

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №94»
Ленинского района г. Саратова**

ПРИКАЗ

«30» августа 2024 г.

№ 178

**Об организации питания обучающихся
и дополнительного питания молоком
учащихся 1 - 4 классов в МОУ «СОШ № 94»
в 2024 – 2025 учебном году**

В соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в целях создания условий для рационального питания обучающихся в МОУ «СОШ № 94»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить с 02.09.2024 года ответственного за организацию питания обучающихся в МОУ «СОШ № 94» заместителя директора по УР Гордееву С.А.
2. Назначить ответственного за проведение ежемесячного мониторинга питания обучающихся и предоставления информации по результатам мониторинга (до 18 числа каждого месяца) в отдел образования администрации Ленинского района ОМ «Город Саратов» заместителя директора по УР Гордееву С. А.
3. Заместителю директора по АХЧ Дмитриеву А. А.:
 - 3.1. до 31 августа 2024 года обеспечить проведение необходимых мероприятий по приведению школьного пищеблока в соответствие с требованиями санитарных норм и правил;
 - 3.2. до 31 августа 2024 года обеспечить проведение закупочных процедур в соответствии с Федеральными законами от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», от 18 июля 2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» и заключение договоров об организации питания;
 - 3.3. до 31 августа 2024 года обеспечить заключение договора об организации школьного питания;
 - 3.4. обеспечить 3-х месячный запас моющих и дезинфицирующих средств в школьной столовой.
4. Рекомендовать зав. производством школьной столовой Жалмамбетовой О.С. в течение всего учебного года использовать специализированную пищевую продукцию промышленного выпуска, обогащенную витаминами и микроэлементами, для дополнительного обогащения рациона питания обучающихся, проводить профилактику йододефицитных состояний у обучающихся.
5. Заместителю директора по УР Гордеевой С. А.:
 - 5.1. осуществлять контроль за внесением данных в электронную столовую классными руководителями;
 - 5.2. осуществлять контроль за использованием работниками столовой специализированной пищевой продукции промышленного выпуска, обогащенной витаминами и микроэлементами, для дополнительного обогащения рациона питания обучающихся, проведением профилактики йододефицитных состояний у обучающихся;

- 5.3. провести необходимую работу по организации питания обучающихся из льготной категории, социально незащищенных семей, нуждающихся в возмещении части стоимости питания;
 - 5.4. организовать бесплатное двухразовое питание обучающихся с ОВЗ, за исключением обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано на дому, а также случаев замены бесплатного двухразового питания денежной компенсацией;
 - 5.5. организовать бесплатное двухразовое питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых будет организовано на дому, а также провести необходимую работу в случае замены бесплатного двухразового питания денежной компенсацией;
 - 5.6. организовать не менее одного раза в день бесплатное горячее питание, предусматривающее наличие горячего блюда (не считая горячего напитка) в дни обучения в течение учебного года обучающимся 5 – 11 классов один из родителей которых призван на военную службу по мобилизации либо заключивших контракт о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации;
 - 5.7. со 2 сентября 2024 года организовать количество приемов пищи в зависимости от режима работы и графика питания в МОУ «СОШ № 94»;
 - 5.8. в течение учебного года организовывать проведение тематических мониторингов по организации питания обучающихся;
 - 5.9. осуществлять контроль за приготовлением, порционированием и раздачей кулинарных изделий.
6. Утвердить график питания обучающихся на 2024-2025 учебный год:

1 смена

Класс	Время	Место в школьной столовой	Ответственный (дежурный) учитель
2а	9.25 – 9.45	1 ряд	Гордеева С.А.
2в	9.25 – 9.45	2 ряд	Калужская Е.А.
2б	9.25 – 9.45	3 ряд	Поминова Н.В.
1а	10.25 – 10.45	1 ряд	Самсонова С.Н.
1б	10.25 – 10.45	2 ряд	Белокурова И.А.
1в	10.25 – 10.45	3 ряд	Дегтярева Ю.В.
5а	11.20 – 11.40	1 ряд	Леонтьева Е.В.
5б	11.20 – 11.40	2 ряд	Милова Т.В.
5в	11.20 – 11.40	3 ряд	Морозова М.В.
8-е, 10-е классы	12.15 – 12.35	Горячее питание - 1, 3 ряд Буфет - дополнительная столовая	классные руководители 8, 10 классов
9-е, 11-е классы	12.15 – 12.35	Горячее питание - 1, 3 ряд Буфет - дополнительная столовая	классные руководители 9, 11 классов

2 смена

Класс	Время	Место в школьной столовой	Ответственный учитель
ГПД	13.00	1 ряд	Шиповская В.В.
4а	14.10 – 14.30	1 ряд	Чернова Е.В.
4б	14.10 – 14.30	2 ряд	Скуднова О.Ю.
4в	14.10 – 14.30	3 ряд	Турганбаева А.М.
3а	15.10 – 15.30	1 ряд	Вуек Н.В.
3б	15.10 – 15.30	2 ряд	Васякина Н.Ф.
3в	15.10 – 15.30	3 ряд	Свиридова Е.В.
6а	15.20 – 15.40	дополнительная столовая	Кузнецова Е.В.
6б	15.20 – 15.40	дополнительная столовая	Чункасова М.С.
6в	15.20 – 15.40	дополнительная столовая	Игошина Н.Е.
7а	15.20 – 15.40	дополнительная столовая	Рылькова В.Г.
7б	15.20 – 15.40	дополнительная столовая	Арюшина Т.А.

7в	15.20 – 15.40	дополнительная столовая	Соболева Н.Н.
ГПД	16.30	1 ряд	Шиповская В.В.

7. Для ежедневного мониторинга качества приготовления пищи создать бракеражную комиссию в составе:

- Гордеева С.А. – заместитель директора по УВР
 - Чернова Е.В. – учитель
 - Белокурова И.А. - учитель
 - медицинский работник ГУЗ «СЦГДП» (по согласованию с ГУЗ «СЦГДП»)
 - Жалмамбетова О.С. – работник пищеблока, заведующая производством
- Утвердить инструкцию о порядке проведения бракеража готовой продукции (приложение №2)

8. Рекомендовать осуществлять отбор суточной пробы работнику пищеблока.

9. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб рекомендовать осуществлять медицинскому работнику.

10. Осуществлять закладку продуктов на завтрак, обед, полдник в присутствии медицинских работников или члена бракеражной комиссии.

11. При отсутствии медицинского работника контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществлять дежурному администратору МОУ «СОШ № 94».

12. Ежедневно перед началом работы медицинскому работнику проводить осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. В случае отсутствия медработника, допуск к работе осуществляет директор школы. Результаты осмотра перед началом рабочей смены заносить в «Журнал здоровья».

13. Согласовать и утвердить 10-ти дневное меню для учащихся 7 – 11 и 12 – 18 лет отдельно, меню для обучающихся начальной школы, получающих бесплатное питание, меню для обучающихся 5-11-х классов льготной категории учащихся.

14. Утвердить режим работы школьной столовой:

День недели	Время работы столовой
Понедельник, вторник, среда, четверг, пятница	с 8.00 до 17.00
Суббота (при необходимости)	с 8.00 до 14.00
Воскресенье	Выходной день

15. Утвердить паспорт пищеблока МОУ «СОШ № 94» (приложение 1).

16. Возложить ответственность за исправность технологического оборудования на пищеблоке на заместителя директора по АХЧ Дмитриева А.А.

17. Возложить ответственность за получение молока для обучающихся 1 – 4 классов МОУ «СОШ № 94» от поставщика, выдачу молока классным руководителям согласно списку присутствующих учащихся на заместителя директора по АХЧ Дмитриева А. А.

18. За выдачу непосредственно молока обучающимся и ведением табеля получения молока обучающимися определить ответственными классных руководителей:

1а	Самсонова Светлана Николаевна
1б	Белокурова Ирина Александровна
1в	Дегтярева Юлия Вячеславовна
2а	Гордеева Светлана Александровна
2б	Калужская Екатерина Андреевна
2в	Поминова Надежда Владимировна
3а	Вуек Наталия Вячеславовна
3б	Васякина Наталья Федоровна
3в	Свиридова Елена Владимировна
4а	Чернова Елена Викторовна
4б	Скуднова Оксана Юрьевна
4в	Турганбаева Айгуля Маратовна

19. Классным руководителям 1 – 11 классов:

- вносить данные по питающимся обучающимся в «Электронную столовую» согласно категории льготы;
- осуществлять ежедневный контроль и учет за получением бесплатного питания, в том числе двухразового, и возмещения части стоимости питания (5 – 11 классы) обучающимися, ежедневно заполнять табель питания на присутствующих в школе обучающихся;
- отправлять ежедневную заявку на питание учащихся посредством интернетресурса «Школьная карта», приложение «Электронная столовая»;
- осуществлять личный контроль за приемом пищи обучающимися в школьной столовой на отведенной для класса перемене;

20. Заместителю директора по АХЧ Дмитриеву А.А.:

- осуществлять хранение пакетированного молока;
- вести необходимую документацию для учета молочной продукции;
- при заявке молока ежемесячно производить корректировку заказа в меньшую сторону;
- ежемесячно проводить мониторинг потребления молока обучающимися 1 – 4 классов и предоставлять данные в отдел образования администрации Ленинского района муниципального образования «Город Саратов».

21. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МОУ «СОШ № 94»

Р.Р. Овсенов

Приложение 1
к приказу № 178 от 30 августа 2024г.

ПАСПОРТ пищеблока
Муниципального образовательного учреждения « Средняя общеобразовательная школа
№94»

Адрес МОУ «СОШ № 94

Саратовская область, г. Саратов, проспект им. 50 лет Октября,
д. 75

Телефон

8 (845-2) 67-07-10

Расчетная вместимость школы

475 человек в одну смену

Фактическое количество детей

931 человек (в 2 смены)

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	да/нет
1	Столовая, работающая на сырье	да
2	Столовая-догоотовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет
3	Буфет-раздаточная	да
4	Буфет	нет
5	Помещение для приема пищи	да
6	Отсутствует все вышеперечисленное	

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1. Водоснабжение	
централизованное	да
собственная скважина учреждения	нет
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	нет
вода привозная	нет
2. Горячее водоснабжение	
централизованное	нет
собственная котельная	нет
водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	нет
3. Отопление	
централизованное	да
собственная котельная и пр.	нет
4. Водоотведение	
централизованное	да
выгреб	нет
локальные очистные сооружения	нет
прочие	
5. Вентиляция	
естественная	да
механическая	да

3. Для перевозки продуктов питания используется

№ п/п	Транспорт	
1	Специализированный транспорт школы	нет
2	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	да
3	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	да
5	Специализированный транспорт	нет

4. Характеристика пищеблока.

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования	Кол-во шт.
Обеденный зал		Столы обеденные	36
		Стулья	172
		Раковины для мытья рук	6
		Электрополотенца	3
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	1
		Мармит 2-х блюд	1
		Мармит 3-х блюд	0
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	1
		Прилавок нейтральный	0
		Прилавок для столовых приборов	0
		Другое	
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	2
		Жарочный (духовой) шкаф	1
		Котел пищеварочный	0
		Электрическая сковорода	1
		Зонт вентиляционный	2
		Пароконвектомат	1
		Столы производственные	7
		Ванна	1
		Универсальный механический привод для готовой продукции	0
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1
		Весы электронные для готовой продукции	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	0
		Миксер 10-20л	1
		Тележка сервировочная	1

		Тележка для сбора грязной посуды	1
		Хлеборезка	0
		Шкаф для хранения хлеба	1
		Подставки под кухонный инвентарь	2
		Стеллаж кухонный настенный	3
		Раковина для мытья рук	0
		Другое	
Холодный цех		Стол производственный	1
		Весы напольные	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0
		Универсальный механический привод	1
		или овощерезательная машина	0
		Бактерицидная установка	1
		Моечная ванна	0
		Весы электронные	0
		Раковина для мытья рук	0
Доготовочный цех		Стол производственный	0
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0
		Моечная ванна	0
		Овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	
		Овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	0
		Весы электронные	0
		Раковина для мытья рук	0
Мучной цех		Стол производственный	2
		Тестомесильная машина	1
		Пекарский шкаф	1
		Стеллаж кухонный	1
		Моечная ванна	3
		Весы	1
		Раковина для мытья рук	0
Помещение для обработки	да	Моечная ванна 3-х секционная	0
		или Моечная ванна 1-о секционная	1

яйца		и 2 емкости	
		Стол производственный	1
		Шкаф холодильный	0
		Овоскоп	0
		Раковина для мытья рук	1
Мясо-рыбный цех		Стол производственный	2
		Моечная ванна 3-х секц.	0
		Стеллаж кухонный	0
		Электропривод для сырой продукции	0
		или электромясорубка	1
		Весы напольные	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1
		Полка для разделочных досок	1
		Раковина для мытья рук	1
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	1
		Стол производственный	1
		Стеллаж кухонный настенный	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1
		Стеллаж кухонный	0
		Картофелеочистительная машина	1
		Раковина для мытья рук	1
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	2
		Стеллаж кухонный	3
		Зонт вентиляционный	1
		Водонагреватель	1
		Раковина для мытья рук	1
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	1
		Стол производственный	1
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	0
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	2
		Посудомоечная машина	0

	Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1
	Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1
	Зонт вентиляционный	1
	Водонагреватель проточный	1
	Раковина для мытья рук	1
	Шкаф для уборочного инвентаря	1
	Душевой поддон	0
	Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1
	Раковина для мытья рук	1
	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	1
	Стеллажи	3
	Шкаф холодильный среднетемпературный	0
	Подтоварники	1

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	9м ²	да
Гардеробная персонала	4м ²	да
Душевые для сотрудников пищеблока	0	нет
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	0	самостоятельно

6 . Питание детей в МОУ «СОШ № 94»:

Организовано сторонней организацией общественного питания ИП Цибульская Н.И. Юридический адрес организации: г. Саратов, ул. Цветочная, д. 7а,
Фактический адрес организации: г. Саратов, ул. Гвардейская, д.2а, офис 225
Санитарно-эпидемиологическое заключение имеется.

7. Наличие нормативно-правовой, технической документации и технологических карт:

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Приказ о создании комиссии по контролю качества питания	Приказ № 207 от 17.08.2023
2	График питания обучающихся в школьной столовой	Приказ № 205 от 17.08.2023
3	Приказ об организации питания на учебный год	Приказ № 205 от 17.08.2023
4	Приказ о создании бракеражной комиссии	Приказ № 205 от 17.08.2023
5	Положение об организации питания	ЛА, приказ от 24.12.2020г.
6	Положение о бракеражной комиссии	ЛА, приказ № 159 от 31.08.2021г.
7	Положение о родительском контроле за организацией питания обучающихся	ЛА, приказ № 171 от 28.08.2020г.
8	Положение о предоставлении льготного питания учащимся	ЛА, приказ № 145 от 30.08.2021г.
9	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	да
10	График дежурства в школьной столовой администрации и педагогических работников	да
11	Наличие разновозрастного 10-ти дневного меню	да
12	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно меню	да
13	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	да

8 . В общеобразовательном учреждении используется блюда, содержащие микроэлементы, нутриенты, витаминизированный напиток

9. Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость:	одноразового горячего питания: завтрак/обед	85-160 руб. (1-4кл.) 126-205 руб. (5-11кл.)
		двухразового питания	245-331 руб.
		полдника	56 руб.
1	Сумма, выделяемая на оплату льготного питания учащихся 5 – 11 кл из многодетных семей		32 руб.
2	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся 5 – 11 кл. из малоимущих семей		32 руб.
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся 5 – 11 кл., с ограниченными возможностями здоровья		126-205 руб.
4	Родительские средства учащихся 1 - 4 кл. (на одного человека)		0 руб.
5	Родительские средства детей 5 – 11 кл. (на одного человека)		от 85 до 331 руб.

18. Договор на дератизацию

19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов

ИНСТРУКЦИЯ **о порядке проведения бракеража готовой продукции**

1. Инструкция о порядке проведения бракеража готовой продукции (далее Инструкция) определяет порядок и правила бракеража готовой продукции.
2. Для достижения целей настоящей Инструкции понимается оценка качества готовой продукции по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция) с отбраковкой некачественных блюд и изделий.
3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами школы.
4. Бракеражу подвергается каждая партия продукции. Партией считаются любое количество продукции одного наименования, одной даты и смены выработки, изготовленной в одинаковых условиях на одном объекте.
5. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее трех. В состав комиссии входят представители администрации Школы, работник пищеблока, родительской общественности, медицинский работник, возможно член профсоюзного комитета школы, другие работники школы.
6. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся.
7. Бракеражная комиссия должна осуществлять контроль за работой пищеблока, в том числе:
 - проверяет санитарное состояние пищеблока;
 - 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, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
 - осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - проверяет выход готовой продукции;
 - проверяет соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
 - контролирует соблюдение двухнедельного меню;
 - контролирует наличие суточной пробы;
 - определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
 - проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
8. Бракеражная комиссия имеет право:
 - в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
 - контролировать наличие маркировки на посуде, технологическом оборудовании;
 - проверять выход продукции;
 - контролировать наличие суточной пробы;
 - проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
 - проверять качество поступающей продукции;
 - контролировать разнообразие и соблюдение двенадцатидневного (десятидневного) меню;
 - проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
 - вносить на рассмотрение руководства школы и организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.
9. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
10. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал и доводятся до сведения руководства Школы и руководителя поставщика питания.

11. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 94» (далее – школа), подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
12. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
13. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.
14. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
15. 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.
16. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
17. При снятии пробы необходимо выполнять 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.
18. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
19. При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей 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).
20. 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.
21. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
22. 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.
23. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.
24. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
25. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
26. 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.
27. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.
28. 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.

29. 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.

30. 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 вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

31. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

Оценка «отлично» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.).

Оценка «удовлетворительно» – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» (брак) – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда. Дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус, запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

32. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями лиц, осуществивших проверку продукции.

33. 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.

34. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная членом бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до директора школы, руководителя предприятия, осуществляющего организацию питания в школе.

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

36. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 3 - 5 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.