

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 13 «КОЛОКОЛЬЧИК»
г. ЮЖНО-САХАЛИНСКА**

693000, Сахалинская область, г. Южно-Сахалинск, проезд Библиотечный, д. 56, тел./факс 8(4242)437084 и
ул. Курильская, д. 25, тел. 8(4242)436744

Принято решением Общего
собрания трудового коллектива
МАДОУ № 13 «Колокольчик»
г. Южно-Сахалинска
Протокол от 14.01.2025 г. № 1

Утверждаю:
Заведующий МАДОУ № 13 «Колокольчик»
г. Южно-Сахалинска
И.А. Мишина
Приказ от 14.01.2025 г. № 18

**Положение
о дегустационной комиссии
муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 13 «Колокольчик»
г. Южно-Сахалинска**

1. Общие положения

- 1.1. Дегустационная комиссия (далее - Комиссия) является коллективным экспертом и организуется для проведения оценки качества блюд дошкольного питания.
- 1.2. Положение о дегустационной комиссии утверждается приказом заведующего дошкольного образовательного учреждения (далее - Учреждение). Данный документ регламентирует порядок проведения дегустации в Учреждении.
- 1.3. Состав комиссии утверждается Приказом заведующего Учреждения.
- 1.4. В состав комиссии могут входить: представители администрации Учреждения, родительской общественности, по приглашению комиссии другие граждане и /или представители организаций.
- 1.5. Дегустационная комиссия организует свою работу в соответствии с утвержденным графиком. Дегустация проводится не реже двух раз в год.

2. Порядок проведения дегустации

- 2.1. Члены дегустационной комиссии проводят дегустацию в соответствии с графиком в обозначенное время, открытым способом.
- 2.2. Члены комиссии должны быть ознакомлены с правилами проведения дегустации критериями оценки блюд.
- 2.3. Оценка ставится по пяти-бальной шкале. В случае, если ставиться оценка ниже «5», то обязательно пишется комментарий.
- 2.4. Дегустации подлежат все основные блюда (первые блюда, гарниры, мясные, рыбные, овощные, молочные блюда, салаты, выпечка, компоты и напитки).

2.5. Члены дегустационной комиссии оценивают такие параметры, как: внешний вид, вкус, запах, консистенция. За каждый параметр оценка ставится отдельно.

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 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.

2.7. По ходу дегустации заполняется дегустационный лист.

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

2.9. Дегустационные листы и протокол заседания дегустационной комиссии хранятся у секретаря комиссии.

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

Приложения:

№ 1 - Методы органолептической оценки пищи.

№ 2 - Дегустационный лист.

№ 3 - Анкета-опрос для родителей

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 пережевывания пищи определяют ее жесткость, сочность, нежность. Осязательными ощущениями, особенно языка, обусловлено восприятие маслянистости, клейкости, мучнистости, мягкости, 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.

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. 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 (недолжно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов). Целесообразно сравнить набор корневого 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 пюре образных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суппюре 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. В детском учреждении не допустимы блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

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 порций, 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 4 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 жареная — приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не должна крошиться, 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. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки. 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 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, с частичками обгоревшего лука имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, следовательно, и ее усвоение

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Дата проведения оценки _____

Ф.И.О. участника _____

Органолептические показатели продукта

Дегустируемый продукт	Оценка по 5-ти бальной системе					
	Внешний вид	Вкус	Запах	Консистенция	Общий балл	Примечание

Подпись _____

**Анкета-опрос: «Какие блюда из меню дошкольного образовательного учреждения
Вы хотели бы продегустировать?»**

№	Наименование блюда	Отметить какие из предложенных блюд Вы хотели бы продегустировать
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		