

Утверждаю:
Заведующий МАДОУ № 31
«Аистенок» г. Южно-Сахалинска
М.А.Житких

Положение о дегустационной комиссии МАДОУ № 31 «Аистенок» г. Южно-Сахалинска

1. Общие положения

- 1.1. Дегустационная комиссия МАДОУ №31 «Аистенок» г. Южно-Сахалинска (далее – Комиссия) является коллективным экспертом и организуется для проведения оценки качества блюд питания детей с 2 до 3 лет и с 3 до 7 лет в соответствии разработанного перспективного меню дошкольного учреждения.
- 1.2. Положение о дегустационной комиссии, утверждается приказом заведующего МАДОУ № 31 «Аистенок» г. Южно-Сахалинска (далее –МАДОУ). Данный документ регламентирует порядок проведения дегустации в МАДОУ.
- 1.3. Состав комиссии утверждается Приказом заведующего МАДОУ.
- 1.4. Комиссия действует в соответствии с настоящим Положением.
- 1.5. В состав дегустационной комиссии включаются: заведующий МАДОУ, заместитель заведующего, старшая медсестра, зав. производством, представитель трудового коллектива, председатель наблюдательного совета учреждения, представители родительской общественности, а так же представители Министерства образования Сахалинской области, Департамента образования администрации г. Южно-Сахалинска, Управления Роспотребнадзора по Сахалинской области
- 1.6. Члены комиссии должны быть ознакомлены с правилами проведения дегустации и критериями оценки блюд.
- 1.7. Дегустации проводятся в соответствии с графиком, который утверждается приказом заведующего МАДОУ № 31 «Аистенок» г.Южно-Сахалинска на учебный год не реже в квартал.

2. 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 пишется комментарий.
- 2.3. Дегустации подлежат все основные блюда (первые блюда, гарниры, мясные, рыбные, овощные, молочные блюда, салаты, выпечка, компоты и напитки).
- 2.4. Члены дегустационной комиссии оценивают такие параметры, как: внешний вид, вкус, запах, консистенция. За каждый параметр оценка ставится отдельно.
- 2.5. 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 одной порции 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.

2.6. По ходу дегустации заполняется дегустационный лист.

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

2.8. Дегустационные листы и протокол заседания дегустационной комиссии хранятся у секретаря Комиссии.

2.9. Секретарь комиссии в течении 3-х дней направляет в Департамент образования информацию об итогах проведения мероприятия.

Приложения:

1. Методика органолептической оценки блюд общественного питания.
2. Дегустационный лист.
3. Анкета опрос для родителей.

1. 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. Запах следует определять при той температуре, при которой употребляются блюда.

При помощи органов осязания определяется консистенция продуктов. 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.

Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый.

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.

1.1. 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 корней и овощей, увиденных при просмотре плотной части первого блюда, с рецептурой по раскладке.

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 пленок.

При проверке пюреобразных 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.

В дошкольном учреждении не должны разрешаться блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

1.2. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

При внешнем осмотре блюд обращают внимание на характер нарезки кусков мяса (поперек или вдоль волокон), равномерность порционирования, цвет поверхности, наличие поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя панировки. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда.

Важным показателем является консистенция блюда, дающая представление о степени готовности блюда и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении.

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 рыба приготовленная на пару - приятный слегка заметный привкус свежего жира. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

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.

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 приготовления.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированный лук, его 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, с частичками обгоревшего лука имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно и ее усвоение.

К Положению о дегустационной комиссии
МАДОУ № 31 «Аистенок» г. Южно-Сахалинска
от 01.12.2021 г. № 326/1-о

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Ф.И.О. члена комиссии _____

Дата проведения оценки: _____

Органолептические показатели продукта

Наименование показателя	
Внешний вид	
Вкус	

Дегустируемый продукт	Оценка по 5-балльной системе			
	Внешний вид	Вкус	Примечание	Общий балл
№				
№				
№				
№				
№				
№				

Подпись _____

ОПРОС: «Какие блюда из меню дошкольного образовательного учреждения Вы хотели бы продегустировать?»

[illegible]