

## **Положение о дегустационной комиссии**

### **I. Общие положения**

1.1. Данный документ закрепляет правила проведения дегустаций в школьных столовых. Дегустационная комиссия (далее - Комиссия) является коллективным экспертом и организуется для проведения оценки качества блюд школьного питания. Дегустационная комиссия руководствуется в своей работе настоящим Положением о дегустационной комиссии.

1.2. В состав дегустационной комиссии включаются:

- Председатель директор школы;
- Секретарь организатор школьного питания;
- Члены комиссии; педагогические работники, представители родительской общественности (изъявивших желание участвовать в дегустации блюд в соответствии с требованиями «Порядка доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи» от 23.04.2021г. № ГД-34/01);
- Члены комиссии должны быть ознакомлены с правилами проведения дегустации и критериями оценки блюд (Приложение №1).

В работе дегустационной комиссии в период проведения дегустаций могут принимать участие представители Министерства образования Сахалинской области, МКУ «Управление ОКС», Управления Роспотребнадзора по Сахалинской области.

1.3. Дегустации проводятся один раз в четверть. График проведения дегустаций направляется в МКУ «Управление ОКС» в начале учебного года на весь учебный год.

1.4. Председатель дегустационной комиссии за неделю предупреждает членов дегустационной комиссии о точном времени предстоящей дегустации.

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

### **II. Порядок проведения дегустации**

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

2.2. Оценка ставится по пятибалльной шкале. В случае если ставится оценка ниже, чем «5», то обязательно рядом с оценкой пишется примечание. Если ставится оценка «3» или ниже, то обязательно составляется акт (Приложение № 2). После заполнения данного акта необходимо предоставить его копии директору Учреждения.

2.3. Ответственность за достоверность предоставляемой информации несут члены дегустационной комиссии.

2.4. В случае если члены дегустационной комиссии изъявили желание зайти за линию раздачи, то им необходимо надеть разовые бахилы, халат и колпак.

2.5. Дегустации подлежат все основные блюда (все первые блюда, все гарниры, основные мясные блюда, основные салаты, несколько позиций выпечки, компоты и напитки), или проводятся тематические дегустации в соответствии с планом работы дегустационной комиссии.

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

- Порционные блюда (котлеты, кулинарные изделия и т.п.) берутся в единичном экземпляре и с помощью ножа делятся между членами дегустационной комиссии.
- Не порционные блюда (супы, гарниры) берутся в количестве полпорции на всех членов комиссии.
- Салаты берутся в количестве одной порции на всех членов комиссии.
- Напитки берутся по одному стакану, и переливаются на два - для каждого члена комиссии.
- Очередность оценки отдельных показателей должна отвечать естественной последовательности органолептической оценки: сначала необходимо определить качественные показатели, оцениваемые зрительно (форма, цвет, внешний вид), затем запах (аромат), консистенцию (структуру), и наконец, такие свойства, как вкус, разжевываемость и т.д.
- По ходу дегустации заполняется дегустационный лист.
- Члены комиссии предоставляют дегустационные листы председателю комиссии, подводят итоги дегустации методом математической обработки, результаты оформляются протоколом. Протокол подписывают председатель комиссии и секретарь.
- Дегустационные листы и протокол заседания дегустационной комиссии хранятся у секретаря Комиссии.

### **III. Заключительные положения**

3.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения приказом директора Учреждения.

3.2. Изменения и дополнения в Положение утверждаются приказом директора Учреждения.

## **ИНСТРУКЦИЯ для членов дегустационной комиссии**

### **I. Методика органолептической оценки пищи**

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

1.2. 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.

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

1.4. 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.

### **II. Органолептическая оценка первых блюд**

2.1. 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.

2.2. 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).

2.3. 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.

2.4. 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.

2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, 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.

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

### **III. Органолептическая оценка вторых блюд.**

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

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

3.3. 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.

3.4. 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.

3.5. 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.

3.6. 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.

3.7. 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.

## Приложение № 2 к Положению о дегустационной комиссии

## ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

№	Наименование блюда	Член комиссии (ФИО)	
		Внешний вид (0-5)	Вкус (0-5)
1			
2			
3			
4			
5			
6			

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
Подпись ФИО  
Дата \_\_\_\_\_