Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа с.Победино
МО ГО «Смирныховский» Сахалинской облсти

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Победино
_____ Е.Е. Гераськина
«_03_» _____ 2018г.

# ПОЛОЖЕНИЕ

## о дегустационной комиссии в школе

## I. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе.
1.2. Дегустационная комиссия в своей деятельности руководствуются СанПиНом 2.4.5.2409-08, СанПиН -2.4.1.2660-10, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, Приказом 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 организацией питания в общеобразовательных учреждениях».
1.3. Данный документ закрепляет правила проведения дегустаций в школьной столовой.
1.4. Дегустации проводятся в соответствии с графиком, который составляется председателем дегустационной комиссии один раз в четверть.
1.5. Председатель дегустационной комиссии за сутки предупреждает сотрудников дегустационной комиссии о предстоящей дегустации.
1.6. В состав дегустационной комиссии включаются:

- зам. директора школы по ВР;
- представитель родительского комитета школы;
- медицинский работник ФАП села Победино;
- представитель школьного парламента;
- представитель общественности.

## II. Основные задачи

2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
2.4. Повышение качества приготавливаемых блюд.
2.5. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного пита

## III. Содержание и формы работы

3.1. Дегустационная комиссия в полном составе работает по утвержденному графику.
3.2.Дегустация проводится органолептическим методом.
3.3. Оценка ставится по пятибалльной шкале. В случае если ставится оценка ниже чем «5», то обязательно пишется примечание.
3.4. Если ставится оценка «3» или ниже, то обязательно составляется акт и блюдо снимается с выдачи и, если возможно, отправляется на доготовку.
3.5. Члены дегустационной комиссии оценивают два параметра: внешний вид и вкусовые качества. За каждый параметр оценка ставится отдельно. Также проводится контрольное взвешивание некоторых блюд, особенное внимание уделяется мясным блюдам.
3.6. Ответственность за достоверность предоставляемой информации несут члены дегустационной комиссии.

## IV. Порядок проведения дегустации

4.1.Члены дегустационной комиссии проводят дегустацию в соответствии с графиком в обозначенное время. Придя в проверяемое заведение необходимо поставить в известность руководителя данной точки о предстоящей дегустации.
4.2.В случае если члены дегустационной комиссии изъявили желание зайти за линию раздачи, то им необходимо надеть халат и колпак.
4.3.Дегустации подлежат все основные блюда (первые блюда, гарниры, основные мясные блюда, салаты, выпечка, компоты и напитки).
4.4.Члены дегустационной комиссии вправе взять или попросить любое блюдо. Количество дегустируемого блюда ограничено:
4.4.1. Порционные блюда (котлеты, кулинарные изделия и т.п.) берутся в единичном экземпляре и с помощью ножа делятся между членами дегустационной комиссии.

4.4.2. Непорционные блюда (супы, гарниры) берутся в количестве полпорции на всех членов комиссии.
4.4.3. Салаты берутся в количестве одной порции на всех членов комиссии.
4.4.4. Напитки берутся по одному стакану, и переливаются на два - для каждого члена комиссии.
4.5. По ходу дегустации заполняется дегустационный лист.
4.6.Проверяющие в течение 1 часа предоставляют дегустационный лист директору школы.

**Приложение**

**1. Методика органолептической оценки пищи**

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

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

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

1.4. 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.

**2. Органолептическая оценка первых блюд.**

2.1. 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.

2.2. 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).

2.3. 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.

2.4. 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.

2.5. 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.

2.6. Не разрешаются 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.**

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

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

3.3. 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.

3.4. Макаронные 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.

3.5. 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 снимается с реализации.

3.6. 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.

3.7. 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.

# ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

к протоколу №

Ф.И.О. участника _____

Должность, место работы _____

Продукт: №

№

№

**Органолептические показатели продукта**

| Наименование показателя | |
|---|---|
| Внешний вид | |
| Вкус и запах | |

| Дегустируемый продукт | Оценка по 5-балльной системе | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Внешний вид | Вкус | Запах | Примечание |
| № | | | | |
| № | | | | |
| № | | | | |

Подпись_____

По итогам дегустации предоставляется отчёт установленного образца.

**Дегустация продукции ___.___.20_ года Время __:__**

| № | Наименование блюда | *Ф.И.О. проверяющего* | | | | Примечание |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Внешний вид | Вкус | Вес | | |
| | | | | Норма | Факт | |
| 1 | | | | | | |
| 2 | | | | | | |
| 3 | | | | | | |
| 4 | | | | | | |
| 5 | | | | | | |
| 6 | | | | | | |
| 7 | | | | | | |
| 8 | | | | | | |
| 9 | | | | | | |
| 10 | | | | | | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |
| 15 | | | | | | |

Оценка ставится по пятибалльной шкале. Если Вы ставите оценку ниже чем «5», то рядом с оценкой **обязательно пишите примечание**!!!

Если ставится оценка «3» или ниже, то обязательно составляется акт. После заполнения данного бланка необходимо предоставить его копии директору проверяемого заведения.

Подписи проверяющих: _____ / _____

Руководитель заведения ознакомлен _____ / _____

*подпись* *ФИО*