

Протокол №1

заседания дегустационной комиссии

Дата проведения дегустации:

«27» сентября 2024 г. 11:55мин.

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.

«27» сентября 2024 г. 11:55 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	4,8
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 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. Общая оценка качества приготовленных блюд отображена в итоговом листе по 5 –ти бальной системе.

Принято решение:


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

Продолжить работу по улучшению качества готовой продукции и формированию культуры здорового питания.

Председатель ДК

 / Кулиш В. Н.

Секретарь ДК

 / Заможная Е.В.

Дегустационный лист (итоговый) к протоколу №1

Дата проведения: 27.09.2024г.

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)	4,8	4,8	4,8
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.

Дегустационный лист

Органолептические показатели продукта

Ф.И.О. члена комиссии Хлынина Н.А.

Дата проведения оценки: «27» сентября 2024 г. 11:55мин. _____

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)	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)	4	4	недостаточно соли, не очень вкусно	
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

Подпись Н.А. Хлынина


Дегустационный лист

Органолептические показатели продукта

Ф.И.О. члена комиссии Тюлева Ирина Владимировна

Дата проведения оценки: «27» сентября 2024 г. 11:55 мин. _____

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)	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)	4	4	нет соли	4
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	3		5
11.	Хлеб пшеничный (40)	5	5		5
12.	Хлеб ржаной (40)	5	5		5

Подпись  Тюлева И.В.

Дегустационный лист

Органолептические показатели продукта

Ф.И.О. члена комиссии Александр О. П.

Дата проведения оценки: «27» сентября 2024 г. 11:55мин.

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)	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

Подпись , Александр О. П.

Дегустационный лист

Органолептические показатели продукта

Ф.И.О. члена комиссии

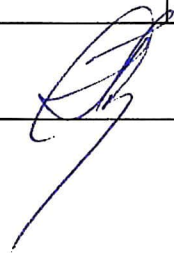
Сусова НВ

Дата проведения оценки:

«27» сентября 2024 г. 11:55мин.

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)	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)				

Подпись



Сусова НВ

Дегустационный лист

Органолептические показатели продукта

Ф.И.О. члена комиссии Мопорова Ж.

Дата проведения оценки: «27» сентября 2024 г. 11:55мин. _____

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)	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

Подпись Мопорова Ж. _____

Дегустационный лист

Органолептические показатели продукта

Ф.И.О. члена комиссии Ботова Ирина Юрьевна

Дата проведения оценки: «27» сентября 2024 г. 11:55мин. _____

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)	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)	3	4		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

Подпись , Ботова И.Ю.