

Утверждено
приказом 
от 18.04.2016 г.

**Положение
о дегустационной комиссии
в МБОУ СОШ № 2 г. Томари Сахалинской области**

1. Общие положения

1.1. Дегустационная комиссия Муниципального бюджетного образовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 2 г. Томари Сахалинской области (далее комиссия) создана и действует в целях осуществления контроля по улучшению качества школьного питания учащихся и уточнения школьного меню, для популяризации здорового питания, ознакомления родителей и школьников с принципами рационального питания, с ассортиментом блюд для учащихся в школе.

1.2. Дегустационная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, нормативным актами школы.

2. Порядок создания Дегустационной комиссии и ее состав

2.1. Дегустационная комиссия создается приказом директора школы по согласованию с Советом школы и педагогическим советом. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы.

2.2. В состав дегустационной комиссии включается: директор, ответственный за организацию питания, представитель медицинского учреждения, председатель Совета школы, член родительского комитета, член совета старшеклассников.

2.3 Члены комиссии должны быть ознакомлены с правилами проведения дегустации и критериями оценки блюд.

3. Полномочия комиссии

3.1. Дегустационная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся школы.

3.2. Дегустационная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при доставке продуктов питания;
- проверяет условия хранения продуктов питания;
- следит за правильностью составления ежедневного и перспективного меню;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям учащихся в основных пищевых веществах;
- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции;
- рекомендует при составлении ежедневного меню учитывать пожелания детей и родителей;

3.3. Дегустационная комиссия имеет право:

- 1 раз в месяц проводить дегустацию готовых блюд;

3.4. Дегустационная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблоков на совещаниях при директоре или на заседании Света школы.

4. Оценка организации питания

4.1 Оценка ставится по пятибалльной системе. В случае, если оценка ставится ниже «5», то пишется примечание.

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в специальном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний дегустационная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в специальный журнал.

4.3. Члены дегустационной комиссии оценивают два параметра: внешний вид и вкусовые качества. За каждый параметр оценка ставится отдельно.

4.4 Ответственность за достоверность предоставляемой информации несут члены дегустационной комиссии.

Приложение 1.

Методика органолептической оценки пищи

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

Определяется запах пищи. 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.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

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, 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 тушеных овощей 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 пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых 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 др.

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 капли ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

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

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 соусом, не вызывает у ребёнка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно её усвоение.

Приложение 2.

Критерии оценки качества блюд

Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

Оценка «отлично» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.).

Оценка «удовлетворительно» – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» (брак) – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда дается изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный

изделиям вкусы запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

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

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 - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Приложение 3.

Дегустационный лист.

Ф.И.О. участника _____

Дата проведения оценки _____

Органолептические показатели продукта

Наименование показателя	
Внешний вид	
Вкус	

Дегустируемый продукт	Оценка по 5-бальной системе			
	Внешний вид	Вкус	Примечание	Общий бал
№				
№				
№				
№				
№				

Подпись _____

МО «Томаринский городской округ» Сахалинской области
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная
школа № 2 г. Томари Сахалинской области
694820, г. Томари, Сахалинской области, ул. Садовая, 41, тел/факс: (42446) 2-73-06
E-mail: mtomari@mail.ru

Утверждено
Директором школы 

В.В.Новикова

ПРОГРАММА
работы дегустационной комиссии
В МБОУ СОШ № 2 г. Томари Сахалинской области
в 2016 году

№	Мероприятия	Сроки	Ответственный
1.	Согласование графика проведения дегустаций.	До 18.04.2016 г.	директор
2.	Издание приказа о работе дегустационной комиссии	До 18.04.2016 г.	директор
3.	Разработка методических рекомендаций и материалов по проведению дегустаций	До 18.04.2016 г.	Зам.директора
4.	Размещение на школьном сайте информации о работе дегустационной комиссии	В течение учебного года	Ответственный за сайт
5.	Организация и проведение дегустаций блюд школьного питания	По графику	Председатель дегустационной комиссии
6.	Анкетирование обучающихся и родителей по вопросам организации школьного питания.	По плану классных руководителей	Классные руководители 1-11 кл.
7.	Проведение мероприятий о здоровом питании «Здоровое питание-здоровое поколение»	2 раза в четверть	Классные руководители 1-11 кл.