



## **Общее положение**

Настоящее положение разработано на основе СанПиН 2.4.5.2409 - 08

«Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Директор ГПОУ «Ленинск-Кузнецкое УОР является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

### **1. Основные методы контроля качества готовой продукции**

**1.1.** Медицинские работники должны следить за организацией питания в УОР, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

**1.2.** Пищевые продукты, поступающие в столовую, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции и сохранять сопроводительный документ необходимо до конца реализации продукта.

**1.3.** За оценку качества приготовления готовой пищи несут ответственность лица, непосредственно участвующие в организации питания столовой УОР в составе трех человек – это работник столовой (заведующий производством (шеф-повар) или повар), медицинский работник (медицинская сестра диетическая или медицинская сестра), и представитель администрации (заведующий медико-восстановительным центром или другой представитель).

**1.4.** Медицинская сестра диетическая, согласно должностной инструкции должна проводить ежедневный контроль за:

- организацией работы столовой УОР;
- качеством поступающей продукции;
- соблюдение правил хранения продуктов питания на складе и в столовой;
- сроками реализации поступивших продуктов на склад;
- разнообразием меню;
- контролем при закладке продуктов в процессе приготовления пищи;

- выходом порций и соответствие приготовления пищи по технологическим картам;

- бракераж сырой и готовой продукции;

- постановкой суточных проб и их хранение.

**1.5.** За контролем качества поступающей продукции от поставщиков медицинская сестра диетическая совместно с заведующим склада проводит визуальный бракераж и фиксирует соответствие качества в «Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».

**1.6.** Медицинская сестра диетическая присутствует при закладке основных продуктов в котел, проверяет выход блюд, и проводит органолептическую оценку готовой пищи. Правильность закладки основных продуктов (мясо, масло, рыба и другое) устанавливается контрольным взвешиванием, выделенных на приготовление данного блюда, и сопоставлением полученных продуктов с данными меню – раскладки, с учетом соответствия объемов приготовленных блюд объему разовых порций и количеству обучающихся согласно поданному списку.

**1.7.** Для проведения бракеража в столовой имеются весы, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне, вмещающую 1 порцию выхода блюда.

До начала раздачи пищи качество готовых блюд должно проверяться заведующим производством (шеф-повар) или поваром, готовившим блюдо, ответственным по бракеражу медицинской сестрой диетической с регистрацией качества и оценкой проб в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» и представителем администрации отвечающий за питание (заведующий медико-восстановительным центром). Для выполнения этой функции достаточно не менее двух-трех лиц. Отсутствие отдельных ответственных лиц, не является препятствием для снятия бракеражной пробы.

**1.8.** Проба снимается ежедневно и перед каждым приёмом пищи за 30 минут до начала раздачи готовой пищи по однотипному алгоритму непосредственно из ёмкостей, в которых она готовится. Выход вторых блюд проверяется взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с указанным в раскладке выходом этой порции. Половником из котла (для первых блюд), ложкой (для вторых блюд), берется готовая пища, отдельной ложкой берется из половника или из тарелки (для вторых блюд) и переносится на ложку, с помощью которой непосредственно проводится проба пищи. Ложка, используемая для взятия готовой пищи, после каждого блюда ополаскивается горячей водой. Вес

порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

**1.9.** Выдача готовой пищи осуществляется после оценки по органолептическим показателям. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Не допускается приготовление лишнего количества пищи, что снижает ее калорийность.

## **2. Органолептическая оценка пищи**

**2.1** Органолептическая оценка пищи – это определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и др. Оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи при дневном освещении. Затем определяют запах пищи, который помогает выявить начальные явления порчи продукта, которые не всегда удается установить другими способами.

Запах лучше определяется при комнатной температуре, при которой употребляется блюдо при затаенном дыхании и обозначается как - чистый, свежий, приятный, кисломолочный, пригорелый, гнилостный, болотный, специфический (селечный, мятный, ванильный и др.) Концентрация пищи определяется при помощи органов осязания – это кончиками пальцев, языком, небом и зубами. Определяются такие показатели, как жесткость, сочность, нежность, клейкость, маслянистость, мучнистость, рассыпчатость и прочие. Вкус пищи определяется при характерной для нее температуре. При внешнем осмотре блюда обращают внимание на характер нарезки, цвет поверхности и разреза, равномерность порционирования. Консистенция блюда дает представление о степени его готовности, а также о соблюдении рецептуры.

При проведении органолептической оценки необходимо выполнять правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде и вкусовая проба не проводится при наличии признаков некачественного продукта.

### **2.2. Органолептическая оценка первых блюд.**

- 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;

- 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).

- 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.

- при определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду, кислотности, недосолености, пересола. У заправленных 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 подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и недосолом.

### **2.3. Органолептическая оценка вторых блюд.**

- в блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся 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 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;

- 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 должны сохранять форму после жарки.

- при оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид и цвет. При подозрении на несоответствие в рецептуре приготовления - блюдо снимается с реализации.

- 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 сливочное масло или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус, имеет горьковато-неприятный вкус, снижаются вкусовые достоинства пищи;

- 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 масла сливочного, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

- для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске

#### **2.4. 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. К раздаче такое блюдо не допускается.

**2.5.** Органолептические свойства пищевых продуктов не должны изменяться при их хранении, транспортировке и в процессе реализации. Пищевые продукты не должны иметь посторонних запахов, привкусов, включений, отличаться по цвету и консистенции, присущих данному виду продукта.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Результат ежедневного бракеража регистрируется в «Журнал бракеража готовой продукции» в соответствии с рекомендуемой формой с указанием времени проведения бракеража и разрешением на употребление блюд в пищу.

При раздаче первые блюда и горячие напитки должны иметь температуру не ниже 75° С, вторые не ниже 65° С, холодные блюда и

напитки от 7 до 14° С. До момента раздачи первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите до 2 часов.

**2.6.** С целью контроля соблюдения технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор осуществляется работником столовой (поваром), а медсестра диетическая контролирует правильность отбора и условия их хранения. В течение дня суточные пробы отбирают из котла (с линии раздачи) чистыми прокипяченными ложками блюда, указанные в меню-раскладке, в промаркированную стеклянную ёмкость с плотно закрывающимися крышками. Для этого: - достаточно полпорции первого блюда, полпорции гарнира, порционное второе блюдо (котлеты, биточки, сырники и т.п.) целиком, третье блюдо - в количестве не менее 200 г. Отборные суточные пробы, хранят в течение 48 часов при температуре +2 - +6°С, в специально выделенном бытовом холодильнике с маркировкой набора блюд завтрак, обед и ужин.

**2.7.**Лабораторные исследования готовой пищи проводятся периодически Роспотребнадзором с целью проверки готовой продукции питания на калорийность и полноту вложения основных пищевых веществ, и подтверждение безопасности приготовляемых блюд, на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам. Для лабораторного исследования отбирается одна из частей суточного рациона (обычно обед) в момент раздачи пищи. Отбор проб производится в присутствии лиц, отвечающих за организацию питания (повара, медсестры диетической и заведующим производством (шеф-поваром)). Все ёмкости пробного отбора фиксируют: датой забора, подписями готовящего пищу и ответственного лица за лабораторные исследования.