

4.6. 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 имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, ее усвоение.

4.7. 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 вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она 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, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

**Оценка «отлично»** – блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

**Оценка «хорошо»** – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.).

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

**Оценка «неудовлетворительно» (брак)** – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда. Дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями, лиц, осуществивших 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. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

5.4. Оценка «неудовлетворительно», данная членом бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется

акт, который доводится до сведения директора школы, руководителя предприятия, осуществляющего организацию питания в школе.

5.5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

5.6. 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.

## ПОЛОЖЕНИЕ о бригадной комиссии

государственному бюджетному учреждению  
«Управление Санитарно-эпидемиологической службы  
Самарской области»  
Федерального государственного учреждения  
«Федеральный центр гигиены и эпидемиологии  
имени Н.В.Скворцова»  
подразделению «Управление Санитарно-эпидемиологической  
службы» города Самары Самарской области

Исполнительный директор	Директор
Исполнительный директор	Исполнительный директор
Исполнительный директор	Исполнительный директор
Исполнительный директор	Исполнительный директор
Исполнительный директор	Исполнительный директор



Российская Федерация Самарская область  
АДМИНИСТРАЦИЯ  
ГОРОДСКОГО ОКРУГА НОВОКУЙБЫШЕВСК

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ**

26 АЕН 2018

№ 2881

**Об утверждении НМУП «Фабрика школьного питания»  
цен на комплексные завтраки и обеды для учащихся  
общеобразовательных учреждений городского округа Новокуйбышевск**

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации «Об общих принципах организации местного самоуправления в РФ», Решением Думы городского округа от 27.09.2012г. № 394 «О Положении о порядке регулирования цен (тарифов) на услуги (работы), оказываемые муниципальными предприятиями городского округа Новокуйбышевск», распоряжением администрации городского округа Новокуйбышевск от 06.12.2018 г. №Р-1033 «О передаче права подписи», руководствуясь ст. 29 Устава городского округа, ПОСТАНОВЛЯЮ:

1. Утвердить для НМУП «Фабрика школьного питания» цены на завтраки и комплексные обеды для учащихся общеобразовательных учреждений городского округа Новокуйбышевск на 2019 год согласно приложению №1.
2. Опубликовать настоящее постановление в официальном печатном издании – газете «Вестник» и разместить на официальном сайте администрации городского округа Новокуйбышевск в сети «Интернет».
4. Настоящее постановление вступает в силу со дня его официального опубликования.
5. Контроль исполнения настоящего постановления оставляю за собой.

004349 \*

Заместитель главы городского округа  
по финансам и экономической политике



И.Н.Булгакова



**НОВОКУЙБЫШЕВСКОЕ МУНИЦИПАЛЬНОЕ  
УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ  
«ФАБРИКА ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»**

**Размер родительской платы с 01.01.19 на завтраки и комплексные обеды для учащихся общеобразовательных учреждений городского округа.**

**1) Стоимость услуг по предоставлению горячего питания для детей, не попадающих под категорию (инвалиды, многодетные, малообеспеченные, опекаемые, сироты.) составляет:**

Наименование	Тариф (руб.)
Завтраки (1-4 классы)	64,50
Обеды (1-4 классы)	74,00
Завтраки (5-11 классы)	72,00
Обеды (5-11 классы)	81,00

} 153

**2) Стоимость одной услуги (или завтрака или обеда) по предоставлению горячего питания для детей, попадающих под категорию (инвалиды, многодетные, малообеспеченные, опекаемые, сироты.) составляет:**

Наименование	Тариф (руб.)	Бюджет	Родительская плата
Завтраки (1-4 классы)	64,50	40,00	24,50
Обеды (1-4 классы)	74,00	40,00	34,00
Завтраки (5-11 классы)	72,00	45,00	27,00
Обеды (5-11 классы)	81,00	45,00	36,00

**3) Стоимость 2-х видов услуг (и завтрака и обеда) по предоставлению горячего питания для детей, попадающих под категорию (инвалиды, многодетные, малообеспеченные, опекаемые, сироты.) составляет:  
Стоимость второй услуги: Тариф- 3,25 руб.**

Наименование	Тариф (руб.)	Бюджет	Родительская плата
Завтраки (1-4 классы)	64,50	40,00	24,50
Обеды (1-4 классы)	74,00	3,25	70,75
Завтраки (5-11 классы)	72,00	45,00	27,00
Обеды (5-11 классы)	81,00	3,25	77,75

} 104,75

Директор НМУП ФШП

\_\_\_\_\_/Резникина Л.П./