов:**
 - 10.1.Организовать просветительскую работу совместно с ответственным за питание в Школе среди обучающихся и родителей, о необходимости получения горячего питания,
 - 10.2.принять меры профилактического характера для обеспечения 100% охвата горячим питанием учащихся, контролировать пополнение лицевого счета; выявлять учащихся, нуждающихся в льготном питании, и своевременно подавать необходимые документы; ежедневно производить учет учащихся, посещающих столовую, и своевременно делать заявку на питание **не позднее 9.30** текущего дня; вести ежедневный учет и иметь необходимые по фамильные табели.не допускать расхождений данных о посещаемости обучающихся в классных журналах с данными сводок о постановке на питание и табелей учета посещаемости детей; присутствовать во время питания обучающихся в обеденном зале, следить за порядком во время приема пищи осуществлять контроль над соблюдением правил личной гигиены учащимися.
11. Ответственному за питание в Школе:
 - Ежедневно осуществлять контроль над качеством школьного питания с отметкой в бракеражном журнале;
 - Проводить своевременную профилактическую работу с целью пропаганды здорового образа жизни;
 - Ежедневно следить за состоянием кухонной посуды и спец.инвентаря,
 - Ежедневно контролировать условия хранения продуктов и соблюдение сроков их реализации,
 - Ежедневно контролировать качество и полноту раздачи готовой пищи.
12. Дежурному учителю:
 - Обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой учащихся;
 - Проследить за соблюдением правил личной гигиены учащимися перед приемом пищи;
 - Не допускать вход в обеденный зал учащихся и работников Школы в верхней одежде;
 - Не разрешать учащимся выносить из столовой продукты питания и столовые приборы.
13. Возложить на директора Школы обязанности по обеспечению материально- технического состояния столовой.
14. Утвердить Программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МБОУ Мокро - Ельмутянской ООШ (Приложение № 5).
15. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор
МБОУ Мокро-Ельмутянской ООШ:

О.И.Лапика

Положение
О Порядке предоставления горячего питания
в МБОУ Мокро-Ельмутянской ООШ

Общие положения

1.1. Настоящий Порядок разработан в соответствии с Перечнем поручений по реализации Послания Президента Российской Федерации В.В.Путина Федеральному Собранию Российской Федерации от 15.01.2020, со ст. 37 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273 -ФЗ, с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм санитарных правил 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; в соответствии с постановлением Администрации Пролетарского района Ростовской области от 31.08.2022 № 509 «О внесении изменений в постановление Администрации района от 12.01.2018 № 4» и приказом Районного отдела образования Администрации Пролетарского района от 31.08.2022 №178 «О внесении изменений в приказ РОО от 16.01.2018 № 22»,

1. Перечень категорий учащихся, которые получают горячее питание за счёт средств бюджета:

- учащиеся 1-4-х классов обеспечиваются бесплатным горячим питанием (основание: пункт 2.1 статьи 37 №273-ФЗ) (полная компенсация завтрака);
учащиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием (основание: часть 7 статьи 79 № 273-ФЗ);
учащиеся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому обеспечиваются продуктовым набором (сухим пайком) (основание: часть 7 статьи 79 № 273-ФЗ, письмо Минобрнауки России от 14.01.2016 № 07-81 «Об осуществлении выплат компенсации родителям (законным представителям) детей, обучающихся на дому»);
дети-инвалиды, имеющие статус учащихся с ограниченными возможностями здоровья, обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием (основание: часть 7 статьи 79 № 273-ФЗ, письмо Минобрнауки России от 14.01.2016 № 07-81 «Об осуществлении выплат компенсации родителям (законным представителям) детей, обучающихся на дому»);
учащиеся 5-9 классов из малообеспеченных семей (частичная оплата стоимости завтрака) при условии предоставления родителями (законными представителями) справки УСЗН Пролетарского района о признании семьи малоимущей.
учащиеся 5-9 классов из семей лиц, призванных на военную службу по мобилизации (полная компенсация завтрака) на основании заявления и подтверждающими права на льготы документами от родителей (законных представителей) обучающихся.

2. Организация питания обучающихся

При организации питания школа руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными Постановлением Главного государственного врача РФ от 23.07.2008 года № 45, требования Постановления Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4. 3598-20 «Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных

организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

Организация питания в МБОУ Мокро - Ельмутянской ООШ осуществляется по договору на текущий учебный год с предприятием питания - победителем открытого аукциона по размещению заказов для муниципальных нужд, имеющим соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

Администрация МБОУ Мокро - Ельмутянской ООШ для организации питания обучающихся в соответствии с требованиями санитарно- гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- Число посадочных мест 48, соответствующих установленным нормам;
- Обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которых соответствует установленным требованиям;
- Наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;

Администрация МБОУ Мокро - Ельмутянской ООШ осуществляет внутришкольный и общественный контроль над качеством услуг, предоставляемых организацией питания в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся. Учащиеся МБОУ Мокро - Ельмутянской ООШ питаются по классам согласно графику, составленному на текущий год.

Контроль над посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков (обедов) возлагается на классного руководителя, над учетом количества отпущенных бесплатных завтраков (обедов) – на ответственного за питание, назначаемого приказом директора в установленном порядке.

Классные руководители, сопровождающие обучающихся в столовую, несут ответственность за отпуск питания согласно списку и классному журналу (сводка о постановке на питание).

Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно ответственным за питание до приема её детьми и отмечается в журнале бракеража готовой продукции.

Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором Школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников, которые контролируют гигиену рук обучающихся перед приемом пищи, их поведение во время завтрака или обеда.

3. Порядок предоставления бесплатного (льготного) горячего питания за счёт средств бюджета для следующих категорий учащихся:

В целях социальной поддержки населения и укрепления здоровья обучающиеся 1-9 классов обеспечиваются бесплатным горячим питанием обучающиеся 1-4 классов и льготным питанием после предоставления пакета документов учащиеся 5-9 классов:

Категория	Предоставляемые документы
Обучающиеся 1-4 классов, за исключением лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детей-инвалидов	страховой номер индивидуального лицевого счета в системе обязательного пенсионного страхования (СНИЛС) обучающегося и родителя
Обучающиеся из семей, имеющих среднедушевой доход ниже Величины прожиточного минимума, установленного (малообеспеченные)	Заявление родителя, Справка УСЗН
Обучающиеся, являющиеся лицами с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детей -инвалидов	Заявление родителей (законных представителей обучающихся); • документ удостоверяющий личность

	Родителя (законного представителя); • свидетельство о рождении ребенка; • Справка медико-социальной экспертизы (для детей –инвалидов), заключение • Психолого –медико -педагогической Комиссии (для детей с ограниченными возможностями здоровья)
Обучающихся, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детьми-инвалидами, и осваивающих основные общеобразовательные программы На дому	Заявление родителей (законных представителей обучающихся); • документ удостоверяющий личность родителя(законного представителя); • свидетельство о рождении ребенка; • Справка медико-социальной экспертизы (для детей –инвалидов), заключение • психолого- медико-педагогической комиссии (для детей с ограниченными возможностями здоровья)
Обучающиеся из семей, семей лиц, призванных на военную службу по мобилизации	Заявление родителей (законных представителей обучающихся); • Копии документов, подтверждающих основание предоставления бесплатного одноразового питания(завтрак): • Паспорт законного представителя; • Свидетельство о браке • Свидетельство о рождении обучающегося (паспорт) • Справка Военный комиссариат пролетарского и орловского районов РО №_____от _____

. Бесплатное горячее питание предоставляется обучающимся 1-4 классов в дни фактического посещения Школы. Замена денежной компенсацией не допускается. В случае неявки обучающегося в Школу в связи с болезнью или по иным причинам бесплатное горячее питание не предоставляется.

Заявление на бесплатные завтраки для учащихся 1-4 классов не требуется. Льготное питание остальных категорий учащихся носит заявительный характер.

Для учащихся 5-9 классов из малообеспеченных семей в которых среднедушевой доход на 1 человека не превышает величины прожиточного минимума на душу населения, установленного в Ростовской области, предусмотрена частичная компенсация горячего завтрака за счет средств муниципального образования «Пролетарский район»

Учащиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети- инвалиды, получающие образование в ОУ обеспечены **бесплатным двухразовым питанием (завтраки обед).**

Учащиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети- инвалиды, получающие образование на дому, обеспечиваются продуктовым набором (сухим пайком);

учащиеся 5-9 классов из семей лиц, призванных на военную службу по мобилизации (полная компенсация завтрака) на основании заявления и подтверждающими права на льготы документами от родителей (законных представителей) обучающихся.

Список учащихся-получателей горячего питания за счет средств бюджета утверждается приказом директора Школы и корректируется ежемесячно.

Контингент обучающихся, получающих льготное питание, формируется на 1 сентября и на 1 января текущего учебного года, корректируется на первое число каждого месяца на основании личных заявлений родителей (законных представителей) ребенка с учетом прилагаемых документов (п.4.1).

. Право на получение бесплатного (льготного) питания возникает у обучающегося на следующий день со дня подачи заявления со всеми необходимыми документами, предусмотренными в п. 4.1. настоящего Положения. На основании предоставленных документов и заявления родителей (законных представителей) директор издает приказ о предоставлении обучающимся бесплатного(льготного) питания.

4. Осуществление контроля за организацией бесплатного горячего питания.

Ответственность за организацию бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов возлагается на директора. Директор несет ответственность за целевое и рациональное расходование денежных средств, предусмотренных в бюджете текущего года на обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся 1-4 классов.

Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет ответственный за питание и бракеражная комиссия, созданная приказом директора Школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

Контроль за организацией питания в Школе осуществляет ответственный за питание, который назначается приказом директора образовательного учреждения текущий учебный год.

Ответственный за организацию питания в Школе, назначенный приказом директора:

- Своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в РОО, осуществляет мониторинг организации горячего питания;
- Посещает все совещания по вопросам организации питания;
- Своевременно предоставляет необходимую отчетность;
- Лично контролирует количество фактически присутствующих в Школе льготных категорий обучающихся, сверяя с классным журналом, готовит пакет необходимых документов для предоставления питания льготным категориям обучающихся (ответственный за питание учащихся из льготных семей);
- Регулярно принимает участие в работе бракеражной комиссии;
- своевременно с медицинским работником (по согласованию) осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания;
- организует и направляет общешкольную работу по формированию культуры здорового питания, ведет внутренний мониторинг охвата горячим питанием.
- Ответственный за питание имеет право на получение выплат стимулирующего характера.

ГРАФИК ПИТАНИЯ
в столовой МБОУ Мокро-Ельмутянской ООШ
На 2023-2024 учебный год

		Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
	Заходят в столовую					
	ЗАВТРАКИ					
После 2 урока 10:00- 10:20	10:00-10:20	1,2,3,4,5 - е классы				
После 3 урока 11:00-11:20	11:00-11:20	6,7,8,9 –е классы				
		ОБЕДЫ				
После 4 урока 12:00-12:20	12:00 – 12:20	1,2,3,4,5 - е классы				
После 5 урока 13:00-13:20	13:00-13:20	6,7,8,9 –е классы				

ПОЛОЖЕНИЕ
О бракеражной комиссии
В МБОУ Мокро-Ельмутянской ООШ

Общие положения

Бракеражная комиссия создается в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества и безопасности, поступающих на объект общественного питания (далее – объект питания) пищевых продуктов и соблюдения санитарно-эпидемиологических требований при приготовлении и раздаче пищи в Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Мокро-Ельмутянской основной общеобразовательной школы Пролетарского района Ростовской области (далее – МБОУ Мокро - Ельмутянская ООШ или Школа)

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:

- ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Методика органолептической оценки качества продукции общественного питания» (Приложение №1)
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм санитарных правил 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Федеральным законом №29-ФЗ от 02.01.2000 «О безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13.07.2020;
- Сборниками рецептур,
- Технологическими картами приготовления блюд,
- Настоящим Положением

2. Порядок создания бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия создается на основании приказа руководителя Школы. Для проведения бракеража создается бракеражная комиссия в составе не менее 3 человек. В состав комиссии входят представитель администрации учреждения – председатель комиссии, заведующий производством или повар объекта питания учреждения, медицинский работник, педагогический работник.

В состав бракеражной комиссии могут входить представители родительского контроля, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).

Состав комиссии обновляется ежегодно на 01 сентября.

При отсутствии членов бракеражной комиссии обязанности выполняют лица, их заменяющие, если иное не определено приказом руководителя учреждения.

3. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия Образовательной организации:

- Присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- Подтверждает разрешение реализации готового блюда, кулинарного изделия;
- Указывает (при наличии) факты запрещения к реализации готовой продукции.

4. Оценка качества блюд

Все блюда и кулинарные изделия, приготовляемые на пищеблоке МБОУ Мокро-Ельмутянской ООШ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают за 20 минут до начала раздачи готовой пищи непосредственно из емкости, в которой пища была приготовлена.

Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню. Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие штучные изделия.

Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: запаху, внешнему виду, цвету, консистенции.

Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение № 4), а результаты проверки качества привозимых продуктов питания заносятся в журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение № 5.)

В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5. Ответственность бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия несет дисциплинарную ответственность за невыполнение или ненадлежащее выполнение закрепленных функций.

За качество готовых блюд, кулинарных изделий персональную ответственность несут повара непосредственно участвующие в приготовлении блюд, кулинарных изделий.

Администрация Образовательной организации обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

Приложение N4
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Рекомендуемый образец

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Приложение N5
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Рекомендуемый образец

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

Приложение 2

Методика органолептической оценки пищи

Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептической оценки первого блюда (после тщательного перемешивания в котле) его берут в небольшом количестве на тарелку.

По внешнему виду определяют тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей, загрязненности, проверяют форму нарезки овощей, сохранение ее в процессе варки, сравнивают их набор с рецептурой по раскладке. Обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно из мяса и рыбы (недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, на поверхности не образуют жирных янтарных пленок, капли жира имеют мелкодисперсный вид).

При определении вкуса и запаха блюда отмечают наличие постороннего привкуса, запаха, горечи, излишней кислотности, пересола. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых блюд

Органолептическая оценка вторых блюд проводится по их составным частям. Общая оценка дается только соусным блюдам (рагу, гуляш).

При внешнем осмотре блюда обращают внимание на характер нарезки мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и разреза (заветренная темная поверхность отварного мяса свидетельствует о длительном его хранении без бульона, красно-розовый цвет на разрезе котлет — о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного фарша).

Консистенция блюда дает представление о степени его готовности, а также о соблюдении рецептуры (вязкая консистенция котлет, например, указывает на избыточное добавление в них хлеба). Мясо должно быть мягким, сочным, мясо птицы — легко отделяться от костей, филе рыбы — мягким, сочным, не крошащимся.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей, консистенцию блюда, внешний вид, цвет (синеватый оттенок картофельного пюре, например, означает нехватку молока и жира).

При оценке крупяных гарниров их консистенцию сравнивают с запланированной по меню-раскладке (рассыпчатая, вязкая). Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки или запекания. Макароны должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку, при этом обращают внимание на цвет, вкус и запах. Плохо приготовленный соус содержит частички пригоревшего лука, имеет серый цвет, горьковатый привкус. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета.

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 жареная — приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 259083907921181952501347624724699269454793049275

Владелец Лапика Ольга Ивановна

Действителен с 22.09.2023 по 21.09.2024