



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ –  
ЛИЦЕЙ ГОРОДА МАРКСА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ПРИКАЗ**

**11.01.2021г.**

**№ 014**

**«Об утверждении Положения об  
организации питания  
обучающихся в МОУ- Лицей г.  
Маркса на 2021 учебный год»**

На основании Постановления № 32 от 27.10.2020г. об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения» вступившие в силу с 01 января 2021 года

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить (обновленное) Положение об организации питания обучающихся (Приложение №1).
2. Утвердить (обновленное) Положение о бракеражной комиссии (Приложение №2).
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор Лицея



С.А. Акимов

# **ПОЛОЖЕНИЕ**

## **об организации питания обучающихся**

### **МОУ – Лицей города Маркса Саратовской области**

#### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом МОУ - Лицей г. Маркса.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в образовательной организации, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели, задачи и требования к организации питания обучающихся в образовательной организации (далее МОУ-Лицей), условиям и срокам хранения продуктов питания, устанавливает возрастные нормы питания, а также порядок поставки продуктов. Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в МОУ-Лицей осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 с изменениями на 30 декабря 2020 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за питание обучающихся в МОУ-Лицей.

1.7. Организация питания в образовательной организации осуществляется штатными работниками МОУ-Лицей.

1.8. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся образовательной организации, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников МОУ-Лицей.

## **2. Основные цели и задачи организации питания обучающихся в МОУ-Лицей**

2.1. Основной целью организации питания в МОУ-Лицей является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в образовательной организации.

2.2. Основными задачами при организации питания обучающихся являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся МОУ-Лицей инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация оборудования школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

## **3. Порядок организации питания, нормы питания**

3.1 Организация питания обучающихся осуществляется работниками общеобразовательного учреждения.

- приказом директора общеобразовательного учреждения из числа работников Лицея назначается ответственный за организацию питания и создается комиссия по питанию.

- питание детей в общеобразовательном учреждении организуется в дни занятий. Режим питания обучающихся, в зависимости от их режима обучения в образовательной организации, утверждается директором МОУ-Лицей и размещается в доступном для ознакомления месте.

- организация питания детей и формирование меню осуществляется в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

3.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным директором МОУ-Лицей.

3.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке МОУ-Лицей.

3.4. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с директором образовательной организации запрещается.

3.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным работником МОУ-Лицей составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора образовательной организации. Исправления в меню не допускаются.

3.6. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима МОУ-Лицей) для каждой возрастной группы детей.

3.7. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту обучающегося.

3.8. При составлении меню для обучающихся в возрасте от 7 до 18 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой возрастной группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

3.9. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

3.10. Меню допускается корректировать с учетом климата-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

3.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

3.12. На информационных стендах школьной столовой вывешивается следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп обучающихся с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания обучающихся.

3.13. При наличии детей в образовательной организации, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

3.14. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

3.15. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

3.16. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома. Если родители выбрали второй вариант, в образовательной организации необходимо создать особые условия в специально отведённом помещении или месте.

3.17. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в МОУ-Лицей.

3.18 Питание для каждого класса организуется в соответствии с заявкой, которую формирует классный руководитель, учитывая фактическую численность обучающихся на конкретный день. Родители должны своевременно уведомить классного руководителя и

ответственного за питание о пропуске обучающимся занятий по той или иной причине. В данном случае оплата за питание автоматически переходит на следующий месяц.

#### **4. Финансовое обеспечение организации питания обучающихся**

4.1. Обеспечение питанием учащихся за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, обучающихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.

4.2. Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования обеспечиваются учредителем (Марковским муниципальным районом) не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

4.3 Финансовое обеспечение предоставления питания обучающимся МОУ-Лицей осуществляется за счет софинансирования:

- средств бюджета, предоставляемых на социальную поддержку малоимущих и многодетных семей в форме частичной оплаты питания детей, обучающихся в общеобразовательной школе: из расчёта 26 рублей на одного ребенка в день, из которых 20 рублей областная субвенция, 6 рублей за счёт средств бюджета муниципального района;

4.4. Администрация образовательной организации обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

4.5. При нахождении обучающихся в образовательной организации более 4 часов обеспечивается возможность организации горячего питания. При продолжительности экзамена от 4 часов и более учащиеся обеспечиваются питанием. Независимо от продолжительности экзамена обеспечивается питьевой режим. При проведении экскурсий, походов, поездок питание организованных групп детей осуществляется с интервалами не более 4 часов.

4.6. Для обучающихся МОУ-Лицей предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед).

4.7 Размер родительской платы за питание детей определяется родителями в соответствии со стоимостью питания, которая зависит от цен на продукты питания, поставляемые в общеобразовательное учреждение на основании заключенных договоров с поставщиками.

- средства родительской платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за питание детей в общеобразовательном учреждении (далее – родительская плата за питание детей) на добровольной основе.

4.8 Среднесуточная стоимость питания определяется на общешкольном родительском собрании исходя из рекомендованного Роспотребнадзором школьного рациона питания, согласовывается Советом родителей и утверждается приказом директора МОУ-Лицей г. Маркса.

4.9 Внесение родительской платы за питание детей в образовательном учреждении, осуществляется ежемесячно в срок до 25 числа следующего месяца ответственному лицу за организацию горячего питания избранному из родителей входящих в Совет родителей общеобразовательного учреждения. Наличные финансовые средства от родителей (законных представителей) в качестве платы за питание обучающихся через бухгалтерию

Комитета образования зачисляются на лицевой счет МОУ-Лицей и расходуются в соответствии с договорами на поставку продуктов питания на питание обучающихся. Собранные наличные финансовые средства от родителей (законных представителей) в качестве платы за питание обучающихся ответственные лица за организацию горячего питания сдают ответственными за организацию горячего питания, утвержденными Советом родителей, в кассу централизованной бухгалтерии на основании заявления о приеме благотворительной помощи на питание школьников.

4.10 Отчет о расходовании средств родителей, направленных на организацию горячего питания обучающихся, осуществляется ежемесячно ответственным лицом за организацию питания и родителем ответственным за организацию питания от Совета родителей в МОУ-Лицей г. Маркса, на родительских собраниях и по первому требованию родителей.

4.11 Размер родительской платы за питание детей в образовательном учреждении, подлежит перерасчету в случае пропуска ребенком занятий по уважительной причине, а также по иным причинам за каждый день непосещения образовательного учреждения, если информация о пропуске занятий была предоставлена своевременно.

4.12 Перечень детей из малоимущих семей формируется на основании справки, предоставляемой родителями и заверенной территориальным управлением социальной защиты населения, и утверждается директором МОУ-Лицей г. Маркса.

## **5. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся**

5.1 Директор МОУ-Лицей г. Маркса:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, Саратовской области, Марковского муниципального района, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом МОУ-Лицей г. Маркса и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников образовательного учреждения ответственного за организацию питания в образовательном учреждении;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в классах, общешкольного родительского собрания, а также Совета родителей.

5.2. Ответственные за организацию питания в МОУ-Лицей г. Маркса:

- координируют и контролируют деятельность классных руководителей, работников пищеблока;
- своевременно подает заявку на продукты питания поставщикам;
- принимает продукты от поставщика, контролируя наличие необходимой документации (сертификаты качества продуктов) и качество поставляемой продукции;
- на основании предоставленных списков обучающихся рассчитывает количество продуктов и средств на питание в соответствии с 10-дневным меню и установленными ценами;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися завтраков и обедов по классам;
- осуществляет сбор платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за питание детей в образовательном учреждении, ведет соответствующую ведомость (табель учета);
- координирует работу в образовательном учреждении по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;

- вносит предложения по улучшению организации питания;
- ежемесячно сдает отчет по питанию (льготное питание) в бухгалтерию комитета образования АММР;

- ежемесячно отчитывается перед родителями по питанию за родительскую плату.

### 5.3. Классные руководители МОУ-Лицей г. Маркса:

- ежедневно предоставляют в школьную столовую заявку для организации питания на количество обучающихся на следующий учебный день;

- ежедневно не позднее, чем за 1 час до предоставления обеда в день питания уточняют предоставленную накануне заявку;

- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися завтраков и обедов;

- не реже чем один раз в неделю предоставляют ответственному за организацию питания в образовательном учреждении данные о количестве фактически полученных обучающимися обедов;

- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации школьного питания;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся;

- выносят на обсуждение на заседаниях совета родителей, педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

### 5.4. Родители (законные представители) обучающихся:

- представляют заявление на предоставление льготного питания с приложением соответствующих подтверждающих документов в случае, если ребенок относится к категории детей из семей льготной категории (многодетные, малоимущие, находящиеся в социально-опасном положении, воспитывающие детей-инвалидов и детей, находящихся под опекой, оставшихся без попечения родителей);

- своевременно вносят плату за питание ребенка на добровольной основе;

- своевременно сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении для его снятия с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся;

- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

## **6. Порядок осуществления контроля организации питания обучающихся**

6.1 Для осуществления контроля за организацией питания обучающихся в Лицее приказом директора образовательного учреждения создается бракеражная комиссия, в состав которой включаются: работник, ответственный за организацию питания обучающихся; медицинский работник (при наличии такового); заместитель директора по воспитательной работе.

### 6.2. Бракеражная комиссия:

- ежедневно проверяет качество, объем выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;

- ежедневно следит за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журнала учета сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;

- разрабатывает график посещения обучающимися столовой под руководством классного руководителя или воспитателя группы продленного дня;
- контролирует соблюдение порядка учета посещаемости обучающихся столовой;
- формирует предложение по улучшению организации питания школьников.

6.3. Комиссия не реже одного раза в триместр осуществляет проверки организации питания обучающихся, по итогам которых составляются акты.

6.4. Требования комиссии по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения директором и работниками образовательного учреждения.

6.5. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются:

- на заседании Совета родителей;
- не реже 1 раза в полугодие на родительских собраниях в классах;
- не реже 1 раза в год на общешкольном родительском собрании.

## **7. Заключительные положения**

7.1 В целях совершенствования организации питания обучающихся образовательное учреждение:

- организует постоянную информационно – просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;
- оформляет и постоянно (не реже одного раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания школьников с учетом режима функционирования общеобразовательного учреждения, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока;
- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала Совета родителей, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;
- обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством школьного питания;
- проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и нормам) направляет в муниципальный орган Комитет образования Марковского муниципального района сведения по показателям эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации школьного питания, в том числе:
  - а) количество обучающихся, охваченных питанием;
  - б) количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе школьного питания;
  - в) количество работников школьных столовых, повысивших квалификацию в текущем году на областных, районных курсах, семинарах;

г) обеспеченность пищеблока школьной столовой современным технологическим оборудованием;

д) удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством питания.

7.2. Интенсивность и эффективность работы ответственного за организацию питания обучающихся, классных руководителей по организации питания обучающихся, классных руководителей по организации питания школьников учитываются при премировании сотрудников МОУ - Лицей.

## **ПОЛОЖЕНИЕ** **о бракеражной комиссии** **МОУ – Лицей города Маркса Саратовской области**

### **1. Общие положения**

1.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора МОУ-Лицей в начале учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.3. Основные задачи бракеражной комиссии:

Предотвращение пищевых отравлений.

Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.

1.5. Оценка «Проба снята. Выдача разрешена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

1.6. Выдача готовой продукции проводится 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, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

### **2. Методика организации работы**

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

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

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

### **3. Оценка первых блюд**

3.1. Для исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

3.2. 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).

3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

3.4. 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.

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, 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.

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

### **4. Оценка вторых блюд**

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается 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 зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макароны 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.

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 несоответствие 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 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 имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое

таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее 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. 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.

## **5. Критерии оценки качества блюд**

5.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

5.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить

5.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

5.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

## **6. Права бракеражной комиссии**

- 6.1. в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- 6.2. контролировать наличие маркировки на поступаемых продуктах;
- 6.3. проверять выход продукции;
- 6.4. контролировать наличие суточной пробы;
- 6.5. проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 6.6. проверять качество поступающей продукции;
- 6.7. контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- 6.8. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 6.9. вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

## **7. Управление и структура**

7.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.

7.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

## **8. Документация бракеражной комиссии**

8.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции», а также в протоколы проверок бракеражной комиссии.

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

8.3. Протоколы проверок бракеражной комиссии хранятся у председателя бракеражной комиссии.