



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
МБОУ «НОВОФЕДОРОВСКАЯ ШКОЛА - ЛИЦЕЙ ИМЕНИ ГЕРОЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ Т.А.АПАКИДЗЕ»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Новофедоровская школа – лицей имени Героя Российской Федерации Т.А. Апакидзе» Сакского района Республики Крым (далее школа - лицей) устанавливает порядок и условия организации рационального питания обучающихся в школе – лицее, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.
- 1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.3. Положение разработано в соответствии с:
 - ст.37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования науки РФ от 11 марта 2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
 - 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 молодежи»;
 - Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно – эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
 - Федеральным законом Российской Федерации от 05 апреля 2014года №44 – ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

- 2.1. Питание в школе -лицее может быть обеспечено за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных средств, в том числе за счет родителей (законных представителей) обучающихся.
- 2.2. В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 05 апреля 2014 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» организация питания может осуществляться

любым юридическим лицом независимо от организационно-правовой формы или предпринимателем без образования юридического лица (индивидуальным предпринимателем), образовательной организацией, организациями общественного питания.

- 2.3. Школа – лицей в своей деятельности по вопросу организации питания взаимодействуют с органами муниципальных образований и территориальными управлениями Роспотребнадзора.
- 2.4. Ответственность за организацию питания учащихся возлагается на руководителя образовательной организации.
- 2.5. Предприятия или предприниматели, оказывающие услуги питания в образовательных организациях и (или) поставки продуктов питания в образовательные организации, несут ответственность за качество и безопасность питания учащихся и воспитанников.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

3.1 Горячее питание в школе – лицее организуется на базе школьной столовой ежедневно с сентября по май, исключая выходные дни и каникулярные дни.

3.2. Предоставление питания учащимся осуществляется по двухнедельному меню, исходя из стоимости питания на одного ребенка в день согласно настоящего Порядка и в соответствии Постановлением Главного Государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно – эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

3.3. Бесплатное питание предоставляется следующим категориям обучающихся общеобразовательных учреждений:

- дети сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей;
- дети-инвалиды, посещающие общеобразовательную организацию;
- дети с ограниченными возможностями здоровья, посещающие общеобразовательную организацию;
- дети из многодетных семей;
- дети из малоимущих семей.

3.4. В случае утраты родителями (законными представителями) оснований для предоставления льгот, они обязаны незамедлительно сообщить об этом руководителю школы - лица.

3.5. В случае наличия у родителей (законных представителей) двух и более оснований для предоставления льгот, им предоставляется одна льгота по выбору родителей (законных представителей).

3.6. Для освобождения от родительской платы для получения бесплатного питания в общеобразовательном учреждении родителям (законным представителям) необходимо 1 раз в год 1 сентября представить в образовательное учреждение следующие документы:

Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей:

- заявление законного представителя;
- копия правового акта администрации Сакского района Республики Крым:
 - а) об установлении опеки (попечительства);
 - б) о создании приемной семьи.

В случае наличия копии решения суда об установлении опеки (попечительства), иного документа, подтверждающего факт установления опеки (попечительства), создания приемной семьи, документа, выданного в соответствии с законодательством Украины, действовавшим на территории Республики Крым на день принятия республики в состав Российской Федерации, данные документы являются действительными до окончания срока их действия.

Для детей-инвалидов:

- заявление родителя (законного представителя);
- справка, подтверждающая факт установления инвалидности;

Для обучающихся из малоимущих семей:

- заявление родителя (законного представителя);
- справку о признании семьи малоимущей, выданной исполнительным органом государственной власти Республики Крым в сфере труда и социальной защиты населения.

Для обучающихся из многодетных семей:

- заявление родителя (законного представителя);
- удостоверение многодетной семьи, выданное исполнительным органом государственной власти Республики Крым.

Для учащихся 1-4-х классов:

- заявление родителя (законного представителя).

3.7. В случае отказа родителя (законного представителя) от обеспечения ребёнка питанием (в случае наличия у ребёнка медицинских противопоказаний и т.д.), также подаётся в адрес руководителя учреждения соответствующее заявление.

3.8. В образовательном учреждении лицо, ответственное за организацию данного направления работы, формирует личное дело каждого обучающегося, обеспечиваемого льготным питанием которое содержит документы, указанные в пункте 3.6. настоящего Положения.

3.9. Руководитель образовательного учреждения рассматривает документы, принимает решение об обеспечении льготным питанием обучающегося.

3.10. Лицо, ответственное за данное направление работы в образовательном учреждении, уведомляет о принятом решении одного из родителей (законных представителей) обучающегося в течение 5 рабочих дней со дня его принятия.

3.11. Лицо, ответственное за данное направление работы в образовательном учреждении, формирует список обучающихся, получающих бесплатное питание.

3.12. Список обучающихся, получающих бесплатное питание, утверждается приказом руководителя образовательного учреждения в течение двух рабочих дней со дня предоставления документов родителям (законными представителями), указанных в пункте 3.6. настоящего Порядка, 1 раз в год по состоянию на 1 сентября. Приказ должен содержать следующие сведения: фамилию, имя, отчество обучающегося, класс обучения, наименование льготы.

3.13. Основанием для отказа в обеспечении льготным питанием является:

- предоставление одним из родителей (законным представителем) обучающегося в образовательное учреждение не всех документов, указанных в пункте 3.6. настоящего Положения;

3.14. Прибывшие среди учебного года или вновь выявленные обучающиеся льготной категории, подлежащие обеспечению бесплатным питанием приказом руководителя образовательного учреждения в течение 5 рабочих дней со дня предоставления документов родителями (законными представителями). Приказ должен содержать следующие сведения: фамилию, имя, отчество обучающегося, класс обучения, наименование льготы. Питание таких обучающихся оплачивается из экономии средств, образовавшейся в результате непосещения обучающимися образовательного учреждения.

3.15. Обеспечение льготным питанием обучающихся осуществляется с даты издания соответствующего приказа образовательного учреждения.

3.16. Предоставление льгот прекращается в случае отчисления обучающегося из образовательного учреждения либо несоответствия обучающегося требованиям, установленным в пункте 3.2. или 3.6. настоящего Положения.

3.17. Расходы на предоставление питания осуществляются исходя из фактического посещения обучающимися образовательного учреждения.

3.18. В условиях чрезвычайной ситуации, а также модернизации пищеблока муниципальной образовательной организации, горячее питание может быть заменено сухим пайком.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

4.1. Основные условия организации питания в образовательных организациях:

- приказ руководителя образовательного учреждения об организации питания;
- наличие локального акта образовательного учреждения, регулирующего вопросы организации питания в учреждении;

- приказ руководителя образовательного учреждения об организации льготного питания;
- наличие локального акта общеобразовательного учреждения, регулирующего вопросы организации льготного питания в учреждении;

- наличие положительного Санитарно-эпидемиологического заключения Территориального отдела по Сакскому району межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополь (далее – Роспотребнадзор) и государственного пожарного надзора о соответствии условий в помещениях подразделения общественного питания учреждения установленным санитарным нормам и правилам.

4.2. Режим питания в образовательных организациях определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3./2.4.3590 – 20

4.3. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель, которое утверждается руководителем образовательной организации и согласовывается с территориальным органом Роспотребнадзора. Примерное меню составляется в соответствии с требованиями и нормами СанПиН 2.3./2.4.3590 – 20

4.4. Фактическое меню ежедневно утверждается руководителем образовательного учреждения, подписывается заведующим производством или поваром и медицинским работником.

4.5. Ежедневное меню должно содержать информацию о количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда, энергетической и пищевой ценности, стоимости блюд.

4.6. При организации горячего питания обучающихся в общеобразовательного учреждения должен учитываться режим работы образовательного учреждения, а также сменность занятий.

4.7. При осуществлении реализации продукции собственного и промышленного производства применяется предельная наценка, установленная Государственным комитетом по ценам и тарифам Республики Крым.

4.8. Руководителем школы – лицея утверждается график приема пищи по классам.

4.9. Классные руководители 1 – 4 классов сопровождают учащихся в столовую и контролируют соответствие отпуска питания фактической явке учащихся.

4.10. Проверка пищи на качество до приема ее детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией, назначенной руководителем образовательного учреждения.

6. КОНТРОЛЬ ЗА ОБЕСПЕЧЕНИЕМ ПИТАНИЯ

6.1. Руководитель школы - лица:

- осуществляет контроль за обеспечением полного охвата и качеством питания обучающихся;

- обеспечивает создание необходимых условий для организации питания обучающихся;

- создают комиссию по контролю за организацией питания в образовательной организации в составе: руководитель образовательной организации, ответственный за организацию питания, медицинский работник, представитель родительской общественности. Контроль за организацией питания обучающихся осуществляется не реже 1 раза в квартал. По результатам проверок составляются акты;

- организуют проведение технического контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам;

- контролируют состояние материально-технической базы, своевременного ремонта технологического и холодильного оборудования в помещении для организации горячего питания;

- осуществляют контроль за наличием соответствующих документов (удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы и др.), подтверждающих безопасность и качество поступающих на предприятие пищевых продуктов и продовольственного сырья, инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.;

- контролируют своевременность составления ежедневного меню, наличия нормативно-технологической документации.

- осуществляет заключение договоров с организаторами питания на оказание услуг по горячему питанию;

- контролируют своевременность прохождения медосмотра работниками пищеблока и столовой.

6.2. Ответственное лицо за организацию питания назначается приказом руководителя образовательной организации.

6.3. Ответственный за организацию питания в образовательной организации:

- координирует и контролирует деятельность работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание в образовательной организации;

- контролирует заявки на количество обучающихся для предоставления питания;

- предоставляет указанное количество обучающихся в бухгалтерию для расчета размера средств, необходимых для обеспечения питанием;

- проводит совместно с медицинскими работниками и классными руководителями разъяснительную работу о пользе горячего питания с учащимися и родителями (законными представителями).

- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;

- осуществляет контроль за организацией питания и соблюдением питьевого режима обучающихся;

- осуществляет контроль за санитарно-техническим состоянием столовой, пищеблока: исправностью и эффективностью работы отопительной, вентиляционных систем и систем хозяйственно питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации;

- осуществляет контроль за своевременностью дезинсекционных и дератизационных обработок;

- контролирует температурный режим внутри холодильного оборудования с использованием термометров;

- осуществляет контроль за наличием соответствующих документов (удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы и др.), подтверждающих безопасность и качество поступающих на предприятие пищевых продуктов и продовольственного сырья, инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.;

- контролирует соблюдение сроков годности и условий хранения пищевых продуктов;

- контролирует наличие маркировки производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды, тары; столовой посуды; соблюдения маркировки;

- контролирует соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды;

- осуществляет контроль за качественным и количественным составом рациона питания: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов;

- осуществляет контроль за соблюдением требований снятия пробы готовой продукции бракеражной комиссией (медицинский работник, работник пищеблока, представитель администрации образовательного учреждения) и оценка качества блюд по органолептическим показателям.

7. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ РОДИТЕЛЕЙ (ЗАКОННЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ) ОБУЧАЮЩИХСЯ

7.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;

- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты, руководство общеобразовательного учреждения;

- знакомится с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовых и буфетах;

- принимать участие в деятельности коллегиальных органов управления, предусмотренных уставом общеобразовательного учреждения, по вопросам организации питания обучающихся.

7.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- при предоставлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации образовательного учреждения все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
- своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупредить классного руководителя и медицинского работника об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

8. ОБЯЗАННОСТИ РУКОВОДИТЕЛЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ, МЕДИЦИНСКОГО РАБОТНИКА, ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА, НЕЗАВИСИМО ОТ ОРГАНИЗАЦИОННО-ПРАВОВОЙ ФОРМЫ ИЛИ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА БЕЗ ОБРАЗОВАНИЯ ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА (ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯ), ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕГО ПИТАНИЕ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ

8.1. Руководитель образовательного учреждения совместно с предприятием либо индивидуальным предпринимателем (при наличии такового) создают необходимые условия для обеспечения питанием обучающихся.

8.2. Руководитель образовательного учреждения несет персональную ответственность за организацию и полноту охвата обучающихся питанием.

8.3. Наряду с основным питанием руководитель организации может организовать дополнительное питание обучающихся через буфет образовательного учреждения, который предназначен для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора, и в соответствии с рекомендуемым СанПиНом 2.4.5.2409-08 ассортиментом.

8.4. Руководитель образовательного учреждения:

- утверждает ассортимент дополнительного питания ежегодно перед началом учебного года;
- утверждает график работы столовой в соответствии с режимом учебных занятий;
- не допускает замену горячего питания, выдачей продуктов в потребительской таре. В случаях, указанных в пункте 3.18, по согласованию с территориальным отделом по Сакскому району Межрегионального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю, допускает выдачу детям буфетной продукции в потребительской таре.

Обеспечивает:

- в образовательном учреждении проведение мероприятий, согласно Программе производственного контроля образовательного учреждения;
- выполнение постановлений, предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Межрегионального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Крым и городу Севастополю, территориального отдела по Сакскому району Межрегионального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю.
- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы и другие документы в соответствии с санитарными правилами).

8.5. Медицинский работник (при наличии такового):

- осуществляет повседневный контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического и учебно-воспитательного режимов и проведение оздоровительных мероприятий;

- следит за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством готовой пищи;

- контролирует проведение витаминизации третьих и сладких блюд;

- ежедневно контролирует сроки хранения продукции, реализуемой через буфет.

8.6. Нарушение санитарно-эпидемиологических правил и норм влечет дисциплинарную административную ответственность в соответствии с федеральным законом Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

9. ИНФОРМАЦИОННО-ПРОСВЕТИТЕЛЬСКАЯ РАБОТА И МОНИТОРИНГ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

9.1. Образовательное учреждение с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности и внеурочных мероприятий;

- оформляет и регулярно (не реже 1 раза в квартал) обновляет информационные стенды посвященные вопросам формирования культуры питания;

- организует систематическую просветительскую работу с родителями по вопросам роли здорового питания в формировании жизнедеятельности человека, необходимости обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- проводит мониторинг организации питания.

9.2. Руководство образовательного учреждения ежеквартально заслушивает на своих заседаниях итоги работы комиссии, осуществляющей контроль за организацией питания, вносит предложения в части своей компетенции по улучшению питания.

9.3. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на родительских собраниях в классах или группах не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общего родительского собрания, собрания педагогического коллектива, публичного отчета.

10. МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ ЧЛЕНАМИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

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

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.

10.2. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. 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.

10.3. 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 которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. 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).

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.

При проверке супов-пюре пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непотертых 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, 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. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

10.4. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

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 недозакладку продуктов в блюдо.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после запекания.

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 имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.

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 запеченная — приятный слегка заметный привкус свежего масла, на котором ее запекали. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, форма нарезки сохраняется.

10.5. Критерии оценки качества блюд:

«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

«Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;

«Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;

«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить (блюдо к раздаче не допускается, требуется его замена).

Печатью на

[Handwritten signature]

листах

Директор

М.В. Леп

