

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Шингальчинская основная общеобразовательная школа» Нижнекамского
муниципального района Республики Татарстан

ПРИКАЗ

От 09.08 2019 г.

№ 155

Об организации питания в школе

Согласно постановлению Руководителя Исполнительного комитета
Нижнекамского муниципального района Республики Татарстан от 23.12.2014.№ 2517
«Об организации питания учащихся общеобразовательных организаций Нижнекамского
муниципального района Республики Татарстан» В целях упорядочения работы по
организации полноценного питания

ПРИКАЗЫВАЮ

1. Организовать питание учащихся с 3 сентября 2019 года
 - одноразовое для обучающихся 5-9 классов 44 человек, двухразовое для обучающихся 1-4 классов 46 человек в ГПД.
2. Организовать питание из расчета:
 - одноразовое – 48, 00 руб. на одного обучающегося:
 - в том числе: 20 руб. 60 коп. – дотация;
 - 27 руб. 40 коп. – родительские взносы
 - Двухразовое – 75.00 руб на одного обучающегося:
 - в том числе: 20 руб. 60 коп. – дотация;
 - 54 руб. 40 коп. – родительские взносы.
1. Ответственному за питание в школе заместителю директора по ВР Хасаншиной Р.Р.
 - своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания школьников их родителям и педагогическим работникам школы;
 - составить базу данных по льготному питанию и систематически ее корректировать в соответствии с решением родительского комитета;
 - осуществлять контроль соответствия базы данных по льготному питанию и количества питающихся.
2. Классным руководителям и воспитателям групп продленного дня:
 - пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди учащихся класса и их родителей;
 - обеспечить соблюдение правил личной гигиены учащихся класса;
 - ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи учащихся класса;
 - по окончанию урока организованно сопроводить учащихся класса в столовую;
 - проследить за соблюдением правил личной гигиены учащимися перед приемом пищи;
 - осуществить контроль за приемом пищи учащимися класса.

3. В целях упорядочения работы столовой школы установить следующий режим приема пищи:

на 1 перемене - 1-4 классы;

на 3 перемене - 5-9 классы;

на 4 перемене - 1-4 классы;

4. Заведующей школьной столовой Красильниковой Л.П.

Ежедневно следить за исправностью торгового, холодильного, технологического, и его комплектующих на пищеблоке и своевременно информировать о его неисправности администрацию школы.

5. Заместителю директора по ВР Хасаншиной Р.Р.:

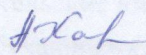
- проводить контроль соответствия дневного меню и предлагаемых учащимся приготовленных блюд;

6. Дежурному учителю:

- обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой учащихся в сопровождении учителя;
- не допускать вход в обеденный зал учащихся и работников школы в верхней одежде;
- не разрешать учащимся выносить из столовой продукты питания и столовые приборы;

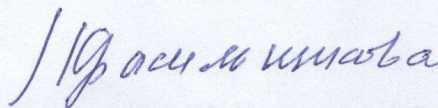
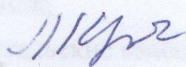
7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы:



А.А. Хамидуллина

С приказом ознакомлены:



Хасаншина Р.Р.

РАССМОТРЕНО
на педагогическом совете
Протокол № 2
от 14.09 2018 года



УТВЕРЖДАЮ
Директор
МБОУ «Шингальчинская ООШ» НМР РТ
А.А. Хамидуллина
Приказ № 242 от 14.09 2018 года

Положение об организации горячего питания обучающихся

1. Общие положения

1.1. Положение об организации горячего питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Шингальчинская основная общеобразовательная школа» Нижнекамского муниципального района Республики Татарстан (далее – Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями), а также устанавливает порядок предоставления питания обучающихся из социально незащищенных семей.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Уставом школы;

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается приказом директора школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в школе являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей, попавших в трудные жизненные ситуации; многодетных семей.
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

- 3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.
- 3.3. Столовая осуществляет приготовление и реализацию готовой продукции.
- 3.4. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.
- 3.5. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников и обучающихся.
- 3.6. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
- 3.7. Контроль за организацией питания, проведением организационно-массовых мероприятий, направленных на формирование позиции здорового питания, осуществляет комиссия по питанию, в состав которой входят на основании приказа директора ответственный за организацию питания, заместитель директора по ВР, представители родительской общественности.
- 3.8. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:
- соответствие числа посадочных мест буфета установленным нормам;
 - обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
 - наличие пищеблока;
 - обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
 - наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
 - соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.
- 3.9. В столовой постоянно должны находиться:
- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
 - журнал здоровья;
 - журнал учета температурного холодильного оборудования;
 - журнал проведения генеральной уборки в столовой;
 - журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования;
 - копии примерного 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
 - ежедневные меню;
 - приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
 - книга отзывов и предложений.
- 3.10. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или льготной основе.
- 3.11. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов

и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.12. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008г. №45.

3.13. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двухнедельного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд СанПиН 2.4.5.2409-08, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.14. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками столовой, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.15. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющейся муниципальным заказчиком и организацией общественного питания (поставщик). Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.16. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.17. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.18. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

- готовит пакет документов по школе для организации бесплатного, льготного питания обучающихся;
- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в отдел образования; посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые в отделе образования;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания учащихся;
- контролирует работу бракеражной комиссии;
- своевременно с медицинским работником школы осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, 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, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

3.19. Ответственный за составление ежемесячного отчета по питанию, назначенный приказом директора школы:

- своевременно предоставляет необходимую отчетность в бухгалтерию управления образования и в школьную бухгалтерию;
- лично контролирует количество фактически присутствующих в школе обучающихся, питающихся бесплатно, льготно, сверяя с классным журналом;

3.20. Оплата за питание производится на расчетный счет школы. Бухгалтер школы осуществляет контроль и учет поступивших денежных средств и выделяемых на организацию питания.

4. Порядок организации питания обучающихся в школе

- 4.1. Организация питания обучающихся осуществляется школой.
- 4.2. Питание обучающихся организуется на бесплатной, льготной и платной основе.
- 4.3. Всем обучающимся по очной форме обучения в школе предоставляется дополнительная мера социальной поддержки в виде частичной оплаты стоимости питания обучающихся за счет средств местного бюджета (бюджета Нижнекамского муниципального района), утверждается постановлением Исполнительного комитета НМР РТ.
- 4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 15 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно.
- 4.5. Классные руководители обеспечивают сопровождение обучающихся в помещение столовой и обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.
- 4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и самообслуживания.
- 4.7. Проверку качества пищевых продуктов, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия
- 4.8. Классный руководитель:
- ежедневно сдает заявки по количеству питающихся обучающихся.
- 4.9. Стоимость платного питания обучающихся устанавливается постановлением Исполнительного комитета НМР РТ.
- 4.10. Оплата за питание обучающихся производится на расчетный счет школы.

5. Порядок предоставления права на бесплатное, льготное питание

- 5.1. В целях организации горячего питания для детей из социально незащищенных семей в школе предоставляется льготное питание на следующие категории обучающихся:
- дети - сироты и дети, находящиеся под опекой;
 - дети-инвалиды;
 - дети из семей ликвидаторов последствий аварии на Чернобыльской АЭС;
 - детей из малообеспеченных, многодетных, неполных семей, среднедушевой доход которых ниже величины прожиточного минимума, установленного в Республике Татарстан.
- 5.2. Для организации горячего питания обучающихся, перечисленных в п. 5.1. настоящего Положения в школе создаются комиссия, в состав которой входят директор, ответственный за организацию питания обучающихся из числа педагогического коллектива и представители родительского комитета. Общее количество членов комиссии должно быть не менее пяти человек.
- 5.3. Комиссия в начале учебного года и далее по мере необходимости:
- рассматривает представленные заявления и принимает решения о включении обучающихся в список нуждающихся в дополнительной социальной поддержке;
 - проводит обследование малообеспеченных, неполных, многодетных семей и семей, их жилищных условий, определяет их материальное состояние, количество детей и иждивенцев в семье, принимает решение о включении учащихся в список нуждающихся в дополнительной социальной поддержке, которое наряду с результатами обследования фиксирует в акте по форме согласно приложению 1 к настоящему Положению;
 - утверждает списки обучающихся, нуждающихся в дополнительной социальной поддержке по категориям:

Категория	Предоставляемые документы
-----------	---------------------------

Обучающиеся из малообеспеченных, многодетных, неполных семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Республике Татарстан	Заявление родителей; Справка о составе семьи из домоуправления; Справка о заработной плате родителей (за последние 6 месяцев); Справка о размере пенсий, пособий, о получении алиментов;
Обучающиеся из многодетных семей	Заявление родителей. Справка многодетной семьи (копия заверяется руководителем образовательного учреждения)
Дети-инвалиды	Заявление родителя; Копия медицинской справки МСЭ.
Дети-сироты и дети, находящиеся под опекой	Заявление законных представителей; Справка из отдела опеки и попечительства, либо копия распоряжения о назначении опеки над несовершеннолетним.
Дети из семей ликвидаторов последствий аварии на Чернобыльской АЭС	Заявление родителя; Удостоверение ликвидатора последствий аварии на Чернобыльской АЭС

5.4. Право на получение бесплатного, льготного питания предоставляется обучающимся со дня подачи заявления со всеми необходимыми документами, предусмотренными в п.5.1. настоящего Положения.

5.5. На основании предоставленных документов и заявления родителей (законных представителей) директор школы издает приказ о предоставлении обучающимся бесплатного, льготного питания и утверждает список обучающихся, которым предоставляется бесплатное, льготное питание.

5.6. Оформление документов на бесплатное, льготное питание проводится в соответствии с постановлением руководителя Исполнительного комитета НМР РТ.

5.7. Ответственность за своевременную подготовку документов для предоставления бесплатного, льготного питания несёт классный руководитель.

5.8. Дальнейшие изменения списков обучающихся на бесплатное или льготное питание после рассмотрения на заседании комиссии по питанию утверждаются приказами директора.

5.9. Для правильного учета и своевременной коррекции заказа питания, а также издания приказов по изменению контингента на бесплатное, льготное питание в течение года необходимо проводить следующие мероприятия:

- для оперативного учета изменений списочного состава осуществлять ежемесячную коррекцию наполняемости классов;
- совместно с секретарем школы постоянно вести текущий учёт движения обучающихся;
- рассматривать на заседаниях общественного совета по контролю за организацией и качеством питания, вновь поступившие документы.

6. Финансовое обеспечение организации питания обучающихся

6.1. Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется за счет:

- средств муниципального бюджета (компенсационные выплаты) + средства родителей (законные представители);
- педагогические работники обеспечиваются горячим питанием за счет собственных средств.

6.2. Величина стоимости питания обучающихся утверждается приказом директора школы на определенный период и состоит из платы, которую вносят родители (законные представители) за питание учащихся обучающихся и компенсационных выплат.

6.3. Для детей из социально незащищенных семей обучающихся в школе организуется льготное питание за счет бюджетных средств. Список детей из малоимущих семей формируется на основании документов предоставленных родителями и утверждается приказом директора школы.

7. Контроль организации школьного питания

7.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

7.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия управления образования

7.3. Текущий контроль организации питания обучающихся в школе осуществляют медицинский персонал школы, ответственные за организацию питания, члены родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации школы, комиссия по питанию.

7.4. Состав комиссии по питанию утверждается приказом директором школы в начале каждого учебного года.

8. Ответственность сторон

8.1. Школа несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания и за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемых завтраков и обедов.

8.2. Родители (законные представители) несут ответственность:

- за своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи;
- за выполнение условий организации платного питания.

9. Документация

9.1. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- нормативно-правовое обеспечение по вопросам организации питания в школе;
- положение об организации питания обучающихся;
- приказ директора о назначении ответственных за организацию питания;
- приказ директора, регламентирующий организацию питания;
- график питания обучающихся;
- пакет документов для постановки обучающихся на бесплатное, льготное питание;
- документы по учету питающихся обучающихся;
- справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

РАССМОТРЕНО
на педагогическом совете
Протокол № 2
от 14.09 2018 года

УТВЕРЖДАЮ



Директор
МБОУ « Шингальчинская ООШ » НМР РТ
А.А. Хамидуллина
Приказ № 242 от 14.09 2018 года

Положение о бракеражной комиссии

I. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года. Бракеражная комиссия состоит из трёх человек: работника пищеблока и представителя администрации и учитель образовательного учреждения.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии непосредственно из емкостей, в которых пища готовится. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», только затем разрешается выдача готовой пищи. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с продажи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

1.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен сургучной печатью; хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.

В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, заведующий столовой и повара, приготовляющие продукцию. Ответственность за ведение Журнала бракеража готовой кулинарной несёт заведующий столовой школы.

II. Методика органолептической оценки пищи

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

2.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гниlostный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

2.4. 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.

III. Органолептическая оценка первых блюд

3.1. 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.

3.2. 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).

3.3. 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.

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

3.5. 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.

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

IV. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

4.3. 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.

4.4. 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.

4.5. 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 направляется на анализ в лабораторию.

4.6. 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, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

4.7. 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.

ОСНОВАНИЕ: Приказ 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

V. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

5.1. Критерии оценки блюд устанавливаются следующие:

«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. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

5.3. Оценка **"удовлетворительно"** и **"неудовлетворительно"**, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

5.4. 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.

ОСНОВАНИЕ: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С – 112 от 20.02.02 г.
Приложение к письму Министерства торговли РСФСР
от 21 августа 1963 г. № 0848