

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ЖАВОРОНКОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**

143020, Московская область, Одинцовский район, село Жаворонки, улица Лесная, д.20
ИНН 5032036111, КПП 503201001, ОГРН 1035006474667
Тел: 8(495)598-07-85

«Согласовано»
Председатель Управляющего Совета

 Л.А.Таран

«09» сентября 2020г.



Г.Н.Тараскина

«09» сентября 2020г.

Введено в действие: Приказ №251 от 09.09.2020г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
о дегустационной комиссии МБОУ Жаворонковской СОШ**

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке доступа законных представителей обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации (далее - Положение) разработано в соответствии с законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, а также Методическими рекомендациями «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», разработанными Федеральной службой в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека во исполнение поручения Президента РФ совместно с научными и медицинскими и общественными организациями, локальным актом образовательной организации

1.2. Дегустационная комиссия МБОУ Жаворонковской СОШ (далее – Комиссия) является коллективным экспертом и организуется для проведения оценки качества блюд школьного питания. Комиссия действует в соответствии с настоящим Положением

1.3. В состав дегустационной комиссии включаются: заместитель директора по АХР, ответственный за организацию школьного питания, представители родительской общественности, заведующий производства школьной столовой. Основными целями посещения организации общественного питания законными представителями обучающихся являются:

- обеспечение родительского контроля в области организации питания через их информирование об условиях питания обучающихся;
- взаимодействие с законными представителями обучающихся в области организации питания;
- повышение эффективности деятельности организации общественного питания.

1.4. Члены комиссии должны быть ознакомлены с правилами проведения дегустации и критериями оценки блюд. Положение устанавливает порядок и оформление посещения законными представителями обучающихся организации общественного питания образовательной организации, а также права законных представителей в рамках посещения организации общественного питания.

1.5. Законные представители обучающихся при посещении организации общественного питания образовательной организации руководствуются применимыми законами и иными

нормативными правовыми актами Российской Федерации, а также Положением и иными локальными нормативными актами образовательной организации.

1.6. Дегустации проводятся в соответствии с графиком, который утверждается приказом директора школы на 1-е и 2-е полугодие учебного года. График проведения дегустаций размещен на сайте школы и школьном портале.

1.7. Законные представители обучающихся при посещении организации общественного питания образовательной организации должны действовать добросовестно, не должны нарушать и вмешиваться в процесс питания, не должны допускать неуважительного отношения к сотрудникам образовательной организации, сотрудникам организации общественного питания, обучающимся и иным посетителям образовательной организации.

1.8. Ответственный за питание за 3 дня уведомляет сотрудников дегустационной комиссии о точном времени предстоящей дегустации.

1.9. Оценка ставится по пятибалльной шкале. В случае если ставится оценка ниже чем «5», то обязательно пишется примечание. Члены дегустационной комиссии оценивают два параметра: внешний вид и вкусовые качества. За каждый параметр оценка ставится отдельно.

1.10. Материальные затраты по проведению дегустации возлагаются на поставщика услуг по организации школьного питания.

2. Порядок проведения дегустации

2.1. Члены дегустационной комиссии проводят дегустацию в соответствии с графиком в обозначенное время, открытым способом.

2.2. Дегустации подлежат все основные блюда завтрака и обеда (первое блюдо, гарнир, основное мясное блюдо, салат, компот или напиток), или проводятся тематические дегустации в соответствии с планом работы дегустационной комиссии.

2.3. Члены дегустационной комиссии вправе взять или попросить любое блюдо. Количество дегустируемого блюда ограничено:

2.4. Порционные блюда (котлеты, кулинарные изделия и т.п.) берутся в единичном экземпляре и с помощью ножа делятся между членами дегустационной комиссии.

2.4.1. Не порционные блюда (супы, гарниры) берутся в количестве полпорции на всех членов комиссии.

2.4.2. Салаты берутся в количестве одной порции на всех членов комиссии.

2.4.3. 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 ответственному за питание, подводят итоги дегустации методом математической обработки, результаты оформляются протоколом.

2.7. Дегустационные листы и протокол заседания дегустационной комиссии хранятся у ответственного за питание в школе.

3. Организация и оформление посещения

3.1. Законные представители обучающихся посещают организацию общественного питания в установленном Положением порядке и в соответствии с Графиком посещения

3.2. Посещение организации общественного питания осуществляется законными представителями по графику, 2 раза в месяц, после регистрации на школьном портале, на странице родителя (законного представителя) в количестве 3-х представителей родительской общественности.

3.3. Посещение школьной столовой организовано в перерыве между завтраком и обедом, чтобы родители не пересекались с обучающимися, в связи с ограничениями посещения школы на фоне коронавирусной инфекции.

3.4. Законные представители обучающихся приходят точно ко времени, в соответствии с запланированной датой посещения. В случаях возникновения непредвиденных обстоятельств, родители (законные представители) должны уведомить классного руководителя об отсутствии, для организации замены представителя.

3.5. Регистрация на посещение организации общественного питания осуществляется непосредственно на Школьном портале образовательной организации не позднее 1 суток до предполагаемого дня и времени посещения организации общественного питания. Посещение на основании заявки поданной в более поздний срок возможно по согласованию с ответственным по питанию или классным руководителем, в случаях замены представителя родительской общественности.

3.6. После проведения мероприятий родительского контроля в назначенный день, следующее посещение законного представителя возможно не ранее чем через 3 месяца. Посещения представителей регистрируются в соответствующем журнале. Законные представители должны при себе иметь паспорт, бахилы, маску и перчатки.

3.7. Для проведения мероприятий родительского контроля в школу допускаются родители без признаков простуды и вирусной инфекции, после обработки рук и проверки температуры на входе.

3.8. После проведения мероприятий контроля, законные представители заполняют соответствующую документацию, и оставляют отзыв на школьном портале.

3.9. Посещение организации общественного питания в согласованное время осуществляется законным представителем самостоятельно. Сопровождающий, из числа сотрудников образовательной организации, может присутствовать для дачи пояснений об организации процесса питания, расположения помещений в организации общественного питания и пр. и при наличии возможности для присутствия.

3.10. После окончания мероприятий родительского контроля законные представители должны покинуть здание школы.

Приложения:

1. Методика органолептической оценки блюд общественного питания.
2. Дегустационный лист.

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.

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 прожевывания пищи определяют ее жесткость, сочность, нежность. Осязательными ощущениями, особенно языка, обусловлено восприятие маслянистости, клейкости, мучнистости, мягкости, прилепаемости, 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.

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.

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, мажущая 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.

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Ф.И.О. _____ члена
комиссии _____

Дата _____ проведения
оценки: _____

Органолептические показатели продукта

Наименование показателя	
Внешний вид	
Вкус	

Дегустируемый продукт	Оценка по 5-балльной системе			
	Внешний вид	Вкус	Примечание	Общий балл
№				
№				
№				
№				
№				
№				

Подпись _____