

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

«Краснослободская средняя общеобразовательная школа»

(наименование организации)

Форма по
ОКУД
по ОКПО

Код
0301026

Номер документа	Дата составления
48/3-д	01.09.2025.

ПРИКАЗ
(распоряжение)

Об организации питания на бесплатной основе

Во исполнение подпункта «б» пункта 5 Перечня поручений Президента Российской Федерации от 15.01.2020. №ПР-113, в соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (г.4, ст. 34, 37, 41), Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.3648-20, методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020.), Постановлений Администрации Слободо-Туринского МР от 02.12.2024г № 550 "Об обеспечении питанием обучающихся в муниципальных образовательных организациях Слободо-Туринского района за счет средств федерального бюджета", № 551 "Об обеспечении питанием обучающихся в муниципальных образовательных организациях Слободо-Туринского района за счет средств областного бюджета", № 129-д "О родительской плате за питание обучающихся групп продленного дня в муниципальных образовательных организациях Слободо-Туринского муниципального района" № 130-д "О родительской плате за питание обучающихся в муниципальных образовательных организациях Слободо-Туринского муниципального района", методическими рекомендациями по осуществлению родительского контроля за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях (МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020г.), на основании Положения об организации питания обучающихся, утвержденного приказом директора от 02.09.2024 № 50-д (с изменениями) в целях организации полноценного горячего питания обучающихся 1-11 классов, обеспечения социальных гарантий обучающихся, создания необходимых условий для работы организации питания, контроля ее работы в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся, улучшения питания обучающихся из малоимущих семей и семей, находящихся в трудной жизненной ситуации, увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать бесплатное горячее питание для обучающихся 1-4 классов, предусматривающее наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, каждый учебный день в течение учебного года в определенные образовательной организацией часы с учетом режима учебных занятий.
2. Организовать горячее питание обучающихся 5-11 классов за счет родительских средств, а также питание обучающихся льготных категорий без взимания платы (за счет средств бюджета).
3. Осуществлять предоставление бесплатного питания обучающимся исходя из фактического посещения обучающимися общеобразовательного учреждения. Основание: табель учета посещаемости обучающихся.
4. Организовать горячее питание обучающихся 1-11 классов в школьной столовой согласно графику приема пищи (см. Приложение 1).
5. Классным руководителям 1-11 классов:
-ежедневно предоставлять информацию о количестве обучающихся в классе для

организации питания на следующий день;

-ежедневно подавать в письменном виде уточненную заявку на все виды питания обучающихся в школьную столовую на первом уроке текущего дня;

-выявлять обучающихся, нуждающихся в льготном питании, и своевременно подавать необходимые документы ответственному за льготное питание;

-не допускать расхождений данных о посещаемости обучающихся в классных журналах с данными сводок о постановке на питание и табелей учёта посещаемости детей;

-принять меры профилактического характера для обеспечения 100% охвата горячим питанием обучающихся: присутствовать во время питания обучающихся в обеденном зале, следить за порядком во время приёма пищи; осуществлять контроль над соблюдением правил личной гигиены обучающимися;

-не допускать вход обучающихся в школьную столовую в верхней одежде;

-способствовать увеличению показателя охвата двухразовым горячим питанием обучающихся класса;

-вести разъяснительную работу о необходимости горячего питания обучающихся на классных часах, родительских собраниях;

-проводить с обучающимися беседы, лекции, викторины по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания;

-назначить дежурных, следящих за уборкой столов после приёма пищи своего класса, за соблюдением дисциплины.

6. Работникам школьной столовой:

-поддерживать помещения пищеблока и обеденного зала в должном санитарном состоянии; -проводить уборку всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств; -при приготовлении и раздаче пищи использовать средства индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок), а также перчаток;

-осуществлять мытье посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

-обеспечить организацию питьевого режима для обучающихся в соответствии с требованиями санитарных правил;

-осуществлять ежедневный контроль за работой технологического оборудования столовой, принимать срочные меры в случае его поломки;

-обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять его капитальный и текущий ремонт;

-осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями; -обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений.

7. Федотовой М.А. - медицинской сестре, ежедневно:

-не допускать к работе сотрудников пищеблока без результатов профилактических медицинских осмотров, в т.ч. на определение возбудителей острых кишечных инфекций бактериальной и вирусной этиологии;

-осуществлять ежедневный контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд с отметкой в бракеражном журнале;

-следить за состоянием кухонной посуды и инвентаря;

-контролировать условия хранения продуктов и соблюдение сроков их реализации;

-контролировать качество и полноту закладки приготовляемой пищи;

-проводить контроль соответствия дневного меню и предлагаемых обучающимся

приготовленных блюд.

8. Елисейевой О.Н., ответственной за льготное питание обучающихся:

-составить базу данных по льготному питанию обучающихся и систематически ее корректировать (по необходимости);

-своевременно оформлять необходимую документацию для предоставления льготного питания обучающимся.

9. Комиссии родительского контроля за организацией питания обучающихся:

-продолжить работу по осуществлению контроля за качеством питания обучающихся в школьной столовой в 2025-2026 учебном году, руководствуясь Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся;

-осуществлять административный и родительский контроль за организацией и качеством питания в школе не реже одного раза в месяц.

10. Утвердить План работы по организации горячего питания в 2025-2026 учебном году (см. Приложение 2).

11. Утвердить состав комиссии по организации питания обучающихся (см. Приложение №3).

12. Утвердить План работы комиссии по организации питания на 2025-2026 учебный год (см. Приложение №4).

13. Утвердить состав бракеражной комиссии на 2025-2026 учебный год(см. Приложение №5)

14. Утвердить Положение о бракеражной комиссии (см. Приложение №6)

15. Возложить контроль за организацией и качеством питания обучающихся на Елисейеву О.Н.-шеф-повара.

16. Довести настоящий приказ до сведения классных руководителей, педагогических работников, обучающихся, родителей (законных представителей).

17. Потаниной О.С., администратору официального сайта ОУ: - разместить настоящий Приказ об организации питания обучающихся на официальном сайте в сети «Интернет»

18. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

**Руководитель
организации**

Директор школы

(должность)



(личная
подпись)

Т.В. Зотова

(расшифровка подписи)

Приложение 1
к приказу МАОУ «Краснослободская
СОШ»
от 01.09.2025 года № 48/3-д

График приёма пищи обучающихся 1-11 классов

Время		Классы
10:35-10:50	завтрак	5-11
12:20-12:40	обед	5-11

График бесплатного льготного питания обучающихся 5-11 классов

Время		Классы
9:40-9:55	завтрак	1-4
10:35-10:50	завтрак	5-11, кк
13:20-13:40	обед	1-4, кк
12:20-12:40	обед	5-11

План работы по организации горячего питания в 2025-2026 учебном году

Цель: создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, увеличение охвата обучающихся горячим питанием.

Задачи:

- обеспечение бесплатным и льготным питанием категорий обучающихся, установленных муниципальным районом;
- создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей);
- укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы; -повышение культуры питания;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
- проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

I. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

№ п/п	основные мероприятия	сроки	исполнители
1	Организационное совещание – порядок приема обучающимися завтраков, обедов;	формирование бесплатного питания август-сентябрь	Администрация школы
2	Совещание классных руководителей о получении обучающимися завтраков, обедов	октябрь	Классные руководители, директор школы
3	Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	август	Педагогический коллектив, директор школы
4	Заседание классных руководителей 1-11 классов по вопросам: -охвата обучающихся горячим питанием; -соблюдения сан. гигиенических требований; -профилактики инфекционных заболеваний	ноябрь февраль	Директор школы, заместители директора, мед. сестра школы.
5	Организация работы комиссии общественного (родительского) контроля за организацией питания обучающихся	В течение учебного года	директор школы
6	Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок	В течение учебного года	Администрация Бракеражная комиссия

II. Методическое обеспечение

№	основные мероприятия	сроки	исполнители
---	----------------------	-------	-------------

п/п			
1	Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов: -культура поведения обучающихся во время приема пищи, соблюдение санитарногигиенических требований; -организация горячего п	В течение года	Заместитель директора по ВР
2	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания	1 раз в полугодие	Администрация школы

III. Организация работы по улучшению материально-технической базы школьной столовой

№ п/п	основные мероприятия	сроки	исполнители
1	Эстетическое оформление зала школьной столовой	Август-сентябрь	Администрация школы, работники школьной столовой
2	Разработка новых блюд и внедрение их в систему школьного питания	В течение года	Елисеева О.Н.

IV. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди обучающихся

№ п/п	основные мероприятия	сроки	исполнители
1	Проведение классных часов: «Режим дня и его значение», «Культура приёма пищи», «Хлеб-всему голова», «Острые кишечные заболевания и их профилактика»	сентябрь	Классные руководители 1-11 классов
2	Беседы для обучающихся 1-9 классов «О вкусной и здоровой пище»	сентябрь-октябрь	Классные руководители 1-11 классов
3	Анкетирование обучающихся: -школьное питание: качество и разнообразие обедов -за что скажем поварам спасибо»	Октябрь Февраль апрель	Администрация школы Социальный педагог Ответственный по организации питания

Состав комиссии по организации питания обучающихся

председатель Директор школы Зотова Т.В.;
секретарь Заместитель директора по УВР Потанина О.С.;
член комиссии Шеф-повар Елисеева О.Н.;
член комиссии социальный педагог Гаева Н.А.;
член комиссии Медицинский работник Федотова М.А.;

от 01.09.2025 года № 48/3-д

ПЛАН работы комиссии по организации питания обучающихся в 2025-2026 учебном году

На основании Положения об организации питания обучающихся, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа комиссии по организации питания обучающихся ведет работу по следующим направлениям:

1. Ежемесячный контроль

1.1. Организация питьевого режима, уголков гигиены, наличие и оформление папок здоровья в классах. 1.2. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.

1.3. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.

1.4. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.

1.5. Контроль качества обработки и мытья посуды.

1.6. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.

1.7. Проверка правил хранения продуктов и т.д. Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию ОУ. Комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

2. Принятие решений о предоставлении питания на бесплатной основе на основании поступивших заявлений родителей (законных представителей) обучающихся.

Приложение 5
к приказу МАОУ «Краснослободская СОШ»

от 01.09.2025 года № 48/3-д

1. Создать бракеражную комиссию на 2025-2026 учебный год в следующем составе:
 - Директор школы Зотова Т.В.;
 - Заместитель директора по УВР Потанина О.С.;
 - Шеф-повар Елисеева О.Н.;
 - Медицинский работник Федотова М.А.;
 - Повар Попова Альбина Андреевна.

от 01.09.2025 года № 48/3-д

**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии в МАОУ «Краснослободская СОШ»**

1. Общие положения.

- Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно – гигиенических требований.
- Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими санитарно – эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», учреждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 (зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 11.11.2020 г. № 60833), сборником рецептур, технологическими картами, ГОСТами данным Положением.
- Комиссия действует в соответствии с настоящим Положением.
- В состав бракеражной комиссии входят: директор ОУ, ответственный за организацию школьного питания, член родительского комитета, председатель совета учащихся, заведующая производством школьной столовой, фельдшер школы.
- Члены комиссии должны быть ознакомлены с правилами проведения с методикой проведения органолептической оценки готовой продукции.
- Ответственность за достоверность предоставляемой информации несут члены бракеражной комиссии.

1. Основные задачи

- Предотвращение пищевых отравлений.
 - Предотвращение желудочно – кишечных заболеваний.
 - Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
 - Обеспечение санитарии и гигиены в столовой.
- 2.5. Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания с соответствующими сертификатами качества.

2. Управление и структура

3.1. Бракеражную комиссию может возглавлять директор школы.

3.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- Шеф-повар;
- Медицинский работник;
- Представитель от работников образовательного учреждения;
- Работник пищеблока.

3. Обязанности бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия в полном (или не в полном, но не менее трёх человек) составе:

4.1. Контролирует:

- организацию работы в школьной столовой;
- сроки реализации продуктов питания и качество приготовления пищи;
- ежедневно правильность составления меню раскладок;
- наличие суточной пробы;
- соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;

4.2.Проверяет:

- складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- санитарное состояние пищеблока;
- качество поступающих продуктов;
- выход блюд;
- органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. (лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа). (Приложение 1); проверяет соответствие объёмов приготовленной пищи, объёмов разовых порций количеству детей.

4. Права бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия имеет право:

5.1.Контролировать

- наличие маркировки на посуде;
- наличие суточной пробы;
- разнообразие и соблюдение двухнедельного меню.

5.2.Проверять:

- санитарное состояние пищеблока;
- соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- выход продукции;
- соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- качество поступающей продукции;
- соблюдение правил продуктов питания.

5.3.Периодически присутствовать при закладке продуктов.

5.4.Вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

5. Содержание и формы работы

- Бракеражная комиссия приходит ежедневно на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, проверяет органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. (лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа). (Приложение 2);
- бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле;
- результаты пробы заносятся в бракеражный журнал, при этом обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и др.;
- в бракеражном журнале указывается дата, время приёма пищи, наименование блюда, отметка о его допуске;
- блюдо допускается в том случае, если оно приготовлено в соответствии с технологией или в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям;
- в случае, если изменения в технологии приготовления привели к изменениям вкуса и качества, которые можно исправить (недосолено, пересолено, недоварено и т.д.),

необходимо добиться исправления поваром указанных недостатков;

○ блюдо не допускается к раздаче в том случае, если изменения в технологии приготовления блюда повлекли за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида, их невозможно исправить.

○ Бракеражная комиссия проводит плановые проверки работы столовой, результаты которых отражаются в соответствующих актах.

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. Этот показатель особенно важен, т.к. с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения в запахе пищевых продуктов, особенно мяса и рыбы, связанные с начальными явлениями порчи, когда другими способами эти изменения установить не удастся. Запах следует определять при той температуре, при которой употребляются блюда. Лучше всего запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запахом пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гниlostный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

При помощи органов осязания определяется **консистенция продуктов.** Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо и зубы. В процессе прожевывания пищи определяют ее жесткость, сочность, нежность. Осязательными ощущениями, особенно языка, обусловлено восприятие маслянистости, клейкости, мучнистости, мягкости, прилепаемости, крупнозернистости, рассыпчатости и т.д.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый. Наибольшей чувствительностью к сладкому и соленому обладает кончик языка, к горькому - область его корня, к кислому - края.

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. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы. 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 (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов). Целесообразно сравнить набор кореньев и овощей, увиденных при просмотре плотной части первого блюда, с рецептурой по раскладке.

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых 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 пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре 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, 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.

В детском учреждении не должны разрешаться 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 порционирования, 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 технологии приготовления блюда. Так, заветренная темная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона; розово-красный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного мяса.

Важным показателем является консистенция блюда, дающая представление о степени готовности блюда и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении (например, мажущая консистенция изделий из рубленного мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба). Степень готовности и консистенцию мясopодуков, птицы и рыбы определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщу готового продукта.

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 крошащейся, 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. При оценке каши ее сравнивают с запланированной по меню раскладке, что позволяет выявить недовложение.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, 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. 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.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если 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, с частичками обгоревшего лука имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно и ее усвоение.