

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Средняя общеобразовательная школа №1 пгт. Ноглики  
им. Героя Советского Союза Г.П. Петрова

ПРИКАЗ

30.08.2024 г.

№ 467

О создании дегустационной комиссии

На основании приказа Департамента социальной политики администрации муниципального образования «Городской округ Ногликский» от 18 августа 2023 года №554 « Об организации питания обучающихся в 2023-2024 учебном году», Устава школы, в целях осуществления контроля за организацией работы школьной столовой, сохранения и укрепления здоровья обучающихся путем совершенствования организации питания в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Сахалинской области.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать дегустационную комиссию в составе;

**Председатель комиссии** : Кулиш В. Н., директор школы;

Секретарь комиссии – Заможная Е.В. педагог-организатор;

**Члены комиссии**:

Хлынина Н.А., ответственный за организацию питания;

Ботова И. Ю., заместитель директора по УВР;

Гоголева И. В., советник директора;

Сусоева Н.В. социальный педагог;

Палкина О.А., член Совета общественного контроля

Топорова Ю. , член совета старшеклассников

2. Утвердить Положение о работе дегустационной комиссии. (Приложение 1).:
3. Утвердить План работы дегустационной комиссии. (Приложение 2).
4. Утвердить График проведения дегустаций. (Приложение 3).
5. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор школы

В.Н. Кулиш

С приказом ознакомлен:

Хлынина Н.А. /

Ботова И.Ю. /

Гоголева И.В. /

Сусоева Н.В. /

Палкина О.А. /

Топорова Ю. /

## **1. Общие положения**

- 1.1. Дегустационная комиссия МБОУ СОШ № 1 пгт. Ноглики им. Героя Советского Союза Г.П. Петрова (далее – Комиссия) в составе 8 человек, организуется для проведения органолептической оценки качества приготовленных блюд, представленных в рационе горячего питания для обучающихся.
- 1.2. Комиссия действует в соответствии с настоящим Положением.
- 1.3. В состав дегустационной комиссии включаются: директор ОУ, заместитель директора по ВР, заместители директора по УВР, члены родительских комитетов (2 представителя), члены Совета старшеклассников (2 представителя).
- 1.4. Члены комиссии должны быть ознакомлены с правилами проведения дегустации и критериями оценки блюд.
- 1.5. В работе дегустационной комиссии в период проведения дегустаций могут принимать участие представители Управления образования администрации МО «Городской округ Ногликский», Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Сахалинской области в Александровск – Сахалинском, Тымовском и Ногликском Районах, ГБУЗ «Здравоохранения Ногликская ЦРБ» по приглашению Комиссии.
- 1.6. Дегустации проводятся в соответствии с графиком, который утверждается приказом директора школы на учебный год.
- 1.7. Председатель дегустационной комиссии за семь дней предупреждает сотрудников дегустационной комиссии о точном времени предстоящей дегустации.
- 1.8. Оценка ставится по пятибалльной шкале. В случае если ставится оценка ниже чем «5», то обязательно пишется примечание.
- 1.11. Члены дегустационной комиссии оценивают два параметра: внешний вид и вкусовые качества. За каждый параметр оценка ставится отдельно.
- 1.12. Ответственность за достоверность предоставляемой информации несут члены дегустационной комиссии.
- 1.12. Материальные затраты по проведению дегустации возлагаются на поставщика услуг по организации питания.

## **2. Порядок проведения дегустации**

- 2.1. Члены дегустационной комиссии проводят дегустацию в соответствии с графиком в обозначенное время, открытым способом.
- 2.2. В случае если члены дегустационной комиссии изъявили желание зайти за линию раздачи, то им необходимо надеть разовые бахилы, халат и колпак.
- 2.3. Дегустации подлежат все основные блюда (все первые блюда, все гарниры, основные мясные блюда, основные салаты, несколько позиций выпечки, компоты и напитки), или проводятся тематические дегустации в соответствии с планом работы дегустационной комиссии.
- 2.4. Члены дегустационной комиссии вправе взять или попросить любое блюдо. Количество дегустируемого блюда ограничено:
- 2.4.1. Порционные блюда (котлеты, кулинарные изделия и т.п.) берутся в единичном экземпляре и с помощью ножа делятся между членами дегустационной комиссии.
- 2.4.2. Не порционные блюда (супы, гарниры) берутся в количестве полпорции на всех членов комиссии.

2.4.3. Салаты берутся в количестве одной порции на всех членов комиссии.

2.4.4. Напитки берутся по одному стакану, и переливаются на два - для каждого члена комиссии.

2.5. Очередность оценки отдельных показателей должна отвечать естественной последовательности органолептической оценки: сначала необходимо определить качественные показатели, оцениваемые зрительно (форма, цвет, внешний вид), затем запах (аромат), консистенцию (структуру), и наконец, такие свойства, как вкус, разжевываемость и т.д.

2.6. По ходу дегустации заполняется дегустационный лист.

2.7. Члены комиссии предоставляют дегустационные листы председателю комиссии, подводят итоги дегустации методом математической обработки, результаты оформляются протоколом. Протокол подписывают председатель комиссии и секретарь.

2.8. Дегустационные листы и протокол заседания дегустационной комиссии хранятся у секретаря Комиссии.

### ***Приложения:***

*1. Методика органолептической оценки блюд общественного питания.*

*2. Дегустационный лист.*

### ***Приложения.***

#### **1. 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 изготовляемых 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 в 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 мясопродуктов, 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 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, 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.

# Дегустационный лист

## Органолептические показатели продукта

Ф.И.О. члена комиссии \_\_\_\_\_

Дата проведения оценки: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. \_\_\_\_ : \_\_\_\_ мин. \_\_\_\_\_

Дегустационный продукт		Оценка по 5-ти бальной системе			
		Внешний вид блюда	Вкус	Примечание	Общий бал
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					

Подпись \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

## **ГРАФИК**

**проведения дегустаций на 2024-2025г.**

**в МБОУ СОШ №1 им. Героя Советского Союза Г.П.  
Петрова**

№ п/п	Дата	Тема
1.	26 сентября 2024г.	Первая четверть
2.	5 декабря 2024г.	Вторая четверть
3.	16 февраля 2025г.	Третья четверть
4.	17 апреля 2025г.	Четвертая четверть



**ПЛАН**  
**РАБОТЫ ДЕГУСТАЦИОННОЙ КОМИССИИ**  
**НА 2024-2025г.**

<b>№ п/п</b>	<b>Мероприятия</b>	<b>Сроки</b>	<b>Ответственный</b>
<b>Создание нормативно-правовой базы организации питания</b>			
1	Разработка приказа о создании дегустационной комиссии, положения, плана и графика дегустационной комиссии	До 01.09.2024	Ответственный за организацию
2.	Подготовка и оформление и предоставление результатов дегустационной комиссии	В течении года	Педагог организатор
<b>Информационно-аналитическая деятельность</b>			
1	Совещание при директоре: - Организация горячего питания и качества готовых блюд	Октябрь, март	Директор Члены комиссии
<b>Организационная и просветительская деятельность</b>			
3	Представление результатов комиссии на общешкольных родительских собраниях	Согласна графика род. собраний	ЗВР
4	Участие в общешкольных конференциях	По плану	ЗВР
<b>Контрольная деятельность</b>			
1	Организация и проведение дегустации блюд школьного питания	1 раз в четверть	Председатель, члены ДК
3	Контроль за качеством поставляемых продуктов, сроками реализации, качеством приготовления блюд	По показаниям	Зав производством члены ДК
4	Контроль за технологией приготовления блюд	По показаниям	Зав производством члены ДК

# Протокол №1

## заседания дегустационной комиссии

Дата проведения дегустации:

26 сентября 2023г. 11:40м.

Состав присутствующих членов дегустационной комиссии:

### Члены комиссии:

Хлынина Н.А., ответственный за организацию питания;  
Ботова И. Ю., заместитель директора по УВР;  
Гоголева И. В., советник директора;  
Кравченко Е.В., методист дополнительного образования  
Палкина О.А., член Совета общественного контроля  
Топорова Ю. , член совета старшеклассников

**Цель дегустации:** Проведение дегустации готовых блюд, ознакомление обучающихся ОУ и их родителей (законных представителей) с результатами проверки оценки качества готовых блюд школьной столовой и рационом школьного питания, пропаганда здорового питания, привития детям культуры питания в местах общественного питания.

«26» сентября 2023 г 11:40 мин года в столовой МБОУ СОШ№1 п. Ноглики им. Героя Советского Союза Г.П. Петрова прошла открытая дегустация блюд представленных на завтрак, обед в меню на данный день.

Перечень представленных на дегустацию образцов блюд: Завтрак, Обед.

№	Наименование блюда	Итоговый балл
1.	Макароны с сыром	5
2.	Икра кабачковая	5
3.	Яблоко	5
4.	Батон	5
5.	Чай с сахаром	5
6.	Рассольник « Ленинградский»	5
7.	Салат из свежего помидора со сладким перцем	5
8.	Картофель отварной	5
9.	Фрикадельки в соусе	5
10.	Компот из плодов консервированных (груша)	5
11.	Хлеб ржаной	5
12.	Хлеб пшеничный	5

Качество приготовленных блюд было оценено всеми присутствующими в индивидуальных дегустационных листах, были отмечены и учтены все предложения по улучшению организации школьного питания. Каждый член дегустационной комиссии записал свое мнение в дегустационный лист установленного образца. В обработку было принято 6 листов. Итоги работы комиссии, отображены в итоговом дегустационном

листе. Оценка произведена по 5 –ти бальной системе общим количеством баллов. Низкий оценочный результат по органолептическим показателям у блюда «Компота из апельсина».

**Принято решение:**

1. Результаты дегустации сообщить всем участникам комиссии, озвучиваются на Совете общественного контроля и выставляются на сайт школы.
2. Замечаний не выявлено .
3. Продолжить работу по контролю и формированию культуры здорового питания в данном ОУ.

Председатель ДК

\_\_\_\_\_ / \_Кулиш В.Н.

Секретарь ДК

\_\_\_\_\_ / \_Заможная Е.В.

# Дегустационный лист к протоколу №1

## Органолептические показатели продукта

Ф.И.О. члена комиссии \_\_\_\_\_

Дата проведения оценки: «26» сентября 2023г.

Дегустационный продукт		Оценка по 5-ти бальной системе			
		Внешний вид блюда	Вкус	Примечание	Общий бал
1.	Макароны с сыром (200 гр.)	5	5		5
2.	Икра кабачковая (100гр.)	5	5		5
3.	Чай с сахаром (200 мл.)	5	5		5
4.	Батон (40гр.)	5	5		5
5.	Яблоко (100гр.)	5	5		5
6.	Салат из свежих помидор и болгарского перца (100 гр.)	5	5		5
7.	Рассольник « Ленинградский» (250гр.)	5	5		5
8.	Фрикадельки в соусе ( 130гр.)	5	5		5
9.	Картофель отварной (180гр.)	5	5		5
10.	Компот из плодов консервированных (200мл.)	5	5		5
11.	Хлеб пшеничный (40гр.)	5	5		5
12.	Хлеб ржаной (40гр.)	5	5		5

Подпись \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

## Дегустационный лист (итоговый)

Оценка по 5-ти бальной системе (общее количество баллов)

от «26» сентября 2023г.

Дегустационный продукт		Внешний вид блюда	Вкус	Общая оценка качества
1.	Макароны с сыром (200 гр.)	5	5	5
2.	Икра кабачковая (100гр.)	5	5	5
3.	Чай с сахаром (200 мл.)	5	5	5
4.	Батон (40гр.)	5	5	5
5.	Яблоко (100гр.)	5	5	5
6.	Салат из свежих помидор и болгарского перца (100 гр.)	5	5	5
7.	Рассольник « Ленинградский» (250гр.)	5	5	5
8.	Фрикадельки в соусе (130гр.)	5	5	5
9.	Картофель отварной (180гр.)	5	5	5
10.	Компот из плодов консервированных (200мл.)	5	5	5
11.	Хлеб пшеничный (40гр.)	5	5	5
12.	Хлеб ржаной (40гр.)	5	5	5

Секретарь \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ Заможная Е.В.

## Протокол №2 заседания дегустационной комиссии

Дата проведения дегустации:

30 ноября 2023г. 11:40м.

Состав присутствующих членов дегустационной комиссии:

**Члены комиссии:**

Сусоева Н.В. социальный педагог;  
Ботова И. Ю., заместитель директора по УВР;  
Гоголева И. В., советник директора;  
Кравченко Е.В., методист дополнительного образования  
Палкина О.А., член Совета общественного контроля  
Топорова Ю. , член совета старшеклассников

**Цель дегустации:** Проведение дегустации готовых блюд, ознакомление обучающихся ОУ и их родителей (законных представителей) с результатами проверки оценки качества готовых блюд школьной столовой и рационом школьного питания, пропаганда здорового питания, привития детям культуры питания в местах общественного питания.

«30» ноября 2023 г 11:40 мин года в столовой МБОУ СОШ№1 п. Ноглики им. Героя Советского Союза Г.П. Петрова прошла открытая дегустация блюд представленных на завтрак, обед в меню на данный день.

Перечень представленных на дегустацию образцов блюд: Завтрак, Обед.

№	Наименование блюда	Итоговый балл
1.	Каша вязкая молочная из пшена и риса	5
2.	Банан	5
3.	Батон/ Масло сливочное	5
4.	Какао	4,9
5.	Суп гороховый	5
6.	Салат из свеклы с сыром	5
7.	Картофельное пюре	5
8.	Котлета рыбная/соус сметанный	5
9.	Компот из плодов консервированных (персик)	5
10.	Хлеб пшеничный	5
11.	Хлеб ржаной	5
12.	Каша вязкая молочная из пшена и риса	5

Качество приготовленных блюд было оценено всеми присутствующими в индивидуальных дегустационных листах, были отмечены и учтены все предложения по улучшению организации школьного питания. Каждый член дегустационной комиссии записал свое мнение в дегустационный лист установленного образца. В обработку было принято 6 листов. Итоги работы комиссии, отображены в итоговом дегустационном

листе. Оценка произведена по 5 –ти бальной системе общим количеством баллов. Низкий оценочный результат по органолептическому показателю вкус блюда «Какао».

**Принято решение:**

1. Результаты дегустации сообщить всем участникам комиссии, озвучиваются на Совете общественного контроля и выставляются на сайт школы.
2. Замечаний не выявлено.
3. Продолжить работу по контролю и формированию культуры здорового питания в данном ОУ.

Председатель ДК \_\_\_\_\_ /\_И.о директора Тарханова Е.В.

Секретарь ДК \_\_\_\_\_ /\_Заможная Е.В.

## Дегустационный лист к протоколу №2

### Органолептические показатели продукта

Ф.И.О. члена комиссии \_\_\_\_\_

Дата проведения оценки (2 неделя 10 день) \_\_\_\_\_

Дегустационный продукт		Оценка по 5-ти бальной системе			
		Внешний вид блюда	Вкус	Примечание	Общий бал
1.	Каша вязкая молочная из пшена и риса (250)				
2.	Банан (100)				
3.	Батон/ Масло сливочное (40)				
4.	Какао (200 )				
5.	Суп гороховый (250)				
6.	Салат из свеклы с сыром (100)				
7.	Картофельное пюре (180)				
8.	Котлета рыбная/соус сметанный (100/50)				
9.	Компот из плодов консервированных (персик) (200)				
10.	Хлеб пшеничный (40гр.)				
11.	Хлеб ржаной ( 40гр.)				

Подпись \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_



## Дегустационный лист (итоговый)

Дата проведения: 30.11.2023г.

Количество членов дегустационной комиссии: 6 человек

наименование блюда	вес блюда	внешний вид	вкус	общее кол-во баллов	примечание
Каша вязкая молочная из пшена и риса	250	5	5	5	
Банан	100	5	5	5	
Батон/ Масло сливочное	40/5	5	5	5	
Какао	200	5	4,8	4,9	Очень сладкий
Суп гороховый	250	5	5	5	
Салат из свеклы с сыром	100	5	5	5	
Картофельное пюре	180	5	5	5	
Котлета рыбная / соус сметанный	100/50	5	5	5	
Компот из плодов консервированных (персик)	200	5	5	5	
Хлеб пшеничный	40	5	5	5	
Хлеб ржаной	40	5	5	5	

Секретарь \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ Заможная Е.В.

# Дегустационный лист

## Органолептические показатели продукта

Ф.И.О. члена комиссии \_\_\_\_\_

Дата проведения оценки: «09» февраля 2024 г. 11:50мин. \_\_\_\_\_

Дегустационный продукт		Оценка по 5-ти бальной системе			
		Внешний вид блюда	Вкус	Примечание	Общий бал
1.	Тефтели мясные с соусом сметанным с томатом (100/40)				
2.	Чай с сахаром (200)				
3.	Хлеб пшеничный (30)				
4.	Каша гречневая рассыпчатая (180)				
5.	Помидор в с/с (100)				
6.	Винегрет овощной (100)				
7.	Суп картофельный с клецками (250)				
8.	Куры тушеные в соусе (120)				
9.	Капуста тушеная (180)				
10.	Компот из яблок (200)				
11.	Хлеб пшеничный (40)				
12.	Хлеб ржаной (40)				

Подпись \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

## Дегустационный лист (итоговый)

Дата проведения: 09.02.2024г.

Количество членов дегустационной комиссии: 6 человек

№	Дегустационный продукт	Вес блюда	Внешний вид блюда	Вкус	Общая оценка качества
1.	Тефтели мясные с соусом сметанным с томатом	(100/40)	5	5	5
2.	Чай с сахаром	(200)	5	5	5
3.	Хлеб пшеничный	(30)	5	5	5
4.	Каша гречневая рассыпчатая	(180)	5	5	5
5.	Помидор в с/с	(100)	5	5	5
6.	Винегрет овощной	(100)	5	5	5
7.	Суп картофельный с клецками	(250)	5	5	5
8.	Куры тушеные в соусе	(120)	5	5	5
9.	Капуста тушеная	(180)	5	5	5
10.	Компот из яблок	(200)	5	5	5
11.	Хлеб пшеничный	(40)	5	5	5
12.	Хлеб ржаной	(40)	5	5	5

Секретарь \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ Заможная Е.В.

# Протокол №3

## заседания дегустационной комиссии

Дата проведения дегустации:

«09» февраля 2024 г. 11:50мин.

Состав присутствующих членов дегустационной комиссии:

Члены комиссии:

Хлынина Н.А., ответственный за организацию питания;

Пахтусова Т.Н., тьютер начального звена;

Гоголева И. В., советник директора

Сусоева Н.В., социальный педагог

Палкина О.А., член Совета общественного контроля

Топорова Ю., член совета старшеклассников

**Цель дегустации:** Проведение дегустации готовых блюд, ознакомление обучающихся МБОУ СОШ№1 п. Ноглики и их родителей (законных представителей) с результатами проверки оценки качества готовых блюд школьной столовой и рационом школьного питания, пропаганда здорового питания, привития детям культуры питания в местах общественного питания.

«09» февраля 2024 г. 11:50 мин. в столовой МБОУ СОШ№1 п. Ноглики им. Героя Советского Союза Г.П. Петрова прошла открытая дегустация блюд представленных в меню на данный день.

Перечень представленных на дегустацию образцов блюд: ЗАВТРАК

№	Наименование блюда	Итоговый балл
1	Тефтели мясные с соусом сметанным с томатом	5
2	Каша гречневая рассыпчатая	5
3	Помидор в с/с	5
4	Чай с сахаром	5
5	Хлеб пшеничный	5

Перечень представленных на дегустацию образцов блюд: ОБЕД

№	Наименование блюда	Итоговый балл
1	Винегрет овощной	5
2	Суп картофельный с клецками	5
3	Куры тушеные в соусе	5
4	Капуста тушеная	5
5	Компот из яблок	5
6	Хлеб пшеничный	5

Качество приготовленных блюд было оценено всеми присутствующими в индивидуальных дегустационных листах, были отмечены и учтены все предложения по улучшению качества готовых блюд. Каждый член дегустационной комиссии записал свое мнение в дегустационный лист установленного образца. В обработку было принято 6

листов. Итоги работы комиссии, отображены в итоговом дегустационном листе. Оценка произведена по 5 –ти бальной системе общим количеством баллов.

**Принято решение:**

Результаты дегустации сообщить всем участникам комиссии и озвучить на родительских собраниях.

Продолжить работу по контролю и формированию культуры здорового питания.

Председатель ДК \_\_\_\_\_ /\_Кулиш В.Н.

Секретарь ДК \_\_\_\_\_/\_Заможная Е.В.

# Дегустационный лист

## Органолептические показатели продукта

Ф.И.О. члена комиссии \_\_\_\_\_

Дата проведения оценки: «19» апреля 2024 г. 11:50мин. \_\_\_\_\_

Дегустационный продукт		Оценка по 5-ти бальной системе			
		Внешний вид блюда	Вкус	Примечание	Общий бал
1.	Плов из птицы (240 гр.)				
2.	Огурец соленый (80гр.)				
3.	Чай с сахаром (200 мл.)				
4.	Хлеб пшеничный (40гр.)				
5.	Яблоко (100гр.)				
6.	Салат из редиса с огурцами и яйцом (100 гр.)				
7.	Борщ с картофелем (200гр.)				
8.	Рулет с луком и яйцом (100гр.)				
9.	Макароны отварные (150гр.)				
10.	Компот сухофруктов (200мл.)				
11.	Хлеб пшеничный (40гр.)				
12.	Хлеб ржаной (40гр.)				

Подпись \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

## Дегустационный лист (итоговый)

Оценка по 5-ти бальной системе (общее количество баллов)

от «19» апреля 2024г.

Дегустационный продукт		Внешний вид блюда	Вкус	Общая оценка качества
1.	Плов из птицы (240 гр.)	5	5	5
2.	Огурец соленый (80гр.)	5	5	5
3.	Чай с сахаром (200 мл.)	5	5	5
4.	Хлеб пшеничный (40гр.)	5	5	5
5.	Яблоко (100гр.)	5	5	5
6.	Салат из редиса с огурцами и яйцом (100 гр.)	5	5	5
7.	Борщ с картофелем (200гр.)	5	5	5
8.	Рулет с луком и яйцом (100гр.)	5	5	5
9.	Макароны отварные (150гр.)	5	5	5
10.	Компот сухофруктов (200мл.)	5	5	5
11.	Хлеб пшеничный (40гр.)	5	5	5
12.	Хлеб ржаной (40гр.)	5	5	5

Секретарь \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ Заможная Е.В.

# Протокол №4

## заседания дегустационной комиссии

Дата проведения дегустации:

19 апреля 2024 г. 11:50 мин.

Состав присутствующих членов дегустационной комиссии:

Члены комиссии:

Хлынина Н.А., ответственный за организацию питания;

Пахтусова Т.Н., тьютер начального звена;

Гоголева И. В., советник директора

Сусоева Н.В., социальный педагог

Палкина О.А., член Совета общественного контроля

Матвеева Г.А., член Совета общественного контроля

**Цель дегустации:** Проведение дегустации готовых блюд, ознакомление обучающихся МБОУ СОШ№1 п. Ноглики и их родителей (законных представителей) с результатами проверки оценки качества готовых блюд школьной столовой и рационом школьного питания, пропаганда здорового питания, привития детям культуры питания .

«19» апреля 2024г. 11: 50 мин года в столовой МБОУ СОШ№1 п. Ноглики им. Героя Советского Союза Г.П. Петрова прошла открытая дегустация блюд представленных в меню на данный день.

Перечень представленных на дегустацию образцов блюд: ЗАВТРАК

№	Наименование блюда	Итоговый балл
1	Плов из птицы (240 гр.)	5
2	Огурец соленый (80гр.)	5
3	Чай с сахаром (200 мл.)	5
4	Хлеб пшеничный (40гр.)	5
5	Яблоко (100гр.)	5

Перечень представленных на дегустацию образцов блюд: ОБЕД

№	Наименование блюда	Итоговый балл
1	Салат из редиса с огурцами и яйцом (100 гр.)	5
2	Борщ с картофелем (200гр.)	5
3	Рулет с луком и яйцом (100гр.)	5
4	Макароны отварные (150гр.)	5
5	Компот сухофруктов (200мл.)	5
6	Хлеб пшеничный (40гр.)	5
7	Хлеб ржаной (40гр.)	5

Качество приготовленных блюд было оценено всеми присутствующими в индивидуальных дегустационных листах, были отмечены и учтены все предложения по улучшению организации школьного питания. Каждый член дегустационной комиссии записал свое мнение в дегустационный лист установленного образца. В обработку было принято 6 листов. Итоги работы комиссии, отображены в итоговом дегустационном



На момент дегустации замечаний не выявлено.

**Принято решение:**

Результаты дегустации сообщить всем участникам комиссии и озвучить на родительских собраниях и совете общественного контроля .

Продолжить работу по контролю и формированию культуры здорового питания.

Председатель ДК

\_\_\_\_\_/\_Кулиш В.Н.

Секретарь ДК

\_\_\_\_\_/\_Заможная Е.В.

## Дегустационный лист

### Органолептические показатели продукта

Ф.И.О. члена комиссии \_\_\_\_\_

Дата проведения оценки: «28» апреля 2023 г. 12:50мин. \_\_\_\_\_

Дегустационный продукт		Оценка по 5-ти бальной системе			
		Внешний вид блюда	Вкус	Примечание	Общий бал
1.	Тефтели мясные с соусом (140)				
2.	Чай с сахаром (200)				
3.	Хлеб пшеничный (30)				
4.	Каша гречневая рассыпчатая (180)				
5.	Помидор в с/с (100)				
6.	Винегрет овощной (100)				
7.	Суп картофельный с клецками (250)				
8.	Куры тушеные в соусе (120)				
9.	Капуста тушеная (180)				
10.	Компот из яблок (200)				
11.	Хлеб пшеничный (40)				
12.	Хлеб ржаной (40)				

Подпись \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

## Дегустационный лист (итоговый)

Оценка по 5-ти бальной системе (общее количество баллов)

от «28» апреля 2023года

Дегустационный продукт		Внешний вид блюда	Вкус	Общая оценка качества
1.	Тефтели мясные с соусом (140)	5	5	5
2.	Чай с сахаром (200)	5	5	5
3.	Хлеб пшеничный (30)	5	5	5
4.	Каша гречневая рассыпчатая (180)	5	5	5
5.	Помидор в с/с (100)	5	5	5
6.	Винегрет овощной (100)	5	5	5
7.	Суп картофельный с клецками (250)	5	5	5
8.	Куры тушеные в соусе (120)	5	5	5
9.	Капуста тушеная (180)	5	5	5
10.	Компот из яблок (200)	5	5	5
11.	Хлеб пшеничный (40)	5	5	5
12.	Хлеб ржаной (40)	5	5	5

Секретарь \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ Заможная Е.В.

### ЗАВТРАК

№	Наименование блюда	Итоговый балл
1	Омлет сыром (200)	5
2	Чай с сахаром (200)	5
3	Батон (40)	5
4	Горошек консервированный с кукурузой (100)	5

### ОБЕД

№	Наименование блюда	Итоговый балл
1	Винегрет (100)	4,6
2	Суп картофельный с клецками (250)	4,7
3	Куры тушеные в сметанном соусе (110)	5
4	Рис отварной (180)	5
5	Сок (200)	5
6	Хлеб пшеничный (40)	5
7	Хлеб ржаной (40)	5

Каждый член дегустационной комиссии записал свое мнение в дегустационный лист установленного образца. Качество приготовленных блюд было оценено по внешнему виду и вкусу. В обработку было принято 6 листов. Итоги работы комиссии, отображены в итоговом дегустационном листе. Оценка произведена по 5 –ти бальной системе общим количеством баллов.

На момент дегустации были выявлены следующие замечания;

– в блюде «Суп картофельный с клецками» нарушена технология нарезки овощей (лука).

– в блюде «Винегрет», недостаточное количество огурца соленого, преобладает – сладкий вкус.

#### Принято решение:

1. Заведующей производством школьной столовой Мязиной А. и шеф-повару Павлову К. устранить замечания.
2. Ознакомить с результатами проверки всех участников дегустационной комиссии и выставить информацию на сайт школы.
3. Продолжить работу по контролю и формированию культуры здорового питания обучающихся в ОУ.

Председатель ДК \_\_\_\_\_ / Е.В. Тарханова

Секретарь ДК \_\_\_\_\_ / Е.В. Заможная

## Дегустационный лист

### Органолептические показатели продукта

Ф.И.О. члена комиссии \_\_\_\_\_

Дата проведения оценки: «17» декабря 2021 г. 11:30мин. \_\_\_\_\_

Дегустационный продукт		Оценка по 5-ти бальной системе			
		Внешний вид блюда	Вкус	Примечание	Общий бал
1.	Омлет сыром (200)				
2.	Чай с сахаром (200)				
3.	Батон (40)				
4.	Горошек консервированный с кукурузой (100)				
5.	Винегрет (100)				
6.	Суп картофельный с клецками (250)				
7.	Куры тушеные в сметанном соусе (110)				
8.	Рис отварной (180)				
9.	Сок (200)				
10.	Хлеб пшеничный (40)				
11.	Хлеб ржаной (40)				

Подпись \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

### Дегустационный лист (итоговый)

Оценка по 5-ти бальной системе (общее количество баллов)

от «17» декабря 2021 г

Дегустационный продукт		Внешний вид блюда	Вкус	Общая оценка качества
1.	Омлет сыром (200)	5	5	5
2.	Чай с сахаром (200)	5	5	5
3.	Батон (40)	5	5	5
4.	Горошек консервированный с кукурузой (100)	5	5	5
5.	Винегрет (100)	4,6	4,6	4,6
6.	Суп картофельный с клецками (250)	4,7	4,7	4,7
7.	Куры тушеные в сметанном соусе (110)	5	5	5
8.	Рис отварной (180)	5	5	5
9.	Сок (200)	5	5	5
10.	Хлеб пшеничный (40)	5	5	5
11.	Хлеб ржаной (40)	5	5	5

Секретарь \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ Заможная Е.В.

## Протокол заседания дегустационной комиссии

Дата проведения дегустации:

24 января 2022 г 11:45мин.

Персональный состав присутствующих членов дегустационной комиссии:

Члены комиссии:

Хлынина Н.А., заместитель директора по ВР;

Ботова И.Ю., заместитель директора по УВР;

Ситникова В.А., член родительской общественности;

Гоголева И В., член родительской общественности;

Костылева Е., член Совета старшеклассников;

Митюк Н., член Совета старшеклассников;

**Цель дегустации:** Проведение дегустации готовых блюд, ознакомление обучающихся МБОУ СОШ№1 п. Ноглики и их родителей (законных представителей) с результатами проверки оценки качества готовых блюд школьной столовой и рационом школьного питания, пропаганда здорового питания, привития детям культуры питания в местах общественного питания.

24 января 2021 г 11:45мин. в столовой МБОУ СОШ№1 п. Ноглики им. Героя Советского Союза Г.П. Петрова прошла открытая дегустация блюд представленных в меню на данный день.

#### ЗАВТРАК

№	Наименование блюда	Итоговый балл
1	Макароньы отварные с сыром (200)	5
2	Чай с сахаром (200)	5
3	Батон (40)	5
4	Горошек консервированный с кукурузой (100)	4.9

#### ОБЕД

№	Наименование блюда	Итоговый балл
1	Помидор в с/с (80)	4,6
2	Суп гороховый (200)	4,7
3	Плов из говядины (240)	5
4	Компот из сухофруктов (200)	5
5	Хлеб пшеничный (40)	5
6	Хлеб ржаной (40)	5

Каждый член дегустационной комиссии записал свое мнение в дегустационный лист установленного образца. Качество приготовленных блюд было оценено по внешнему виду и вкусу. В обработку было принято 6 листов. Итоги работы комиссии, отображены в итоговом дегустационном листе. Оценка произведена по 5 –ти бальной системе общим количеством баллов.

На момент дегустации были выявлены следующие замечания;

– в закуске «Горошек консервированный с кукурузой» присутствуют жесткие сорта горошка.

#### Принято решение:

4. Заведующей производством школьной столовой Мязиной А. осуществить контроль за поставкой продукта с учетом замечаний « Горошек зеленый консервированный».
5. Ознакомить с результатами проверки всех участников дегустационной комиссии и выставить информацию на сайт школы.
6. Продолжить работу по контролю и формированию культуры здорового питания обучающихся в ОУ.

Председатель ДК \_\_\_\_\_ / В.Н. Кулиш

Секретарь ДК \_\_\_\_\_ / Е.В. Заможная

**Дегустационный лист****Органолептические показатели продукта**

Ф.И.О. члена комиссии \_\_\_\_\_

Дата проведения оценки: «24» января 2022 г. 11:45мин. \_\_\_\_\_

Дегустационный продукт		Оценка по 5-ти бальной системе			
		Внешний вид блюда	Вкус	Примечание	Общий бал
1.	Макароны отварные с сыром (180)				
2.	Чай с сахаром ( 200)				
3.	Батон (40)				
4.	Горошек с кукурузой консервированные (80)				
5.	Помидор в с/с (80)				
6.	Суп гороховый (200)				
7.	Плов из говядины (240)				
8.	Компот из сухофруктов (200)				
9.	Хлеб пшеничный (40)				
10.	Хлеб ржаной (40)				

Подпись \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

**Дегустационный лист (итоговый)****Оценка по 5-ти бальной системе (общее количество баллов)**

от «24» января 2022 г.

Дегустационный продукт	Внешний вид блюда	Вкус	Общая оценка качества
------------------------	-------------------	------	-----------------------



1.	Макаронны отварные с сыром (180)	5	5	5
2.	Чай с сахаром ( 200)	5	5	5
3.	Батон (40)	5	5	5
4.	Горошек с кукурузой консервированные (80)	5	5	5
5.	Помидор в с/с (80)	5	4,9	4,9
6.	Суп гороховый (200)	5	5	5
7.	Плов из говядины (240)	5	5	5
8.	Компот из сухофруктов (200)	5	5	5
9.	Хлеб пшеничный (40)	5	5	5
10.	Хлеб ржаной (40)	5	5	5

Секретарь \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ Заможная Е.В.

## Протокол заседания дегустационной комиссии

Дата проведения дегустации:

14 апреля 2022 г 11:50 мин.

Персональный состав присутствующих членов дегустационной комиссии:

Члены комиссии:

Хлынина Н.А., заместитель директора по ВР;  
 Ботова И.Ю., заместитель директора по УВР;  
 Ситникова В.А., член родительской общественности;  
 Гоголева И В., член родительской общественности;  
 Костылева Е., член Совета старшеклассников;  
 Митюк Н., член Совета старшеклассников;

**Цель дегустации:** Проведение дегустации готовых блюд, ознакомление обучающихся МБОУ СОШ№1 п. Ноглики и их родителей (законных представителей) с результатами проверки оценки качества готовых блюд школьной столовой и рационом школьного

питания, пропаганда здорового питания, привития детям культуры питания в местах общественного питания.

14 апреля 2022 г. 11:50. в столовой МБОУ СОШ№1 п. Ноглики им. Героя Советского Союза Г.П. Петрова прошла открытая дегустация блюд представленных в меню на данный день.

#### ЗАВТРАК

№	Наименование блюда	Вес блюда	Итоговый балл
1	Каша вязкая молочная из пшена и риса	200	5
2	Какао	200	5
3	Батон	40	5
4	Масло сливочное	5	5
5	Яблоко	150	5

#### ОБЕД

№	Наименование блюда	Вес блюда	Итоговый балл
1	Салат из свеклы с сыром	60	4,7
2	Суп гороховый	200	5
3	Тефтели рыбные/соус сметанный с томатом	120	5
4	Картофельное пюре	150	5
5	Компот из сухофруктов	200	5
6	Хлеб пшеничный	40	5
7	Хлеб ржаной	40	

Каждый член дегустационной комиссии записал свое мнение в дегустационный лист установленного образца. Качество приготовленных блюд было оценено по внешнему виду и вкусу. В обработку было принято 6 листов. Итоги работы комиссии, отображены в итоговом дегустационном листе. Оценка произведена по 5–ти бальной системе общим количеством баллов.

На момент дегустации были выявлены следующие замечания;

– в блюде «Салат из свеклы с сыром », салат без выраженного вкуса.

#### Принято решение:

1. Заведующей производством школьной столовой Мязиной А. осуществить контроль за технологией приготовления салата с учетом замечаний.
2. Ознакомить с результатами проверки всех участников дегустационной комиссии и выставить информацию на сайт школы.
3. Продолжить работу по контролю здорового питания обучающихся в ОУ.

Председатель ДК \_\_\_\_\_ / В.Н. Кулиш

Секретарь ДК \_\_\_\_\_ / Е.В. Заможная

Приложение № 5

к приказу № № 495А от 09.09.2021г

## **Дегустационный лист**

### **Органолептические показатели продукта**

Ф.И.О. члена комиссии \_\_\_\_\_

Дата проведения оценки: «14» апреля 2022 г. 11:50мин. \_\_\_\_\_

Дегустационный продукт		Оценка по 5-ти бальной системе			
		Внешний вид блюда	Вкус	Примечание	Общий бал
1.	Каша вязкая молочная из пшена и риса(200)				
2.	Какао(200)				
3.	Батон (40)				
4.	Масло сливочное (5)				
5.	Яблоко (150)				
6.	Салат из свеклы с сыром (60)				
7.	Суп гороховый(200)				
8.	Тефтели рыбные/соус сметанный с томатом (120)				
9.	Картофельное пюре (150)				
10.	Компот из сухофруктов (200)				
11.	Хлеб пшеничный (40)				
12.	Хлеб ржаной (40)				

Подпись \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

### Дегустационный лист (итоговый)

Оценка по 5-ти бальной системе (общее количество баллов)

от «14» апреля 2022 г.

Дегустационный продукт	Внешний вид блюда	Вкус	Общая оценка качества
1. Каша вязкая молочная из пшена и риса(200)	5	5	5
2. Какао(200)	5	5	5

3.	Батон (40)	5	5	5
4.	Масло сливочное (5)	5	5	5
5.	Яблоко (150)	5	5	5
6.	Салат из свеклы с сыром (60)	5	4,5	4,7
7.	Суп гороховый(200)	5	5	5
8.	Тефтели рыбные/соус сметанный с томатом (120)	5	5	5
9.	Картофельное пюре (150)	5	5	5
10.	Компот из сухофруктов (200)	5	5	5
11.	Хлеб пшеничный (40)	5	5	5
12.	Хлеб ржаной (40)	5	5	5

Секретарь \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ Заможная Е.В.