

Принято на Управляющем совете
МКДОУ д/с № 20 с. Петропавловского
Протокол № 2 от 11.01.2021 г.

Утверждено приказом
МКДОУ д/с № 20 с. Петропавловского
от 11.01.2021 г. № 39
Заведующая МКДОУ д/с № 20
И.В. Муханина



ПОЛОЖЕНИЕ

О ПОРЯДКЕ ОРГАНИЗАЦИИ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ МУНИЦИПАЛЬНОГО КАЗЁННОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ДЕТСКОГО САДА № 20 с. ПЕТРОПАВЛОВСКОГО АРЗГИРСКОГО РАЙОНА СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», действующие до 2027 г., утвержденными постановлением: Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. № 36.

1.2. В соответствии с Законом Российской Федерации, от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Типовым положением об образовательном учреждении для детей дошкольного и младшего школьного возраста, утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 19.09.1997 года № 1204, Уставом учреждения ответственность за организацию питания в муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 20 с. Петропавловского Арзгирского района Ставропольского края

муниципальных казённых дошкольных образовательных учреждений Арзгирского района Ставропольского края ответственность за организацию питания в образовательном учреждении и осуществление контроля за качеством питания, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов питания возлагается на медицинский персонал (старшую медсестру), руководителя учреждения, сотрудников, участвующих в организации детского питания - работников пищеблока, завхоза,

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников муниципальных казённых дошкольных образовательных учреждений Арзгирского района Ставропольского края (далее – МК ДОУ)

2. Организация питания

2.1. Воспитанники МК ДОУ получают трехразовое питание, обеспечивающее 75% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20 - 25% суточной калорийности, обед — 35%, полдник — 15%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. Второй завтрак должен составлять 5% суточной калорийности.

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.3. Питание в МК ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованного и утвержденного заведующим МКДОУ. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, составляется меню-требование, установленного образца и утверждается заведующим МК ДОУ. Количество воспитанников на завтрак проставляется в меню - требовании по предыдущему дню, а количество питающихся на второй завтрак, обед и полдник по фактическому наличию детей в учреждении в данный день. Данные о фактическом наличии воспитанников в срок до 8 часов 30 минут ежедневно в письменном виде предоставляют воспитатели каждой группы. В случае снижения численности до 5 детей, если закладка продуктов для

приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом. Если на завтрак пришло больше 5 детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (овощи, яйцо, масло сливочное, хлеб) На основании предоставленных данных старшая медсестра рассчитывает необходимое количество требуемых к выдаче из кладовой на пищеблок продуктов и сырья. В первую очередь делается расчет и производится выдача со склада продуктов требующих более длительного времени на их приготовление (мясо говядины, птицы, сырые овощи, рыба), с обязательной записью количества выданных продуктов в журнале «Выдачи продовольственного сырья и пищевых продуктов», в котором проставляется количество выданных продуктов и сырья, роспись кладовщика на отпуск продуктов питания и повара в получении продуктов и сырья. Ежедневное меню - требование, утвержденное заведующим и подписанное кладовщиком и поваром должно быть предоставлено на пищеблок не позднее 9 часов 30 минут. Стоимость питания в день на 1 ребенка рассчитывается не позднее 14 часов 00 минут.

2.5. Для детей разного возраста должны соблюдаться объёмы порций приготавливаемых блюд. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

- объем блюд для этих групп;

- нормы физиологических потребностей;

- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;

- выход готовых блюд;

- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

- данные о химическом составе блюд;

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

При составлении меню и расчётов калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

Ежедневно в меню должны быть включены: молоко или кисломолочные напитки или сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты или соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль.

2.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим МК ДОУ, запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) старшей медсестрой составляется докладная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения, согласно таблицы взаимозаменяемости (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

2.9. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.

2.10. Ежедневно, старшей медсестрой ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал посещаемости и питания воспитанников.

2.11. Старшая медсестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.13. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего МК ДОУ. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объёме: порционные блюда – в полном объёме, холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при t+2 -+6 С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии.

2.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, осуществляется С- витаминизация III блюда, после его охлаждения до температуры 15 градусов (из расчёта для детей 1 – 3 лет – 35 мг, для детей 3-6 лет – 50,0 мг., на порцию). Расчет и закладку необходимого количества витамина С в третье блюдо производит медработник. Во время отсутствия старшей медсестры, расчет и закладку необходимого количества витамина С в третье блюдо производит повар, назначенный приказом руководителя учреждения.

2.15. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей декады.

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводит медработник учреждения ежемесячно.

2.16. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

3. Порядок организация питания детей в группах

3.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МК ДОУ.

3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;

- тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

- проветрить помещение;

сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов в игровой форме могут привлекаться дети с 3 лет.

3.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

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

во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;

разливают III блюдо;

в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);

подается первое блюдо;

дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);

по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;

дети приступают к приему первого блюда;

по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;

подается второе блюдо;

прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4. Порядок учета питания, поступления и контроля расходования денежных средств на продукты питания

4.1. Ответственный, назначенный приказом заведующего, за организацию питания в МК ДОУ:

координирует и контролирует деятельность работников пищеблока, организацию поставщиков продуктов питания по предоставлению продуктов питания в МК ДОУ;

осуществляет в части своей компетенции мониторинг организации питания;

предусматривает в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически

выносит на обсуждение в ходе родительских собраний, вопросы обеспечения полноценного питания детей.

4.2. 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.

4.3. Начисление оплаты за посещение детей МК ДОО производится на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.4. Заведующий МК ДОО:

обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

назначает из числа работников МК ДОО ответственного за организацию питания в Учреждении;

обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания детей на заседаниях родительских собраний, Управляющего совета МК ДОО.

4.5. Нормативная стоимость питания детей определяется один раз в год.

4.6. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за квартал выдерживается не ниже установленной.

4.7. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается приказом Учредителя.

4.8. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников МК ДОО № 20 с.Петропавловского обеспечивается бюджетом Арзгирского муниципального округа.

5. Финансирование питания

5.1. Источниками финансирования питания воспитанников МКДОО являются средства бюджета Арзгирского муниципального района и родительская плата за содержание, осуществления присмотра и ухода за детьми в МКДОО.

5.2. Заявки в потребление питания на планируемый финансовый год подаются в отдел образования администрации Арзгирского муниципального округа

Ставропольского края каждым муниципальным казенным дошкольным образовательным учреждением в соответствии с численностью воспитанников и средним количеством с детодней не позднее 31 сентября текущего года ,предшествующего планируемому.

5.3. отдел образования администрации Арзгирского муниципального округа Ставропольского края определяет объемы финансирования каждого МКДОУ в пределах средств, предусматриваемых на организацию питания в бюджете Арзгирского муниципального района Ставропольского края на очередной финансовый год и определяет в финансовом управление администрации Арзгирского муниципального района расчет потребности в средствах на питание воспитанников из расчета суммы, предусмотренной методикой формирования бюджета на планируемый год на одного воспитанника до 10 октября года, предчувствующего планируемому

5.4.Финансовое управление администрации Арзгирского муниципального округа осуществляет финансирование отдела образования администрации Арзгирского муниципального района Ставропольского края в соответствии с муниципальной программой « Развитие образования» в Арзгирском муниципальном округе на 2020-2021 годы на основании заявок и расчетов в пределах средств, предусмотренных в Программе

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом МК ДОУ, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МК ДОУ создается и действует бракеражная комиссия.
- 2.Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом МК ДОУ.

2.ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ.

- 1.Бракеражная комиссия:
- 2.Бракеражная комиссия состоит не менее чем из 3 членов. В состав комиссии могут входить:
 - представитель администрации МК ДОУ;
 - старшая медицинская сестра;
 - повар работающей смены, согласно графику работы;
 - член Управляющего совета.

3.ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ

Бракеражная комиссия:

- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д. согласно прилагаемым Методическим рекомендациям по снятию бракеража готовой продукции в МК ДОУ д/с № 20 с.Петропавловского (Приложение 3).

проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ

4.1. Бракерая комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие суточной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню - требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено руководителем учреждения, должны стоять подписи старшей медсестры, кладовщика, отпустившего продукты питания и повара, принявшего продукты.

Бракерая пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракерая 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.

4.2. Результаты бракерая пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у старшей медсестры .

4.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность)

4.4. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракерая комиссии.

4.5. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракерая 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.

4.6. Бракерая комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

4.7. 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.

4.8. 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.

5.ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МК ДОО

Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по 4-х балльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал. Администрация МК ДОО при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания. Администрация МК ДОО обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

Методические рекомендации по снятию бракеража готовой продукции в МК ДОУ.

1. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции.

Контроль качества готовой продукции начинается с проверки наличия технической (технологической) документации (сборника рецептур, технологических карт) по каждому виду блюда. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

Процесс приготовления блюда должен быть организован в полном соответствии с технологической документацией.

2. Условия реализации готовой продукции.

Выдача готовой пищи детям осуществляется только после снятия пробы членами бракеражной комиссии. Пробу снимают за 15-20 минут до раздачи готовой пищи.

В бракеражном журнале дается оценка каждого блюда членами комиссии и отметка о разрешении на выдачу. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени,

обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается. При нарушении технологии приготовления и в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Качество готовых блюд оценивается органолептическим методом (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция). В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету, запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре.

Оценка «хорошо» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.).

Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки несоответствия рецептуре блюда.

Для справки. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °C, холодные супы, напитки - не выше 14 °C.

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4±2°C не более 30 минут.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4 + 2 0 C, хранение заправленных салатов не допускается.

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

Результаты бракеража отражаются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

В состав бракеражной комиссии входят 5 человек: председатель комиссии - представитель администрации учреждения, члены - зав. производством, повар столовой, медработник, ответственный за питание, члены родительского комитета и Управляющего совета. Реализация готовых блюд и изделий без бракеража категорически запрещается.

3. Методика органолептической оценки пищи.

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

Затем определяют запах пищи. Этот показатель особенно важен, т.к. с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения в запахе пищевых продуктов, особенно в мясе и рыбе, 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 задержке дыхания.

При помощи органов осязания определяется консистенция продуктов. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, нёбо и зубы. В процессе прожёвывания пищи определяют ее жесткость, сочность, нежность. Осязательными ощущениями, особенно языка, обусловлено восприятие маслянистости, клейкости, мучнистости, липкости, 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.

4. 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 сравнивать набор корневого 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 характер 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, 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.

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.

5. 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 цвет определяют как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Так, заветренная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона; розовато-красный цвет на разрезе котлеты говорит о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного мяса.

Важным показателем, дающим представление о степени готовности блюда и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении, является консистенция блюда (например, мажущая консистенция изделий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба). Степень готовности и консистенцию мясoproductов, 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 и 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-раскладке, что позволяет выявить недовложение.

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.

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

Ежедневно должна оставаться суточная проба готовой продукции. Отбор и хранение суточных проб проводится медицинским работником, при его отсутствии в школе суточную пробу отбирает зав. производством или ответственный за питание. Пробу следует отбирать в промаркированную, стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающейся стеклянной или металлической крышкой (гарнир отбирают в отдельную посуду). Оставляются пробы всех готовых кулинарных изделий, кроме хлеба, мучных изделий, чая, фруктов. Порционные блюда отбирают в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 грамм. Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6°C.