

Отдел образования
администрации Клетского муниципального района Волгоградской области
муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Распопинская средняя школа»
Клетского муниципального района Волгоградской области

403576 Волгоградская область Клетский район ст-ца Распопинская пер.Б.Г.Ермака 4 тел.(факс) 84466- 4-65-30

ПРИКАЗ

01.09.2025 г.

№ 289

Об осуществлении родительского
контроля за организацией питания обучающихся
и воспитанников дошкольной группы в
МКОУ «Распопинская СШ»

На основании постановления Администрации Волгоградской области «Об установлении размера частичной компенсации стоимости горячего питания, предусматривающего наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, не менее одного раза в день, на одного обучающегося в день», в целях реализации прав обучающихся, в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273- ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», и на основании Положения об организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях Клетского муниципального района Волгоградской области, устава школы, с целью сохранения и укрепления здоровья детей и подростков, совершенствования организации питания в школе, и в целях осуществления контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся, контроля качества приготовленных блюд в соответствии с утвержденным меню на пищеблоке

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить:

Состав комиссии контроля родителей обучающихся МКОУ «Распопинская СШ» и воспитанников дошкольной группы МКОУ «Распопинская СШ» (далее – Комиссия) на 2025/2026 учебный год в составе (приложение 1),

Положение о Комиссии контроля родителей (приложение 2),

График план-задание для Комиссии (приложение 3),

Правила бракеража (приложение 4),

Акт проверки школьного питания комиссией родительского контроля (приложение)

2. Заместителю директора по ВР Брылевой В.А. провести организационные мероприятия по осуществлению контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся в срок до 31.12.2026 г.

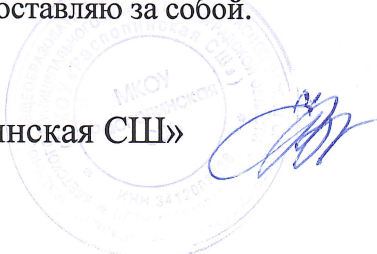
-Разместить информацию о родительском контроле обучающихся МКОУ «Распопинская СШ» и воспитанников дошкольной группы МКОУ «Распопинская СШ» на официальном сайте учреждения в разделе организация питания.

-Ознакомить родителей с положением о бракеражной комиссии родительского контроля и правилами бракеража

3. Ответственность за исполнение приказа возложить на заместителя директора по ВР Брылеву В.А.

4. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор МКОУ «Распопинская СШ»



С.В. Чаплиева

**Состав комиссии
родительского контроля на 2025/2026 учебный год**

Состав комиссии родительского контроля:

1. Родитель (законный представитель) - председатель
2. Член родительского контроля
3. Член родительского контроля
4. Член родительского контроля
5. Член родительского контроля

Положение

о порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МКОУ «Распопинская СШ»

1. Общие положения

1.1. Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г № 273-ФЗ;

- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора РФ «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

1.2. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.

1.2.1. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.

1.2.2. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является постояннодействующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.2.3. В состав комиссии входят представители администрации, члены Родительского комитета школы, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.

1.2.4. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

1.3. Осуществляется контроль за организацией питания учащихся, соблюдением рецептур и технологических режимов осуществляется, согласно приказу директора, общественно- административной комиссией.

1.4. Систематический контроль за ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплиной при производстве и реализации продукции школьного питания осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

1.5. Отдел образования администрации Клетского муниципального района обеспечивает соблюдение действующего законодательства РФ в сфере организации питания в МКОУ «Распопинская СШ». Осуществляет нормативно-правовое и научно-методическое обеспечение по вопросам организации питания.

Проводит работу по предусмотрению в бюджете Клетского муниципального района необходимых средств для организации питания, в том числе компенсационных выплат на питание обучающихся и воспитанников дошкольной группы МКОУ «Распопинская СШ».

1.6. Родительский контроль, за организацией питания детей:

- Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, воспитанников пропаганды основ здорового питания в МКОУ «Распопинская СШ»

должно осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

- При проведении мероприятий родительского контроля, за организацией питания детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся, воспитанников;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (приложение) и участия в работе школьной комиссии (приложение).

Итоги проверок обсуждаются на общешкольных родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации МКОУ «Распопинская СШ», ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора)»

2. Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

2.1. Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов(готовых блюд);
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

3.Функции комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

3.1. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся обеспечивает участие в следующих процедурах:

- общественная экспертиза питания обучающихся;
- контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;
- изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;

- участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

4. Права и ответственность комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- 4.1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;
- 4.2. получать от работников пищеблока информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
- 4.3. проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трех человек на момент проверки;
- 4.4. изменить график проверки, если причина объективна;
- 4.5. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;
- 4.6. состав и порядок работы комиссии доводится до коллектива, обучающихся и родителей.

5. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

5.1. Комиссия формируется на основании приказа директора школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

5.2. Комиссия выбирает председателя.

5.3. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания школьников.

5.4. В период карантина, пандемии и других форс-мажорных ситуаций в состав комиссии родители не входят.

5.5. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты.

5.6. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директора школы и один раз в полугодие Совет школы.

5.7. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.

5.8. Заседание комиссии проводится по мере необходимости.

5.9. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём голосования и оформляются актом.

6. Ответственность членов Комиссии

6.1. Члены Комиссии несут персональную ответственность на невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;

6.2. Комиссия несёт ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

7. Документация комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

7.1 заседания комиссии оформляются Актом посещения. Подписываются всеми членами комиссии.

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развернутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. Удовлетворяет ли вас система организации питания в школе?

- Да
- Нет
- Затрудняюсь ответить

2. Удовлетворяет ли вас санитарное состояние школьной столовой?

- Да
- Нет
- Затрудняюсь ответить

3. Питаетесь ли вы в школьной столовой?

- Да
- Нет
- Затрудняюсь ответить

3.1. Если нет, то по какой причине?

- Да
- Нет
- Затрудняюсь ответить

4. В школе вы получаете?

- Горячий завтрак
- Горячий обед (с первым блюдом)
- 2-х разовое горячее питание (завтрак + обед)

5. Наедаетесь ли вы в школе?

- Да
- Иногда
- Нет

6. Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поесть в школе?

- Да
- Нет

7. Нравится ли питание в школьной столовой?

- Да
- Нет
- Не всегда

7.1. Если не нравится, то почему?

- Не вкусно готовят
- Однообразное питание
- Готовят не любимую пищу
- Остывшая еда
- Маленькие порции
- Иное _____

8. Посещаете ли вы группу продленного дня?

- Да
- Нет

8.1. Если да, то получаете ли вы полдник в школе или приносите из дома?

- Получает полдник в школе
- Приносит из дома

9. Устраивает меню школьной столовой?

- Да
- Нет
- Иногда

10. Считаете ли питание в школе здоровым и полноценным?

- Да
- Нет

11. Ваши предложения по изменению меню:

12. Ваши предложения по улучшению питания в школе _____

ЧЕК- ЛИСТ

родительского контроля организации горячего питания в школе

Наименование общеобразовательной организации _____

Адрес места нахождения _____

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли в организации меню?		
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации		
	Б) да, но без учета возрастных групп		
	В) нет		
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?		
	А) да		
	Б) нет		
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?		
	А) да		
	Б) нет		
4	В меню отсутствуют повторы блюд?		
	А) да, по всем дням		
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни		
5	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?		
	А) да		
	Б) нет		
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?		
	А) да		
	Б) нет		
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
	А) да		
	Б) нет		
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?		
	А) да		
	Б) нет		
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?		
	А) нет		
	Б) да		
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?		
	А) да		
	Б) нет		
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?		
	А) да		
	Б) нет		
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?		
	А) да		
	Б) нет		
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		
	А) нет		
	Б) да		
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?		
	А) да		
	Б) нет		
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
	А) нет		
	Б) да		
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?		
	А) нет		
	Б) да		
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		
	А) нет		

проверки школьного питания комиссией родительского контроля
МКОУ «Распопинская средняя школа»

Дата проверки: _____

Время проверки: _____

Цель проверки:

1. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в школе.
2. Удовлетворенность обучающихся условиями организации питания блюдами меню в 2025/2026 учебном году.

Родительский контроль в составе:

1. Брылева В.А. - и.о. заместителя директора по ВР - председатель комиссии;

2. Чаплиева С.В. - педагог-психолог;

3. _____ -родитель;

4. _____ -законный представитель;

5. _____ -родитель.

По результатам проведённой проверки комиссией выявлено:

Визуальный осмотр показал удовлетворительное

санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений, обеденного зала

все соответствует принятым санитарным нормам и правилам;

пищевые продукты, поступают раз в две недели в столовую МКОУ «Распопинская СШ» с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;

примерное десятидневное меню и качество приготовления пищи соответствуют всем требованиям;

на хорошем, качественном уровне организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов, питание учащихся льготных категорий; и платное питание за счет родительской платы;

в наличии документация по предоставлению горячего бесплатного питания;

при входе в столовую осуществляется обработка рук дез.средствами, до прихода детей столы накрывают классные руководители и убирает кухонный работник Фетисова Н.С..

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами.

К каждому меню разработаны технологические карты.

Ответственный за организацию питания в МКОУ «Распопинская СШ» следит за питанием в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Члены комиссии родительского контроля:

Положение

о комиссии родительского контроля

Муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Распопинская средняя школа» Клетского муниципального района

1. Общие положения

- 1.1. Комиссия родительского контроля МКОУ «Распопинская СШ» (далее – комиссия) создается и действует в соответствии с данным положением (далее – Школа) в целях осуществления контроля организации питания учащихся со стороны родителей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.
- 1.2. Комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, локальными актами Школы.

2. Порядок создания комиссии и её состав

- 2.1. Комиссия создается приказом директора Школы. Состав комиссии, сроки её полномочий оговариваются в приказе директора Школы.
- 2.2. В состав комиссии входят родители обучающихся и воспитанников Школы на основе добровольного согласия.
- 2.3. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором Школы.

3. Полномочия бракеражной комиссии

- 3.1 Комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся и воспитанников Школы.
- 3.2. Комиссия осуществляет контроль за организацией питания учащихся со стороны родителей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе:
 - 3.2.1. осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм;
 - 3.2.2. следит за соответствием приготовленных блюд утвержденному меню;
 - 3.2.3. осуществляет контроль за доброкачеством готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д., в соответствии с Правилами бракеража пищи;
 - 3.2.4. проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
 - 3.2.5. определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
 - 3.2.6. проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- 3.3. При проведении проверок пищеблоков комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами
- 3.4. Комиссия имеет право:
 - в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
 - проверять выход продукции;
 - контролировать наличие суточной пробы;
 - проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
 - проверять качество поставляемой продукции;
 - контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
 - вносить на рассмотрение руководства школы и ответственным за питание предложения по улучшению качества питания и обслуживания.

4. Оценка организации питания

- 4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в акте проверки. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний комиссия должна незамедлительно поставить в известность директора Школы.
- 4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в акт проверки.
- 4.3. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством Школы и работниками пищеблока.

**График проведения проверок родительского контроля
план-задание для комиссии родительского контроля в столовой**

1. Осуществляет ежемесячно контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи в соответствии с Правилами бракеража пищи;
2. Проверяет наличие контрольного блюда;
3. Проверяет наличие информационного стенда;
4. Определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
5. Проверяет блюда на соответствие в меню;
6. Оформляет акт проверки.

Правила бракеража пищи родителями

1. Общие положения

- 1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке МКОУ «Распопинская СШ» (далее – Школа), подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
- 1.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной порции.
- 1.3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит любое лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.
- 1.4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал. При наличии замечаний в части нарушения технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана незамедлительно уведомить директора Школы любым удобным способом.
- 1.5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

2. Методика органолептической оценки пищи

- 2.1. Органолептическую оценку пищи начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
- 2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, гнилостный, молочнокислый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный и т.д.
- 2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.
- 2.4. При снятии пробы необходимо выполнять правила предосторожности: из сырых продуктов пробуют только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а так же в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

3. Органолептическая оценка первых блюд

- 3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.
- 3.2. При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки.
- 3.3. 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.
- 3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, осторожность консистенции, наличие непротертых частиц.
- 3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, недосолености, пересола.
- 3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом.

4. Органолептическая оценка вторых блюд

- 4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд дается общая.
- 4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 4.3. 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 присутствию в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков.
- 4.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

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

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входит пассированные корни и лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса.

4.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи их окружающей среды. Вареная рыба должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, цвету, запаху, консистенции.

Оценка «отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, соответствует по вкусу, запаху, внешнему виду утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить (недосолён, не доведён до нужного цвета).

Оценка «удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается.

5.2. Оценки качества блюд заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями лиц, осуществляющих проверку продукции.

5.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

5.4. лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

5.5. 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 – путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.