

Утверждено
Директор МБОУ СОШ №2 г. Томари
Сахалинской области
Райко-Фернандес Т.Л.



**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 рецептур, 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, член родительского комитета, учащиеся школы.

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 четверть проводить дегустацию готовых блюд;

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, гниlostный, 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 каши 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 вкус, 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