

ПРИНЯТО:
решением педагогического совета
МБОУ СШ №37 г.Липецка

Протокол № 6 от 29.12.2022.



Утверждаю
Директор МБОУ СШ
№ 37 г. Липецка
Найденова
Н.В.Найденова
Приказ №417-о от 29.12.2022.

ПОЛОЖЕНИЕ о дегустации продуктов для школьного питания в МБОУ СШ №37 г.Липецка

- 1.1. Дегустация блюд школьного питания проводится членами бракеражной и внутриведомственной комиссий, комиссии родительского контроля за организацией и условиями школьного питания.
- 1.2. Дегустация проводится с целью проведения органолептической оценки качества блюд школьного питания.
- 1.3. Члены комиссии должны быть ознакомлены с правилами проведения дегустации и критериями оценки блюд.
- 1.4. Дегустации проводятся в соответствии с графиком, который утверждается приказом директора школы на учебный год.
- 1.5. График проведения дегустаций составляется в начале учебного года на весь учебный год.
- 1.6. График проведения дегустации размещается на сайте учреждения и в родительских чатах.
- 1.7. Оценка ставится по пятибалльной шкале. В случае если ставится оценка ниже чем «5», то обязательно пишется примечание.
- 1.8. Члены Комиссии оценивают два параметра: внешний вид и вкусовые качества. За каждый параметр оценка ставится отдельно.
- 1.9. Ответственность за достоверность предоставляемой информации несут члены Комиссии.
- 1.10. Материальные затраты по проведению дегустации возлагаются на поставщика услуг по организации школьного питания.

2. Порядок проведения дегустации

- 2.1. Члены Комиссии проводят дегустацию в соответствии с графиком в обозначенное время, открытым способом.
- 2.2. В случае если члены Комиссии изъявили желание зайти за линию раздачи, то им необходимо надеть разовые бахилы, халат и колпак.
- 2.3. Дегустации подлежат все основные блюда (все первые блюда, все гарниры, основные мясные блюда, основные салаты, несколько позиций выпечки, компоты и напитки)
- 2.4. Члены Комиссии вправе взять или попросить любое блюдо. Количество дегустируемого блюда ограничено:
 - 2.4.1. Порционные блюда (котлеты, кулинарные изделия и т.п.) берутся в единичном экземпляре и с помощью ножа делятся между членами Комиссии.
 - 2.4.2. Не порционные блюда (супы, гарниры) берутся в количестве полпорции на всех членов Комиссии.
 - 2.4.3. Салаты берутся в количестве одной порции на всех членов Комиссии.
 - 2.4.4. Напитки берутся по одному стакану, и переливаются на два - для каждого члена комиссии.

- 2.5. Очередность оценки отдельных показателей должна отвечать естественной последовательности органолептической оценки: сначала необходимо определить качественные показатели, оцениваемые зрительно (форма, цвет, внешний вид), затем запах (аромат), консистенцию (структуру), и наконец, такие свойства, как вкус, разжевываемость и т.д.
- 2.6. По ходу дегустации заполняется дегустационный лист. Члены комиссии предоставляют дегустационные листы председателю комиссии, подводят итоги дегустации методом математической обработки, результаты оформляются протоколом. Протокол подписывают председатель комиссии и секретарь.
- 2.7. Дегустационные листы и протокол заседания Комиссии хранятся у ответственного за организацию питания.

Методика органолептической оценки блюд общественного питания.

1. **Органолептическую оценку** начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет. Затем определяется запах пищи. Этот показатель особенно важен, т.к. с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения в запахе пищевых продуктов, особенно мяса и рыбы, связанные с начальными явлениями порчи, когда другими способами эти изменения установить не удастся.

Запах следует определять при той температуре, при которой употребляются блюда. Лучше всего запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запахом пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д. При помощи органов осязания определяется консистенция продуктов.

Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо и зубы. В процессе разжевывания пищи определяют ее жесткость, сочность, нежность.

Осязательными ощущениями, особенно языка, обусловлено восприятие маслянистости, клейкости, мучнистости, мягкости, прилипаемости, крупнозернистости, рассыпчатости и т.д.

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

Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый. Наибольшей чувствительностью к сладкому и соленому обладает кончик языка, к горькому - область его корня, к кислому - края. 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.

2. 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 блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности. При оценке внешнего вида супов и борщей 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). Целесообразно сравнить набор кореньев и овощей, увиденных при просмотре плотной части первого блюда, с рецептурой по раскладке. 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 пленок. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых 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. В детском учреждении не должны разрешаться блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

3. Органолептическая оценка вторых блюд.

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая. При внешнем осмотре блюд обращают внимание на характер нарезки кусков мяса (поперек или вдоль волокон), равномерность порционирования, цвет поверхности, наличие поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя панировки. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Так, заветренная темная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона; розово-красный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного мяса.

Важным показателем является консистенция блюда, дающая представление о степени готовности блюда и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении (например, мажущаяся консистенция изделий из рубленного мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба).

Степень готовности и консистенцию мясопродуктов, птицы и рыбы определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщу готового продукта.

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 привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки. 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 каши ее сравнивают с запланированной по меню раскладке, что позволяет выявить недовложение.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться 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, с частичками обгоревшего лука имеет серый цвет,

горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно и ее усвоение.

Приложение 2

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Ф.И.О. члена комиссии _____

Дата проведения оценки: _____

Органолептические показатели продукта _____

Наименование показателя		
Внешний вид		
Вкус		

Органолептические показатели продукта

Блюдо	Внешний вид	Вкус	Вид	Общий балл	Примечание

Подпись члена комиссии _____

Приложение 3

Утверждаю
Директор МБОУ СШ №37
г.Липецка

_____Н.В.Найденова

ГРАФИК ПРОВЕДЕНИЯ ДЕГУСТАЦИЙ

на 202__-202__ учебный год

Месяц	Дата	Время проведения
Октябрь		
Декабрь		
Февраль		
00 Апрель		
Июнь		