



- ежедневный контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проверка органолептической оценки готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.

3.2. Комиссия проводит оценку качества продукции, которая производится по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – комплексный показатель, который характеризует общее зрительное впечатление от блюда (изделия), включает ряд таких единичных показателей, как форма, состояние поверхности, однородности по размеру, качество оформления и т.д.;
- **Цвет** (окраска) – показатель внешнего вида, характеризующий впечатление, вызванное отраженными световыми лучами видимого цвета;
- **Запах** – показатель качества, определяемый с помощью органов обоняния.
- **Консистенция** – показатель качества блюд и кулинарных изделий, определяет агрегатное состояние продукта (жидкое, твердое и т.д.), степень его однородности (однородное, хлопьевидное, творожистое), механические свойства (хрупкость, вязкость, упругость, пластичность);
- **Вкус** – важнейший показатель качества кулинарной продукции, оказывающий решающее влияние на оценку ее качества.

3.3. По результатам проверки выхода блюд, их качества калькулятор отражает данные в бракеражном журнале.

3.4. В случае выявления каких – либо нарушений, замечаний Комиссия обязана приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

#### **4. Заключительные положения.**

4.1. Настоящее положение разработано на основе и в соответствии с Уставом Учреждения и не должно противоречить ему.

4.2. В случае расхождения пунктов настоящего Положения и Устава применяются соответствующие положения Устава.

4.3. Настоящее Положение вступает в силу с момента его принятия Общим собранием трудового коллектива и утверждения приказом заведующего Учреждением.

4.4. Изменения и дополнения в настоящее Положение согласовываются, принимаются и утверждаются в порядке, предусмотренном пунктом 4.3 настоящего Положения.