

Российская Федерация
Ханты-Мансийский автономный округ - Югра
Тюменская область
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 8»
(МБОУ СОШ № 8)

от 31.08.2022г.

П Р И К А З

№ 439

г. Радужный

Об утверждении локальных документов

В целях актуализации содержания локальных нормативных актов и приведения в соответствие с действующим законодательством

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить следующие локальные документы:
 - 1.1. Положение об организации питания обучающихся МБОУ СОШ №8 (приложение № 1);
 - 1.2. Положение об организации родительского контроля по организации питания в МБОУ СОШ №8 (приложение № 2);
 - 1.3. Положение о бракеражной комиссии МБОУ СОШ №8 (приложение № 3).
2. Педагогу-организатору Татьяниной О.А. ознакомить педагогических работников с данными положениями.
3. Технику Султалиеву С.М. разместить данные локальные акты на официальном сайте образовательной организации.
4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ СОШ № 8

Р.Н. Шаяхметова

**Положение об организации горячего питания обучающихся
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №8»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания обучающихся школы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, учет и контроль питания учащихся в школе, принципы формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания учащихся, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся. Положение разработано в целях социальной поддержки семей, имеющих детей, обучающихся в школе, организации обслуживания обучающихся питанием, сохранности здоровья детей, достижения 100% охвата горячим питанием обучающихся школы.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии со статьей 37 Закона Российской Федерации от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Закона ХМАО-Югры от 30.01.2016 №4-оз «О регулировании отдельных отношений в сфере организации обеспечения питанием обучающихся в государственных образовательных организациях, частных профессиональных образовательных организациях, муниципальных общеобразовательных организациях, частных общеобразовательных организациях, расположенных в Ханты-Мансийском автономном округе - Югре», Закона ХМАО-Югры от 28.05.2020 №56-оз «О внесении изменений в отдельные законы Ханты-Мансийского автономного округа – Югры», в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32, в соответствии с постановлением Правительства Ханты-Мансийского автономного округа - Югры от 27.12.2021 года №617-п «О внесении изменений в постановление Правительства Ханты-Мансийского автономного округа - Югры от 04.03.2016 года №59-п «Об обеспечении питанием обучающихся в образовательных организациях в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре»,

2. Основные задачи

3.1. Основными задачами предоставления горячего питания обучающимся муниципальных общеобразовательных учреждений являются:

3.1.1. обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;

3.1.2. соблюдение принципов рационального и сбалансированного питания;

3.1.3. обеспечение гарантированного качества питания и безопасности пищевых продуктов, используемых в питании;

3.1.4. предупреждение среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

3.1.5. пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Организационные принципы и требования к организации питания

3.1. В соответствии со статьей 37 Закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» питание обучающихся МБОУ СОШ № 8 организовано с привлечением специализированного предприятия общественного питания. Предоставление питания обучающихся организуют назначенные приказом директора школы ответственные работники из числа заместителей и педагогов. По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся, с муниципальным органом управления образованием, территориальным органом Роспотребнадзора.

3.2. Горячее питание обучающимся предоставляется в учебные дни и часы работы школы:

3.2.1. 1-11 классы - 5 дней в неделю — с понедельника по пятницу включительно;

3.2.2. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни. В соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в школе выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

3.3. Закупка пищевой продукции и сырья осуществляется специализированным предприятием общественного питания в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3.4. Для организации питания работники МБОУ СОШ № 8 ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации горячего питания обучающихся;
- приказ о создании бракеражной комиссии;
- приказ об организации скорректированного питания обучающимся по медицинским показаниям;
- приказ о создании комиссии по внутреннему контролю за предоставлением питания учащимся;
- цикличное меню;
- ежедневное меню;
- индивидуальное меню;
- график питания.

4. Порядок предоставления питания и питьевого режима обучающимся

2.1. Перед началом учебного года организатор по питанию формирует списки обучающихся на предоставление питания по соответствующим категориям в соответствии с численным составом школьников, делает запрос в Центр социальных выплат города Радужный по подтверждению обучающихся льготных категорий.

2.2. На официальном сайте образовательной организации размещаются локальные документы школы об организации питания, двухнедельное цикличное меню, ежедневное меню, меню с визуализацией блюд и другая информация.

2.3. На общешкольных и классных родительских собраниях, на личных встречах с родителями (законными представителями) администрация и классные руководители школы знакомят родителей (законных представителей) с порядком предоставления горячего питания обучающихся в школе, с перечнем необходимых документов для предоставления горячего питания обучающимся льготной категории.

2.4. Предоставление питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым директором школы. График составляется ответственным по питанию с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.

2.5. Предоставление питания обучающимся осуществляется по ассортиментному перечню блюд, кулинарных изделий, покупных товаров, примерному двухнедельному меню, согласованному управлением потребительского рынка администрации города, территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в городе Радужный, по возрастным категориям:

2.5.1. предоставление питания обучающимся от 7 до 11 лет осуществляется путем предварительного накрытия столов по классам, по утвержденному графику питания, согласно примерному двухнедельному меню, дифференцированному их возрасту.

2.5.2. предоставление питания обучающимся от 12 до 18 лет осуществляется путем предварительного накрытия столов по классам, по утвержденному графику питания.

2.6. На бесплатное одноразовое горячее питание (завтрак) имеют право обучающиеся 1-4 классов. В качестве документа, подтверждающего право на бесплатный прием пищи, предоставляется приказ о зачислении ребенка в школу.

- 2.7. Основанием для получения обучающимися мер социальной поддержки — горячего питания является ежегодное предоставление в школу заявления одного из родителей (законных представителей) обучающегося и документов, подтверждающих льготную категорию ребенка.
- 2.8. В случае письменного отказа родителя (законного представителя) от обеспечения, обучающегося льготным горячим питанием такое питание указанному обучающемуся не предоставляется.
- 2.9. Решение об отказе обучающемуся в предоставлении льготного питания принимается в случае:
- 2.9.1. представления родителем (законным представителем) неполных и (или) недостоверных сведений и документов, являющихся основанием для предоставления льготного питания;
- 2.9.2. отсутствия у обучающегося права на предоставление льготного питания.
- 2.10. В случае принятия решения об отказе в предоставлении льготного питания обучающемуся классный руководитель и организатор по питанию оповещает родителей (законных представителей) обучающегося с указанием причин отказа. Для обучающихся, не относящихся к льготным категориям, организуется двухразовое горячее питание (завтрак и обед) в соответствии с примерным меню школьных завтраков и обедов для питания учащихся в общеобразовательных организациях города Радужный с родительской доплатой, на основании заявления о предоставлении питания за счет средств бюджета города без привлечения средств родителей или софинансируемого за счет средств родителей, законных представителей обучающегося в общеобразовательной организации или заключенного договора «Об организации питания софинансируемого за счет средств родителей (законных представителей)».
- 2.10.1.1. Двухразовое горячее питание (завтраки, обеды), организуется для следующих категорий:
- 2.10.1.1.1. осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти Ханты-Мансийского автономного округа - Югры:
- 2.10.1.1.2. детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей;
- 2.10.1.1.3. лицам из числа детей-сирот и детей, оставшимся без попечения родителей;
- 2.10.1.1.4. детям из многодетных семей;
- 2.10.1.1.5. детям из малоимущих семей;
- 2.10.1.1.6. обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;
- 2.10.1.1.7. детей-инвалидов.
- 2.11. Обучающемуся прекращается предоставление горячего питания, в случаях:
- 2.11.1. если учащийся обучается с применением дистанционных образовательных технологий. Горячее питание возобновляется со дня возобновления обучения в стенах школы;
- 2.11.2. если обучающийся переведен или отчислен из школы;
- 2.12. Детям с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано на дому, на основании заявления родителей, законных представителей, оказывается социальная поддержка в виде предоставления денежной компенсации за двухразовое питание.
- 2.13. Питьевой режим обучающихся обеспечивается с помощью стационарных питьевых фонтанчиков.
- 2.14. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания обучающихся в школе.

5. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

- 5.1. Директор школы:
- 5.1.1. ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся;
- 5.1.2. несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом школы и настоящим Положением;
- 5.1.3. обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- 5.1.4. назначает из числа работников школы ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;

5.1.5. обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета школы, а также педагогических советах.

5.2. Школа выделяет помещение для питания учащихся в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

5.3. Администратор:

5.3.1. обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;

5.3.2. снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

5.4. Классные руководители осуществляют контроль за посещением столовой учащимися, ежедневно ведут таблицу учета питания, в которой отмечают количество фактически отпущенных завтраков. По окончании календарного месяца таблицы сдаются педагогу-организатору.

5.5. Накрытие столов осуществляется на основании поданных заявок от каждого класса с указанием количества завтраков и заверенных подписью учителя-предметника.

5.6. Педагог-организатор, ответственный за организацию питания, составляет сводный таблицу учета количества фактически отпущенных завтраков за месяц. Осуществляет сверку со справкой на питание, предоставляемой заведующей производством.

5.7. Педагог-организатор, ответственный за организацию питания:

5.7.1. еженедельно обеспечивает классы заявками на питание;

5.7.2. ведет ежедневный учет количества отпущенных обедов учащимся льготных категорий в виде таблицы учета питания;

5.7.3. по окончании месяца таблицу учета питания учащихся льготных категорий и использованные талоны на питание сдает в бухгалтерию;

5.7.4. осуществляет сверку количества фактически отпущенных обедов со справкой на питание, предоставляемой заведующей производством.

5.8. Бухгалтер:

5.8.1. осуществляет сверку дневного меню с дневной ведомостью расхода;

5.8.2. своевременно перечисляет денежные средства за услуги питания предприятию общественного питания;

5.9. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе: директора школы, медицинского работника, ответственным по питанию, заведующей производством. Результат бракеража ежедневно регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

5.10. Родители (законные представители) обучающихся:

5.10.1. представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;

5.10.2. сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;

5.10.3. ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

5.10.4. вносят предложения по улучшению организации горячего питания в школе.

6. Контроль за организацией питания

6.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП (система управления безопасностью пищевой продукции, основанная на определении возможных рисков в процессе деятельности предприятия общественного питания и предупреждения этих рисков до их реального проявления) и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором школы.

6.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом школы.

7. Ответственность

7.1. Все работники школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.

7.2. Родители (законные представители) обучающихся несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление школы о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение льготного питания для ребенка.

8. Меры по улучшению организации питания

8.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация школы совместно с классными руководителями:

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

8.1.2. оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

8.1.3. проводит с родителями (законными представителями) обучающихся беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

8.1.4. содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского совета;

8.1.5. проводит мониторинг организации питания и направляет по запросу в управление образования сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.

**Положение об организации родительского контроля по организации питания
в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа № 8»**

1. Общие положения

1.1. Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ с изменениями и дополнениями;
- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

1.2. Настоящий порядок регламентирует решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся МБОУ СОШ №8, пропаганды основ здорового питания.

1.3. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.

1.4. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

2. Деятельность комиссии по контролю организации горячего питания

2.1. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2.2. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации, члены родительской общественности, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.

2.3. Комиссия формируется на основании распоряжения директора школы. Состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников столовой, педагогов, обучающихся и родителей.

2.4. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.

2.5. Заседания комиссии проводятся по необходимости, но не реже 1 раза в триместр.

2.6. Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- соответствие энергетической ценности и химического физиологическим потребностям и энергозатратам;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным насыщенными жирами, простых сахаров и поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов.

2.7. Функции комиссии по контролю за организацией горячего питания:

- общественная экспертиза питания обучающихся;
- контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;
- изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
- участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

2.8. Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

2.8.1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;

2.8.2. получать от организатора по питанию, заведующей производством в школьной столовой, медицинского работника информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;

2.8.3. заслушивать на своих заседаниях организатора по питанию, заведующую производством по обеспечению качественного питания обучающихся;

2.8.4. проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;

2.8.5. изменить график проверки, если причина объективна;

2.8.6. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.

3. Организационные методы, виды и формы контроля

3.1. Контроль осуществляется с использованием следующих методов, форм и видов контроля:

- изучение документации,
- обследование объекта,
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в образовательной организации,
- беседа с персоналом,
- анкетирование детей и родителей,
- участие в работе школьной комиссии,
- инструментальный метод и иные правомерные методы, способствующие достижению контроля.

3.2. Контроль осуществляется в виде плановых и оперативных проверок.

3.3. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным директором школы планом на учебный год.

3.4. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в школе.

3.5. Комиссия по контролю за организацией горячего питания может осуществлять свои функции вне плана работы по инициативе администрации, жалобе, из-за нарушения нормативно правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников.

3.6. Результаты проверок отражаются в акте.

3.7. Итоги проверок обсуждаются при администрации школы, на общешкольных родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) организатора питания, органов контроля (надзора).

Приложение № 3
к приказу МБОУ СОШ № 8
от 31 августа 2022 № 439

Положение о бракеражной комиссии Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 8»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора образовательного учреждения на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007г. №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».

2. Основные задачи

2.1. Предотвращение пищевых отравлений.

2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.4. Организация полноценного питания.

3. Содержание и формы работы

3.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

3.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

3.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.5. 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.

3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинским работником.

3.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

4. Управление и структура

4.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.

4.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

5. Документация бракеражной комиссии

5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

5.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью учреждения.

5.4. Хранится бракеражный журнал у заведующего производством в школьной столовой.

6. Методика органолептической оценки пищи

6.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет. 6.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

6.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре. 6.4. 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.

7. Органолептическая оценка первых блюд

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

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

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

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

7.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, 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.

7.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

8. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

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

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

8.5. 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 несоответствии рецептуре - блюдо снимается с реализации.

8.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, 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, её усвоение.

8.7. 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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная - приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

8.8. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.