

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с. Волоконовка Чернянского
района Белгородской области»**

П Р И К А З

от «01 » сентября 2016 г.

№ _114_

**Об организации питания учащихся
в 2016 - 2017 уч. году**

Во исполнение постановления Правительства РФ от 01.12.2009 г. № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии» с изменениями в редакции постановления Правительства РФ от 13.10.2010 № 906 , СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» , утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г. №45, постановления правительства Белгородской области от 02.10.2010 г. №325-пп «О долгосрочной целевой программе «Развитие образования Белгородской области на 2011-2015 годы», постановления правительства Белгородской области от 30.10.2010 г. №372-пп «Об утверждении областной долгосрочной целевой программы «Обеспечение населения чистой питьевой водой на 2011-2013 гг.», письма департамента образования Белгородской области от 12.08.2014 года № 9-06/5485-ВА «Об организации школьного питания», приказа департамента образования Белгородской области от 06.07.2015 г. №3034 «О внесении изменений в положение об организации горячего питания», постановления администрации муниципального района «Чернянский район» от 8 сентября 2011 года № 818 «Об утверждении программы «Развитие образования Чернянского района на 2011-2015гг., письма департамента образования Белгородской области №9-06/5485-ВА от 12 августа 2014 года, в целях создания условий для обеспечения доступного, качественного питания в общеобразовательных учреждениях района как условия сохранения и укрепления здоровья школьников, а также дальнейшего совершенствования организации питания обучающихся в 2016/2017 учебном году, приказа управления образования администрации Чернянского района от 27.08.2015 г. №721 «Об организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях Чернянского района в 2015/2016 учебном году», положения об организации

рационального питания детей и подростков в МБОУ «СОШ с. Волоконовка»
(приказ от 31.08.2015 г. №90)

Приказываю:

1. Организовать питание в школьной столовой в соответствии с положения об организации рационального питания детей и подростков в МБОУ «СОШ с. Волоконовка» (приказ от 31.08.2015 г. №90) и выше перечисленным нормативными актами федерального, регионального и муниципального уровней.
2. Назначить ответственным за организацию горячего питания по образовательному учреждению заместителя директора Туренко О.Б.
3. Обеспечить работу школьной столовой в режиме пяти дневной рабочей недели (понедельник – пятница с 7.00 до 16.00).
4. Установить родительскую доплату за обед из расчёта 35 рублей в день на основании протокола родительского собрания.
5. Организовать для учащихся горячие завтраки из расчета 40 рублей в день на ученика, реализуя программу «Школьное молоко», «Школьный мед», «Яблоко».
6. Утвердить список льготной категории детей из многодетных семей, детей с ОВЗ (приложение 1), получающих дотации из бюджета на питание (завтрак, обед).
7. Контроль за питанием детей получающих дотации, выдачей сухих пайков возложить на социального педагога Кузнецову Л.М.
8. Классным руководителям:
 - провести работу с родителями по организации горячих обедов для всех желающих за счет родительской доплаты (протоколы родительского собрания)
 - провести мониторинг индивидуальной переносимости мёда и молока обучающихся и предоставить информацию в срок до 20 сентября 2016 года (Кузнецова Л.М.)
 - обсудить вопросы культуры питания, необходимости ежедневного рационального горячего питания обучающихся на родительских собраниях в срок до 30 сентября 2016 года (протоколы родительских собраний)
 - проводить просветительскую работу по формированию у детей основ культуры питания как составляющей здорового образа жизни (конкурсы, детские праздники, исследовательские проекты, викторины, семинары, конференции, классные часы, круглые столы и другие мероприятия)
 - организовать информационно-просветительскую работу для родителей с целью их мотивации на создание оптимального режима питания обучающихся в течение года
9. Ответственность за дежурство учителей и учащихся по столовой возложить на заместителя директора Туренко О.Б.

10. Материальную ответственность за продукты питания, технологическое оборудование, посуду в столовой, их сохранность, правильное хранение и использование возложить на завхоза Пихтерева С.И., повара Дудкину О.В., рабочую кухни Ломинога И.И.
11. Повару Дудкиной О.В. обеспечить выполнение перспективного меню, выполнение требований Роспотребнадзора при приготовлении пищи, санитарных норм во всех помещениях столовой, режима обработки посуды и помещений.
12. Завхозу школы Пихтеревой С.И. и заместителю директора Туренко О.Б. обеспечить соблюдение основных санитарно-гигиенических норм и требований при организации питания и питьевого режима в школе.
13. Возложить ответственность за составление перспективного и ежедневного меню, ведение бракеражных журналов сырой и готовой продукции, журнала «Здоровье» на повара Дудкину О.В. и завхоза Пихтерева С.И.
14. Утвердить правила бракеража пищи на пищеблоке МБОУ «СОШ с. Волоконовка» (приложение 2).
15. Утвердить следующий состав бракеражной комиссии:
 - Туренко О.Б. - зам. директора
 - Пихтерева С.И. – завхоз
 - Кузнецова Л.М. – социальный педагог
 - Дежурный учитель.
16. Утвердить следующий распорядок приема пищи в столовой:
 - Завтрак 1 класс – 9.05 – 9.15
 - Завтрак – после первого урока 9.15 – 9.30 (первая смена)
 - Завтрак – после второго урока 10.15 – 10.35 (вторая смена)
 - Обед 1 класс – 12.00 – 12.20
 - Обед – после четвертого урока 12.15 – 12.35 и пятого урока 13.20 – 13.35
16. Утвердить следующий порядок сбора родительской платы:
 - 16.1 Классным руководителям документально фиксировать все денежные поступления от родителей учащихся, сдавать их до 05 числа каждого месяца завхозу школы с последующим оформлением в кассе централизованной бухгалтерии.
 - 16.2 Классные руководители ведут таблицу посещаемости столовой детьми.
 - 16.3 Завхозу школы передавать на руки классным руководителям документ, подтверждающий приём денег (приходная квитанция) с последующей передачей родителям.
17. Утвердить положение о приемочной комиссии по приему продуктов питания на пищеблок школы и детского сада (приложение 3).
17. Приемочные комиссии совместно с завхозом школы и детского сада обеспечивают своевременное оформление приходных документов по питанию, товарно-транспортных накладных.
18. Завхоз школы Пихтерева С.И. и завхоз детского сада Прилипчук И.П. ведут учет продуктов на остатке, мониторинг питания по итогам

календарного месяца с предоставлением материалов в отдел торгов и закупок.

18. Повар Дудкина О.В. ведет документацию по составлению меню в соответствии с утвержденным двухнедельным меню.

19. Завхозу школы Пихтеревой С.И., завхозу детского сада Прилипчук И.П.:

- при закупке продуктов питания руководствоваться закупочными ценами, утвержденными комиссией по государственному регулированию цен и тарифов Белгородской области;

- закупать продукты питания, имеющие соответствующие сертификаты качества;

- закупать только поваренную соль, йодированную йодатом калия (КЮЗ);

- осуществлять контроль за работой и своевременным ремонтом технологического и холодильного оборудования, пополнением инвентаря и посуды в соответствии с нормами;

- обеспечивать контроль над утилизацией пищевых отходов и санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока в здании школы и проводить профилактические мероприятия по недопущению нарушений правил регламента утилизации столово-кухонных отходов, образующихся в столовых ОУ;

- осуществлять ежедневный контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований к организации питьевого режима в школе, регулярно проводить анализ исправности кулеров, наличие оборотной тары и индивидуальной посуды;

- контролировать своевременность поставки и реализации питьевой минерализованной воды.

19. Заместителю директора Туренко О.Б. организовать работу по реализации программ «Школьный мед», «Школьное молоко», «Яблоко», включить в план общешкольных мероприятий мероприятия, направленные на пропаганду и разъяснение пользы при употреблении молока и молочных продуктов в пищу.

20. Классным руководителям вести постоянную разъяснительную работу среди учащихся своего класса о молоке как незаменимом и необходимом продукте питания, регулярно проводить анализ употребления молочной продукции учащимися, обеспечить участие всех обучающихся с 1 по 6 класс в реализации образовательной программы «Разговор о правильном питании».

21. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы:



В. Туренко

Правила бракеража пищи
МБОУ «СОШ с. Волоконовка Чернянского района
Белгородской области»

1. Общие положения

1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа с. Волоконовка Чернянского района Белгородской области» (далее – школа), подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит бракеражная комиссия.
4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.
5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью. Хранится бракеражный журнал в столовой у повара, в случае его отсутствия – у завхоза.
6. За качество пищи несут санитарную ответственность повар, иное лицо, осуществившее проверку качества продукции, в соответствии с п. 4 настоящих правил, и допустившее ее к потреблению.

2. Методика органолептической оценки пищи

- 2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

2.4. При снятии пробы необходимо выполнять 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.

3. Органолептическая оценка первых блюд

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется 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 загрязненности.

3.2. При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей 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).

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, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не 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.

3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

4. Органолептическая оценка вторых блюд

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) 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 присутствие в ней необрушенных зерен. Посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макаaronные 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. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, 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, имеющие 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 «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная членом бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до директора школы.

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 приёмочной комиссии
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа с. Волоконовка Чернянского
района Белгородской области» (далее – Положение)**

I. Общие положения

1. Настоящее Положение регламентирует деятельность приёмочной комиссии в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа с. Волоконовка Чернянского района Белгородской области» (далее – Учреждение) и структурном подразделении детский сад «Василек».

2. Настоящее Положение разработано в соответствии с пунктом 2 части 1 статьи 41 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13, утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 № 26, Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3. Понятия, используемые в настоящем Положении, означают следующее:

«**локальный нормативный акт**» – нормативное предписание, принятое на уровне Учреждения и регулирующее его внутреннюю деятельность;

«**распорядительный акт**» – приказ, изданный руководителем Учреждения, в котором фиксируются решения административных и организационных вопросов деятельности Учреждения;

«**качество продукции**» – свойства кулинарной продукции, обуславливающие её пригодность к дальнейшей обработке и (или) употреблению в пищу, безопасность для здоровья учащихся и воспитанников;

«**входной контроль**» – соответствие принимаемой продукции нормативным требованиям;

«**приёмочная комиссия**» – уполномоченная группа работников Учреждения, проводящая приём поставляемых в Учреждение продуктов питания;

«**органолептическая оценка**» – обобщенный результат оценки качества продуктов питания, выполненный с помощью чувств человека.

4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим организацию контроля за качеством питания учащихся и воспитанников в Учреждения.

5. С целью ознакомления родителей (законных представителей) учащихся и воспитанников с настоящим Положением Учреждение размещает его на информационном стенде в Учреждении и (или) на сайте Учреждения.

II. Цель и задача

1. Целью приёмочной комиссии является обеспечение гарантий прав учащихся и воспитанников на качественное питание в условиях Учреждения.
2. Для достижения поставленной цели приёмочная комиссия решает следующую задачу: осуществление входного контроля (осуществление контроля при приёмке поставляемых в Учреждение продуктов питания (далее – продукция)).

III. Функции приёмочной комиссии

1. Осуществление контроля качества поставляемой продукции в Учреждение
2. Проверка наличия и правильности оформления товарно-сопроводительной документации (сертификат соответствия с отметкой о наличии санитарно-эпидемиологического заключения, товарно-транспортная накладная).
3. Проверка соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и в товарно-сопроводительной документации.
4. Проверка соответствия упаковки и маркировки требованиям санитарных правил и государственных стандартов.
5. Визуальный контроль отсутствия признаков порчи продукции.
6. Проверка соблюдения правил товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов, наличия санитарного паспорта на транспорт, выданного в установленном порядке.
7. Контроль санитарного содержания транспортного средства.
8. Проверка наличия личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров.
9. Проверка соблюдения правил распределения и хранения продукции в кладовой Учреждения.

IV. Состав приёмочной комиссии

1. Численный состав приёмочной комиссии – не менее 5 человек.
2. Состав приёмочной комиссии утверждается распорядительным актом Учреждения сроком на один учебный год.
3. В состав приёмочной комиссии входит заместитель директора, который является председателем приёмочной комиссии.

V. Организация деятельности приёмочной комиссии

1. Приёмка поставляемой продукции осуществляется в порядке и в сроки, которые установлены гражданско-правовыми договорами по поставке продуктов питания.
2. Приёмочная комиссия проводит входной контроль каждой партии продукции, поступающей в Учреждение.
3. Приёмочная комиссия проводит органолептическую оценку поступившей продукции (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта) (приложение к настоящему Положению).
4. Результаты контроля регистрируются председателем приёмочной комиссии в акте приемки.
5. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний приёмочная комиссия вправе приостановить поступление продукции в кладовую Учреждения до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6. Если снабжающая организация поставила продукцию ненадлежащего качества, которая не может использоваться в питании учащихся и воспитанников, товар не должен приниматься. В этом случае приёмочная комиссия направляет в письменной форме мотивированный отказ в приёме товара, утверждённый руководителем.

Приложение
к Положению о приёмочной комиссии
муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения «Средняя
общеобразовательная школа с. Волоконовка
Чернянского района Белгородской области»
(приказ от «_01_»_сентября_2016 г.№_114_)

Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в
питании учащихся и воспитанников

Мясо

Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса - мясной, свойственный данному виду животного.

Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета. Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком. Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.

Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже.

Свежесть мяса можно установить и пробной варкой - небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира - светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

Колбасные изделия

Вареные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная. Запах, вкус изделия без посторонних примесей.

Рыба

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко-красного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет.

Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный. У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей. У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущей жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха).

Применяется также пробная варка (кусочек рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

Молоко и молочные продукты

Свежее **молоко** белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.

Творог имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов.

В детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки.

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность.

Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки.

Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира.

Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

Яйца

В детских учреждениях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.