

# Протокол №2

## заседания дегустационной комиссии

Дата проведения дегустации:

10 декабря 2024г. 11:50.

Состав присутствующих членов дегустационной комиссии:

### Члены комиссии:

Хлынина Н.А., ответственный за организацию питания;  
Белошапкина О.И., педагог-организатор ;  
Жданова В. Г., педагог-организатор;  
Сусоева Н.В., социальный педагог;  
Палкина О. Н., 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.

«10» декабря 2024 г 11:50 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 качества 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.


**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.

И О Председателя ДК

 / Хлынина Н.А.

Секретарь ДК

 / Заможная Е.В.

# Дегустационный лист (итоговый)

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

от «10» декабря 2024г.

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.


# Дегустационный лист к протоколу № 2

## Органолептические показатели продукта

Ф.И.О. члена комиссии Ионовой Юлии Андреевны

Дата проведения оценки: « 10 » декабря 2024г. 11:50ч.

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

Подпись  \_\_\_\_\_

# Дегустационный лист к протоколу № 2

## Органолептические показатели продукта

Ф.И.О. члена комиссии Галкина О.Н.

Дата проведения оценки: « 10 » декабря 2024г. 11:50ч.

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

Подпись  / Галкина



# Дегустационный лист к протоколу № 2

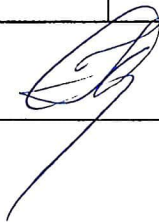
## Органолептические показатели продукта

Ф.И.О. члена комиссии Сусова НВ

Дата проведения оценки: « 10 » декабря 2024г. 11:50ч.

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 груша (200мл.)	5	5		5
11.	Хлеб пшеничный (40гр.)	5	5		5
12.	Хлеб ржаной (40гр.)	5	5		5

Подпись \_\_\_\_\_



Сусова НВ.



# Дегустационный лист к протоколу № 2

## Органолептические показатели продукта

Ф.И.О. члена комиссии Белошапкин Олег Игоревич

Дата проведения оценки: « 10 » декабря 2024г. 11:50ч.

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

Подпись О.И. Белошапкин О.И.



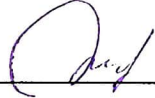
# Дегустационный лист к протоколу № 2

## Органолептические показатели продукта

Ф.И.О. члена комиссии Медведев Валерий Иванович

Дата проведения оценки: « 10 » декабря 2024г. 11:50ч.

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

Подпись  Медведев В.И.