

ПРИНЯТО

На Общем собрании работников
образовательного учреждения
Протокол № 1 от 30.08.2023г.

С учётом мнения Совета родителей
ГБДОУ детский сад № 27
Красногвардейского района
Санкт-Петербурга
Протокол № 1 от 30.08.2023г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий ГБДОУ
детский сад № 27
Красногвардейского района
Санкт-Петербурга

/Е.Е.Мелешкина/

Приказ № 68-о от 31.08.2023г.



ПОЛОЖЕНИЕ
«Об организации питания»
ГБДОУ детский сад № 27
Красногвардейского района
Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург
2023 год

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует организацию питания воспитанников и работников в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 27 комбинированного вида Красногвардейского района Санкт-Петербурга (далее — ОУ) и устанавливает порядок организации питания, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка, соблюдения условий приобретения, хранения и приготовления продуктов питания в ОУ.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии со ст. 37 Федерального закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами 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, Федеральным законом от 02.01.2020 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2020 года) и иными действующими в Российской Федерации законодательными актами, определяющими требования к организации питания в организациях, в том числе, дошкольных образовательных организациях.

1.3. Организация питания в ОУ осуществляется согласно условиям контракта на оказание услуг по организации питания с организацией-победителем (далее - Исполнитель) по итогам проведения конкурсных процедур в соответствии с законодательством Российской Федерации в сфере осуществления государственных закупок товаров, работ, услуг.

1.4. Заведующий ОУ несет личную ответственность за организацию питания.

1.5. Приказом заведующего ОУ назначается ответственное лицо из числа работников ОУ, прошедших специальное обучение по вопросам организации питания, которое координирует деятельность ОУ по вопросам питания.

1.6. Приказом заведующего ОУ создается Бракеражная комиссия. Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции Бракеражной комиссии ОУ, регламентирует ее деятельность, устанавливает права и обязанности, а также ответственность ее членов.

1.7. Настоящее Положение принимается Общим собранием работников ОУ с учетом мнения совета родителей (законных представителей) воспитанников в ОУ.

2. Организаций питания на пищеблоке

2.1. Воспитанники получают четырехразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник (с организацией "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и распределением калорийности суточного рациона 30%).

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту воспитанников и нормам, устанавливаемым законодательными актами.

2.3. Питание воспитанников должно осуществляться посредством реализации 10-дневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания обучающихся дошкольного возраста, утвержденного Управлением социального питания Санкт-Петербурга, являющимся неотъемлемым приложением к контракту на оказание услуг по организации питания между ОУ и Исполнителем.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню питания ежедневно сотрудниками Исполнителя составляется меню-требование на следующий день и утверждается заведующим ОУ.

2.5. Для обучающихся в возрасте от 2-х до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;

- 2.6. При наличии воспитанников, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда для диетического питания.
- 2.7. Данные об обучающихся с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры.
- 2.8. На основании данных о количестве присутствующих воспитанников с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.
- 2.9. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.10. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без утверждения заведующего ОУ запрещается.
- 2.11. При необходимости внесения изменения в меню ответственными работниками ОУ совместно с представителями Исполнителя составляется соответствующий акт с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего ОУ. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 2.12. Для обеспечения преемственности питания в ОУ и в домашних условиях родителей информируют об ассортименте питания воспитанников, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, выхода.
- 2.13. Ежедневно медицинским работником здравоохранения ведется учет питающихся воспитанников с занесением данных в Табель посещаемости воспитанников.
- 2.14. Учет питающихся сотрудников осуществляется представителем ОУ, назначаемым Приказом заведующего.
- 2.15. Изготовление продукции (блюд) на пищеблоке должно производиться строго в соответствии с меню на конкретный день по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанными и утвержденными руководителем Исполнителя или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.
- 2.16. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству воспитанников и объему разовых порций; пища подается теплой - температура первых и вторых блюд - 50-60⁰.
- 2.17. Работник пищеблока (повар) производит отбор суточных проб каждого блюда в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся), - отдельно каждое блюдо. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки должны отбираться в количестве не менее 100г. Порционные блюда оставляются поштучно, целиком. Суточные пробы хранятся в холодильнике на специально отведенной полке в контейнере не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд при температуре от +2 градусов С до +6 градусов С.
- 2.18. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных организациях.

3. Организация питания воспитанников в группах

- 3.1. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается: в создании безопасных условий при подготовке к приему пищи и во время приема пищи; в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанников.
- 3.2. Получение пищи на группу осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим ОУ на учебный год и расположенным на информационном стенде пищеблока.
- 3.3. Получение пищи на пищеблоке и доставка в группу осуществляется только в закрытой посуде.
- 3.4. Запрещается привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока.
- 3.5. Пред раздачей пищи воспитанникам помощник воспитателя обязан:
- промыть столы горячей водой с мылом;

- тщательно вымыть руки;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи;
- проверить наличие блюд, выдаваемых на замену обучающимся, имеющим пищевую аллергию.

3.6. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники с 4-х лет.

3.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

3.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетки;
- разливают третье блюдо;
- подается салат или порционные овощи, далее первое и второе блюда;
- воспитанники, начинают прием пищи с салата или порционных овощей;
- по мере употребления воспитанниками блюд, помощник воспитателя убирает со столов тарелки;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.9. Прием пищи персоналом группы и воспитанниками может осуществляться одновременно.

3.10. В группах раннего и младшего возраста воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

3.11. Помощник воспитателя и воспитатель в группе несут персональную ответственность за охрану жизни и здоровья воспитанников во время приема пищи.

4. Организация питания работников

4.1. Работники ОУ имеют право на предоставление горячего питания в соответствии с контрактом на организацию питания работников, специально заключаемым ОУ с Исполнителем.

4.2. Работникам предоставляется питание на основании личного заявления.

4.3. Работникам предоставляется следующее питание:

- второе блюдо с закладкой норм продуктов в общий котёл по меню «Старшего дошкольного возраста», хлеб ржаной.

4.4. Работникам запрещается принимать пищу, предназначенную для питания воспитанников, а также выносить готовую продукцию за пределы ОУ.

4.5. Стоимость питания для работников устанавливается организацией, являющейся Исполнителем по соответствующему контракту.

4.6. Оплата питания производится работниками безналичным способом на счет ОУ.

4.7. Оплата питания производится работниками в начале месяца на текущий месяц.

4.8. В случае заболевания или иных причин отсутствия в ОУ работник обязан в течение одного дня поставить об этом в известность ответственного за ведение табеля учета питания работников.

4.9. Ответственный за ведение табеля учета питания работников назначается приказом заведующего ОУ.

5. Контроль организации питания в ОУ

5.1. Важнейшим условием правильной организации питания воспитанников и сотрудников является строгое соблюдение санитарно — гигиенических требований к пищеблоку, процессу приготовления, хранения и учету пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

5.2. Мероприятия, проводимые в ОУ:

- медицинские осмотры персонала кухни и ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей;

-поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сопроводительными документами (сертификат, декларация о соответствии товара, удостоверение качества, ветеринарное свидетельство);

- ведение необходимой документации в соответствии с санитарно — гигиеническими требованиями и условиями контракта;

- холодильные установки с разной температурой хранения, с регистрацией температуры в журнале;

- информирование родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

5.3 Контроль организации питания в ОУ осуществляют: заведующий, медицинский работник, бракеражная комиссия в составе не менее 3-х членов, утвержденных приказом заведующего ОУ и родительским контролем, по запросу родителей (законных представителей) воспитанников под руководством администрации.

5.4. Распределение обязанностей по организации питания между представителями Организации, представителями исполнителя контракта, медицинского персонала отражаются в должностных инструкциях.

6. Порядок учета продуктов питания и контроля денежных средств

6.1. Продукты питания поставляются Исполнителем с предоставлением сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

6.2. Ежедневно представитель Исполнителя составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих воспитанников, которые ежедневно, с 08.30 до 09.30 часов утра подает на пищеблок медицинский работник системы здравоохранения или ответственное лицо, назначенное приказом заведующего ОУ.

6.3. В случае снижения численности воспитанников, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим воспитанникам, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

6.4. С последующим приемом пищи (обед, полдник) воспитанники, отсутствующие в ОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются в кладовую по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень;

- овощи, если они прошли тепловую обработку;

- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

6.5. Возврату в кладовую подлежат следующие продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масле сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

6.6. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех воспитанников уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших воспитанников. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

6.7. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

6.8. Число воспитанников по табелю посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании.

6.9. Бухгалтерия ОУ производит в конце каждого месяца сверку с Исполнителем данных по количеству дето-дней за истекший месяц, осуществляет планирование и контроль рационального расходования бюджетных средств.

7. Создание Бракеражной комиссии в ОУ

7.1. Бракеражная комиссия создается в соответствии с приказом заведующего ОУ в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания обучающихся, контроля качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ОУ.

7.2. Бракеражная комиссия — комиссия общественного контроля ОУ.

7.3. Состав Бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ОУ на начало учебного года. Срок полномочий комиссии — 1 год.

7.4. Бракеражная комиссия состоит не менее чем из 3-х человек. В состав комиссии могут входить:

- представитель ОУ, обученный по вопросам питания, имеющий удостоверение;
- представитель обслуживающей медицинской организации (медицинский работник);
- представитель Исполнителя;
- иные сотрудники ОУ.

7.5. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией ОУ.

8. Функции Бракеражной комиссии ОУ

8.1. К основным функциям бракеражной комиссии относят:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке;
- доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов (Приложения № 1);
- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- ежедневное отслеживание за правильностью составления меню-раскладок;
- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления
- направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
- проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д. (Приложение № 2).

8.2. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

8.3. Бракеражная комиссия может вносить предложения по улучшению питания воспитанников в ОУ. Бракеражная комиссия 1 раз в год в конце учебного года отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на Общем собрании работников.

9. Деятельность Бракеражной комиссии

9.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с меню требованием.

9.2. В меню должны быть проставлены дата, количество воспитанников, работников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи, кладовщика, повара.

- 9.3. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 9.4. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.
- 9.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медицинской сестры.
- 9.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).
- 9.7. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
- 9.8. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.
- 9.9. Оценка «удовлетворительно» (брак) дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).
- 9.10. Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».
- 9.11. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов Бракеражной комиссии.
- 9.12. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная Бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.
- 9.13. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.
- 9.14. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.
- 9.15. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.
- 9.16. Оценка качества продукции заносится в бракеражный Журнал до начала ее реализации. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы и записи в

бракеражном Журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

9.17. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный Журнал.

10. Права, обязанности, ответственность членов Бракеражной комиссии

10.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в ОУ;
- контролировать выполнение принятых решений;
- направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
- составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание, недоброкачественных продуктов;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ОУ;
- ходатайствовать перед администрацией ОУ о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в ОУ.

10.2. Бракеражная комиссия обязана:

- контролировать качество поступающих пищевых продуктов и наличие сопроводительных документов;
- вести Журнал бракеража готовой кулинарной продукции и Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья (Приложение № 3);
- Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью ОУ;
- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролировать организацию работы на пищеблоке;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следить за правильностью составления меню;
- присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- проводить просветительскую работу с педагогами и родителями (законными представителями) воспитанников.

10.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ;
- за достоверность излагаемых фактов в бракеражном Журнале готовой продукции, в Журнале контроля над закладкой основных продуктов, в актах на списание неустребованных продуктах, оставшихся по причине отсутствия воспитанников.

11. Заключительные положения

11.1. Настоящее Положение вступает в силу с 01.09.2023г.

11.2. Срок действия настоящего Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

11.3. Изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, утверждаются приказом заведующего ОУ и являются его неотъемлемыми частями.

Приложение № 1

Методика определения качества продуктов

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов продуктов. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид продуктов, их цвет. Определяется запах продуктов. Запах определяется при затаенном дыхании.

Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илестый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

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.

Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании:

Мясо

свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса мясной, свойственный данному виду животного.

Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета.

Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.

Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.

Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже.

Свежесть мяса можно установить и пробной варкой — небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира — светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

Колбасные изделия

Вареные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная. Запах, вкус изделия без примесей.

Рыба

Свежая рыба - чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко красного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный. У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей.

Не свежая рыба - мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущей жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественной рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусочек рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

Молоко и молочные продукты

Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.

Творог имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В

детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки.

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность.

Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки.

Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира. Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

Яйцо

В образовательных организациях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.

Приложение № 2

Методика органолептической оценки пищи

Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептической оценки первого блюда (после тщательного перемешивания в котле) его берут в небольшом количестве на тарелку.

По внешнему виду определяют тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей, загрязненности, проверяют форму нарезки овощей, сохранение ее в процессе варки, сравнивают их набор с рецептурой по раскладке. Обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно из мяса и рыбы (недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, на поверхности не образуют жирных янтарных пленок, капли жира имеют мелкодисперсный вид).

При определении вкуса и запаха блюда отмечают наличие постороннего привкуса, запаха, горечи, излишней кислотности, пересола. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых блюд

Органолептическая оценка вторых блюд проводится по их составным частям. Общая оценка дается только соусным блюдам (рагу, гуляш).

При внешнем осмотре блюда обращают внимание на характер нарезки мяса, равномерность порций, цвет поверхности и разреза (заветренная темная поверхность отварного мяса свидетельствует о длительном его хранении без бульона, красно-розовый цвет на разрезе котлет — о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного фарша).

Консистенция блюда дает представление о степени его готовности, а также о соблюдении рецептуры (вязкая консистенция котлет, например, указывает на избыточное добавление в них хлеба). Мясо должно быть мягким, сочным, мясо птицы — легко отделяться от костей, филе рыбы — мягким, сочным, не крошащимся.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей, консистенцию блюда, внешний вид, цвет (синеватый оттенок картофельного пюре, например, означает нехватку молока и жира).

При оценке крупяных гарниров их консистенцию сравнивают с запланированной по меню-раскладке (рассыпчатая, вязкая). Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки или запекания. Макароны изделия должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку, при этом обращают внимание на цвет, вкус и запах. Плохо приготовленный соус содержит частички пригоревшего лука, имеет серый цвет, горьковатый привкус. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета.

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 вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

