

Муниципальное бюджетное общеобразовательное  
учреждение средняя общеобразовательная  
школа города Южи

ПРИКАЗ № 221  
31 августа 2023 г.

«Об организации бесплатного двухразового  
питания детей с ОВЗ, обучающихся в 1-11  
классах МБОУСОШ г. Южи»

Во исполнение Постановления Администрации Южского муниципального района от 15.02.2021 года № 81-п «Об утверждении положения об организации бесплатного двухразового питания детей с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся в 1-11 классах муниципальных общеобразовательных учреждений Южского муниципального района», Постановления Администрации Южского муниципального района от 24.01.2022 года № 38-п «О внесении изменений в Постановление Администрации Южского муниципального района от 15.02.2021 года № 81-п «Об утверждении положения об организации бесплатного двухразового питания детей с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся в 1-11 классах муниципальных общеобразовательных учреждений Южского муниципального района», в целях обеспечения охраны и укрепления здоровья, создания необходимых условий для предоставления качественного, сбалансированного питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 01 сентября 2023 года бесплатное двухразовое питание обучающихся 1-11 классов МБОУСОШ г. Южи с ограниченными возможностями здоровья при наличии подтверждающих документов.
2. Назначить ответственными за организацию питания обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья заместителей директора по ВР Виноградову М.В., Жбанову И.Н. и заведующего столовой Бурнакину А.Н.
3. Ответственным за организацию питания:
  - 3.1. Организовать в учреждении постоянно действующую систему административно-общественного контроля за организацией питания обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья.
  - 3.2. Довести до сведения обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья и их родителей (законных представителей) информацию о праве на предоставление бесплатного двухразового питания обучающихся.
  - 3.3. Осуществлять контроль за своевременной сдачей заявок на питание обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья классными руководителями 1-11 классов.
  - 3.4. Ежемесячно в срок до 5 числа месяца, следующего за отчетным, предоставлять в отдел образования администрации Южского муниципального района отчет о предоставлении питания обучающимся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья.

4. Классным руководителям 1-11 классов:

4.1. Ежедневно подавать буфетчику заявку на количество порций для питания обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья.

4.2. Вести ежедневный табель учета питания обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья.

4.3. Ежемесячно 1-го числа месяца, следующего за отчетным, предоставлять в кабинет директора отчет о предоставлении питания обучающимся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья.

5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МБОУСОШ г. Южи: \_\_\_\_\_ Баранова Е.А.

С приказом ознакомлены:

|       |                  |       |                 |       |                 |
|-------|------------------|-------|-----------------|-------|-----------------|
| _____ | Виноградова М.В. | _____ | Жбанова И.Н.    | _____ | Бурнакина А.Н.  |
| _____ | Браткова М.В.    | _____ | Симкина Т.А.    | _____ | Уткина Н.В.     |
| _____ | Горелова Л.А.    | _____ | Михайлюк А.В.   | _____ | Павловская И.А. |
| _____ | Поздеева А.А.    | _____ | Боровкова С.В.  | _____ | Чурина Е.В.     |
| _____ | Девяткина Т.А.   | _____ | Маненькова Т.В. | _____ | Горелова Н.А.   |
| _____ | Сечкина О.В.     | _____ | Ванягин Э.Н.    | _____ | Зайцева Н.В.    |
| _____ | Кузовлева А.А.   | _____ | Блинкова О.В.   |       |                 |

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа города Южи

ПРИКАЗ № 213  
31 августа 2023 г.

«Об организации питания  
в МБОУСОШ г. Южи  
в 2023-2024 учебном году»

В соответствии со ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», «Положением об организации питания обучающихся МБОУСОШ г. Южи», руководствуясь СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм», в целях обеспечения охраны и укрепления их здоровья, создания необходимых условий по организации полноценного питания

### **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать с 01.09.2023 г.:

- платное горячее питание обучающихся 1-11 классов и сотрудников МБОУСОШ г. Южи;
- питание обучающихся 1-4 классов за счет средств федерального бюджета;
- питание обучающихся 5-11 классов из многодетных малоимущих семей за счет средств муниципального бюджета;
- питание обучающихся с ОВЗ за счет средств муниципального бюджета;
- диетическое питание детей со специальными (индивидуальными) условиями организации питания;
- питание детей участников СВО.

2. Назначить ответственными за организацию питания в учреждении Виноградову М.В., Жбанову И.Н., заместителей директора по ВР, Бурнакину А.Н., заведующего столовой.

3. Ответственным за организацию питания Виноградовой М.В. и Жбановой И.Н.:

- информировать педагогов на заседаниях педагогического совета, родителей на родительских собраниях с вопросами организации питания в школе;
- своевременно оформлять необходимую документацию;
- осуществлять контроль за своевременной сдачей заявок на питание обучающихся классными руководителями 1-11 классов.

4. Классным руководителям 1-11 классов:

- пропагандировать преимущества и пользу вкусной и здоровой пищи среди обучающихся и их родителей;
- способствовать увеличению показателя охвата горячим питанием обучающихся класса;
- обеспечить соблюдение правил личной гигиены обучающихся класса;
- ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи обучающимися класса;
- ежедневно подавать буфетчику заявку на количество порций для питания обучающихся класса;
- вести ежедневный табель учета питания обучающихся;
- ежемесячно 1-го числа месяца, следующего за отчетным, предоставлять в кабинет директора отчет о предоставлении питания обучающимся;
- обеспечить организованное посещение обеденного зала обучающимися в сопровождении классного руководителя.

5. Медицинским работникам школы Шуклиной Т.В. и Панфиловой Н.Н.:

- ежедневно контролировать качество и полноту раздачи готовой пищи;
  - ежедневно следить за состоянием кухонной посуды и специального инвентаря;
  - организовать медицинские осмотры узкими специалистами обучающихся школы;
  - контролирует своевременное прохождение работниками буфета медицинских осмотров.
6. В целях упорядочения работы буфета установить режим приема пищи в соответствии с графиком.
7. Заведующим хозяйством Федосовой Н.В. и Концуровой О.В.:
- обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, мебели, своевременно осуществлять капитальный, текущий ремонт;
  - осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;
  - обеспечить необходимое количество кухонной, столовой посуды, специального инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств;
  - выполнять санитарно-гигиенические, санитарно-технические и профилактические мероприятия, препятствующие размножению бытовых насекомых и грызунов;
  - обеспечить своевременность качественного проведения влажной уборки помещений пищеблока, обеденного зала;
  - осуществлять капитальный и текущий ремонт всех помещений буфета.
8. Петуховой И.В., буфетчику, и Бурнакиной А.Н., зав. столовой:
- вести ежедневный учет количества обучающихся всех категорий на бесплатное питание;
  - ежемесячно сдавать отчет о предоставлении бесплатного питания обучающимся.
9. Организовать в учреждении постоянно действующую систему административно-общественного контроля за организацией питания, качеством предоставления пищи.
10. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МБОУСОШ г. Южи: \_\_\_\_\_ Баранова Е.А.

С приказом ознакомлены:

|       |                  |       |                 |       |                 |
|-------|------------------|-------|-----------------|-------|-----------------|
| _____ | Виноградова М.В. | _____ | Жбанова И.Н.    | _____ | Бурнакина А.Н.  |
| _____ | Федосова Н. В.   | _____ | Шуклина Т.В.    | _____ | Панфилова Н.Н.  |
| _____ | Петухова И.В.    | _____ | Концурова О.В.  | _____ | Денисова А.М.   |
| _____ | Смирнова В.Н.    | _____ | Смирнова Н.В.   | _____ | Блинкова О.В.   |
| _____ | Бородина И.А.    | _____ | Браткова М.В.   | _____ | Уткина Н.В.     |
| _____ | Чернова Е.В.     | _____ | Стулова Г.П.    | _____ | Липатова Т.В.   |
| _____ | Горелова Л.А.    | _____ | Толкунова Е.В.  | _____ | Михайлюк А.В.   |
| _____ | Медведева А.А.   | _____ | Боровкова С.В.  | _____ | Чурина Е.В.     |
| _____ | Зонина Л.В.      | _____ | Елисеенко А.А.  | _____ | Девяткина Т.А.  |
| _____ | Кострова М.В.    | _____ | Горелова Н.А.   | _____ | Маненькова Т.В. |
| _____ | Сечкина О.В.     | _____ | Павловская И.А. | _____ | Поздеева А.А.   |
| _____ | Ванягин Э.Н.     | _____ | Зайцева Н.В.    | _____ | Кузовлева А.А.  |
| _____ | Симкина Т.А.     | _____ | Юдина Е.С.      |       |                 |

Муниципальное бюджетное общеобразовательное  
учреждение средняя общеобразовательная  
школа города Южи

ПРИКАЗ № 217  
31 августа 2023 г.

«Об организации бесплатного одноразового горячего питания  
обучающихся 5-11 классов МБОУСОШ г. Южи из числа детей  
граждан, принимающих (принимавших) участие в СВО»

В соответствии со статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Законом Ивановской области «О внесении изменений в Закон Ивановской области «Об образовании в Ивановской области», принятым Ивановской областной Думой 27 октября 2022 года, Постановлением Правительства Ивановской области от 10.11.2022 г. № 622-п «О внесении изменений в постановление Правительства Ивановской области от 10.11.2022 г. № 622-п «Об установлении стоимости горячего питания обучающихся, получающих основное общее и среднее общее образование в муниципальных образовательных организациях, из числа детей граждан, принимающих участие (принимавших участие, в том числе погибших (умерших)) в специальной военной операции, проводимой с 24 февраля 2022 года, из числа военнослужащих и сотрудников федеральных органов исполнительной власти и федеральных государственных органов, в которых федеральным законом предусмотрена военная служба, сотрудников органов внутренних дел Российской Федерации, граждан Российской Федерации, заключивших контракт о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации, сотрудников уголовно-исполнительной системы Российской Федерации, выполняющих (выполнявших) возложенные на них задачи в период проведения специальной военной операции, а также граждан, призванных на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации, на 2022 год» (с изменением от 24.11.2022 г.), Постановлением Администрации Южского муниципального района от 13.12.2022 г. № 1228-п «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся, получающих основное общее и среднее общее образование в муниципальных образовательных организациях, из числа детей граждан, принимающих участие (принимавших участие, в том числе погибших (умерших)) в специальной военной операции на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики и Украины, из числа военнослужащих и сотрудников федеральных органов исполнительной власти и федеральных государственных органов, в которых федеральным законом предусмотрена военная служба, сотрудников органов внутренних дел Российской Федерации, граждан Российской Федерации, призванных на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации, граждан, заключивших контракт о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации, сотрудников уголовно-исполнительной системы Российской Федерации, выполняющих (выполнявших) возложенные на них задачи в период проведения специальной военной операции, один раз в день бесплатным горячим питанием»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 01.09.2023 г. одноразовое бесплатное горячее питание обучающихся 5-11 классов МБОУСОШ г. Южи из числа детей граждан, принимающих участие (принимавших участие, в том числе погибших (умерших)) в специальной военной операции, проводимой с 24 февраля 2022 года, при наличии подтверждающих документов.
2. Назначить ответственными за организацию питания Виноградову М.В. и Жбанову И.Н., заместителей директора по ВР, Бурнакину А.Н., заведующего столовой.
3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МБОУСОШ г. Южи: \_\_\_\_\_ Баранова Е.А.

С приказом ознакомлены:

\_\_\_\_\_ Виноградова М.В.

\_\_\_\_\_ Жбанова И.Н.

\_\_\_\_\_ Бурнакина А.Н.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное  
учреждение средняя общеобразовательная  
школа города Южи

П Р И К А З № 223  
«31» августа 2023 г.

«О создании бракеражных комиссий  
на 2023-2024 учебный год»

В целях контроля за организацией горячего питания для обучающихся МБОУСОШ г.  
Южи в 2023-2024 учебном году

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Назначить бракеражные комиссии в следующем составе:

председатель: Бурнакина А.Н., заведующий столовой;

члены комиссии: Жбанова И.Н., заместитель директора по воспитательной работе;  
Панфилова Н.Н., медицинская сестра.

председатель: Виноградова М.В., заместитель директора по воспитательной работе;

члены комиссии: Шуклина Т.В., медицинская сестра;  
Петухова И.В., буфетчик.

В своей работе бракеражным комиссиям руководствоваться Положением о бракеражной  
комиссии МБОУСОШ г. Южи, утвержденным приказом директора школы от 31.08.2023 г. № .

2. Утвердить План работы бракеражных комиссий на 2023-2024 учебный год (приложение  
1).

3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МБОУСОШ г. Южи: \_\_\_\_\_ Баранова Е.А.

С приказом ознакомлены:

\_\_\_\_\_ Бурнакина А.Н.  
\_\_\_\_\_ Виноградова М.В.  
\_\_\_\_\_ Жбанова И.Н.  
\_\_\_\_\_ Шуклина Т.В.  
\_\_\_\_\_ Панфилова Н.Н.  
\_\_\_\_\_ Петухова И.В.

Приложение 1 к приказу  
от 31.08.2023 г. № 223

### ПЛАН

работы бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год

| № п/п | Мероприятия  | Сроки            | Ответственный         |
|-------|--|------------------|-----------------------|
| 1     | Проведение органолептической оценки готовых блюд, кулинарной продукции                                       | Ежедневно        | Члены комиссии        |
| 2     | Ведение Журнала бракеража готовой кулинарной продукции   | Ежедневно        | Медицинская сестра    |
| 3     | Контроль наличия контрольных блюд  | Ежедневно        | Председатель комиссии |
| 4     | Контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока, за состоянием здоровья работников пищеблока | Ежедневно        | Медицинская сестра    |
| 5     | Ведение Журнала здоровья   | Ежедневно        | Медицинская сестра    |
| 6     | Контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм в буфете и обеденном зале                                   | Ежедневно        | Члены комиссии        |
| 7     | Контроль за состоянием оборудования буфета, кухонной и столовой посуды                                       | Ежедневно        | Члены комиссии        |
| 8     | Проверка наличия инструкций по обработке продуктов, применению моющих средств, мытью посуды                  | Ежедневно        | Члены комиссии        |
| 9     | Проведение организационных совещаний   | 1 раз в четверть | Председатель комиссии |

|    |   |          |                          |
|----|---|----------|--------------------------|
| 10 | Работа с родителями на родительских собраниях | По плану | Председатель<br>комиссии |
|----|---|----------|--------------------------|

Директор МБОУСОШ г. Южи: \_\_\_\_\_ Баранова Е.А.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное  
учреждение средняя общеобразовательная  
школа города Южи

П Р И К А З № 209  
«25» августа 2023 г.

«Об утверждении Положения о бракеражной  
комиссии МБОУСОШ г. Южи»

В целях контроля за организацией горячего питания для обучающихся МБОУСОШ г.  
Южи

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Утвердить Положение о бракеражной комиссии МБОУСОШ г. Южи.
2. Председателям бракеражных комиссий Виноградовой М.В. и Бурнакиной А.Н.  
ознакомить членов комиссии с Положением о бракеражной комиссии МБОУСОШ г.  
Южи.
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МБОУСОШ г. Южи: \_\_\_\_\_ Баранова Е.А.

С приказом ознакомлены:

\_\_\_\_\_ Виноградова М.В.

\_\_\_\_\_ Бурнакина А.Н.



УТВЕРЖДЕНО:

приказом от 25.08.2023 г. № 209

Директор МБОУСОШ г.Южи

\_\_\_\_\_ Баранова Е.А.

## **Положение**

### **о бракеражной комиссии МБОУСОШ г. Южи**

#### **1. Общие положения**

1.1.Бракеражная комиссия МБОУСОШ г. Южи (далее - бракеражная комиссия) создается и действует в целях осуществления контроля качества приготовляемых блюд, который проводится органолептическим методом, предотвращения пищевых отравлений, желудочно-кишечных заболеваний, контроля за соблюдением ассортимента перечня блюд, организации полноценного питания.

1.2.Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 N 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08" вместе с "СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", Уставом МБОУСОШ г. Южи и локальными нормативными актами школы.

#### **2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав**

2.1.Бракеражная комиссия создается приказом директора школы. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы.

2.2.Членами бракеражной комиссии являются: медицинская сестра, буфетчик. Председатель бракеражной комиссии – ответственный за питание сотрудник школы.

#### **3. Полномочия бракеражной комиссии**

3.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции школьной столовой, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража необходимо руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд обучающимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно – пищевую лабораторию.

3.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал должен у буфетчика. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность и др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность: председатель бракеражной комиссии (или член бракеражной комиссии, который временно исполняет обязанности отсутствующего председателя), члены бракеражной комиссии. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее двух ее членов.

#### **4. Методика органолептической оценки пищи (правила бракеража)**

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

4.2. 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.

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

4.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: 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.

#### **5. Органолептическая оценка первых блюд**

5.1. 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.

5.2. 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).

5.3. 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.

5.4. 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.

5.5. 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.

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

## **6. Органолептическая оценка вторых блюд**

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

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

6.3. 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.

6.4. Макароны 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.

6.5. 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 направляется на анализ в лабораторию.

6.6. 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. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

6.7. 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.

## **7. Органолептическая оценка третьих блюд**

7.1. Кисели имеют однородную консистенцию, по густоте напоминают сметану или сливки. Поверхность их должна быть без пленки. Вкус киселей сладкий; привкус, запах, цвет соответствуют тем фруктам и ягодам, из которых они приготовлены. В киселях средней густоты и жидких не допускается тягучесть, присутствие крахмальных комков.

7.2. Компоты состоят из сиропа и фруктов. Сироп прозрачный, от желтоватого до светло-коричневого цвета. Фрукты (целые или нарезанные) не переварены, сохранили свою

форму. Вкус компотов сладкий с кисловатым привкусом, запахом фруктов и ягод, из которых они приготовлены. При подаче компота фрукты должны занимать  $\frac{1}{4}$  объема посуды.

7.3. Чай не должен содержать чаинок. Аромат и вкус напитка характерный для сорта чая, прозрачный, цвет коричневый, сладкий.

## **8. Органолептические показатели мучных изделий**

8.1. Готовые изделия из любого теста должны быть правильной формы, с ровной верхней коркой, плотно прилегающей к мякишу. Трещины на поверхности недопустимы. Цвет изделий - от золотистого-желтого до светло-коричневого. Мякиш изделий должен быть хорошо пропеченным, эластичным, равномерно пористым, без пустот. Вкус и запах должны соответствовать виду изделия и его составу, не допускается привкус горечи, излишняя кислотность, соленость.

## **9. Критерии оценки качества блюд**

9.1. Оценка дается на каждое блюдо отдельно по 4-х бальной системе. Оценка **«отлично»** дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи. Оценка **«хорошо»** дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка **«удовлетворительно»** дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, недоварено и т.д.). Оценка **«неудовлетворительно»** дается в том случае, если при приготовлении пищи грубо нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

9.2. В случае выявления, каких либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

9.3. Неудовлетворительная оценка качества блюда, данная бракеражной комиссией, обсуждается на совещании при директоре.

9.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 – 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

