



Положение о дегустационной комиссии МБОУ СОШ с.Первомайск

1. Общие положения

1.1. Дегустационная комиссия МБОУ СОШ с.Первомайск (далее – Комиссия) является общественным органом и создана с целью оказания практической помощи в организации и осуществлении административно-общественного контроля за организацией и качеством блюд школьного питания, усилению контроля за полноценным питанием обучающихся, качеством поступающей продукции, внедрению основ здорового питания.

1.2. Комиссия действует в соответствии с настоящим Положением.

1.3. Состав Комиссии включает в себя постоянно действующую группу из числа представителей общественности (члены родительского комитета, члены ученического самоуправления, представителей медицинских организаций, представитель поставщика продуктов питания и др.). Общее количество членов Комиссии устанавливает МБОУ СОШ с.Первомайск, но не менее 3 человек. Члены Комиссии должны быть ознакомлены с правилами проведения дегустации и критериями оценки блюд.

1.4. Состав Комиссии утверждается Приказом директора МБОУ СОШ с.Первомайск сроком на 1 год.

1.5. В работе Комиссии в период проведения дегустаций могут принимать участие, по приглашению Комиссии, представители Министерства образования Сахалинской области, Управления Роспотребнадзора по Сахалинской области, Администрации муниципального образования городской округ «Смирныховский» Сахалинской области.

1.6. Дегустации проводятся в соответствии с графиком, который утверждается приказом директора МБОУ СОШ с.Первомайск сроком на 1 год.

1.7. Председатель Комиссии за семь дней предупреждает членов дегустационной комиссии о точном времени предстоящей дегустации.

1.8. Оценка ставится по пятибалльной шкале. В случае, если ставится оценка ниже чем «5», то обязательно пишется примечание.

1.9. Члены Комиссии оценивают два параметра: внешний вид и вкусовые качества. За каждый параметр оценка ставится отдельно.

1.10. Ответственность за достоверность предоставляемой информации несут члены Комиссии.

1.11. Дегустация блюд проводится за счет оплаты членами дегустационной комиссии дегустируемых блюд, что оговаривается с каждым членом комиссии отдельно при формировании комиссии.

2. Порядок проведения дегустации

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

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

2.3. Дегустации подлежат готовые блюда.

2.4. Члены Комиссии вправе взять или попросить любое блюдо. Количество дегустируемого блюда льготного питания ограничено:

2.4.1. Порционные блюда (котлеты, кулинарные изделия и т.п.) берутся в единичном экземпляре и с помощью ножа делятся между членами Комиссии.

2.4.2. Не порционные блюда (супы, гарниры) берутся в количестве полпорции на всех членов Комиссии.

2.4.3. Салаты берутся в количестве одной порции на всех членов Комиссии.

2.4.4. Напитки берутся по одному стакану и переливаются на два - для каждого члена Комиссии.

2.5. 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 в конце, такие свойства, как вкус, разжевываемость и т.д.

2.6. По ходу дегустации заполняется дегустационный лист.

2.6. Члены комиссии предоставляют дегустационные листы председателю Комиссии, подводят итоги дегустации методом математической обработки, результаты оформляются протоколом. Протокол подписывают председатель Комиссии и секретарь.

2.7. Дегустационные листы и протокол заседания Комиссии хранятся у секретаря Комиссии.

Приложения:

1. Методы органолептической оценки блюд общественного питания.
2. Дегустационный лист.

Методика органолептической оценки пищи

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

Затем определяется запах пищи. Этот показатель особенно важен, т.к. с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения в запахе пищевых продуктов, особенно мяса и рыбы, 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 затаенном дыхании. Для обозначения запахом пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мясной, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

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.

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 сравнить набор кореньев и овощей, увиденных при просмотре плотной части первого блюда, с рецептурой по раскладке.

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

При проверке пореобразных 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, 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.