МБОУ СОШ № 1 пгт. Ноглики имени Героя Советского Союза Г. П. Петрова
Документ подписан простой электронной подписью
СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП
Сертификат: C835BE7B816CAD62
Владелец: Кулиш Виктор Николаевич
Действителен: с 17.03.2021 по 17.03.2026

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.

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.

Дегустационный лист

Органолептические показатели продукта

Ф.И.О. члена комиссии Кравченко Елена Владимир.

Дата проведения оценки (**2 неделя 8 день**) 26.09.2023 г 11⁴⁰

Дегустационный продукт		Оценка по 5-ти бальной системе			
		Внешний вид блюда	**Вкус**	**Примечание**	**Общий бал**
1.	Макароны с сыром (200)	5	5		
2.	Икра кабачковая (100)	5	5		
3.	Яблоко (100)	5	5		
4.	Батон (40)	5	5		
5.	Чай с сахаром (200)	5	5		
6.	Рассольник «Ленинградский» (250)	5	5		
7.	Салат из свежего помидора со сладким перцем (100)	5	5		
8.	Картофель отварной (180)	5	5		
9.	Фрикадельки в соусе (100/30)	5	5		
10.	Компот из плодов консервированных (груша) (200)	5	5		
11.	Хлеб пшеничный (40гр.)	5	5		
12.	Хлеб ржаной (40гр.)	5	5		

Подпись _____ / Кравченка Е.В

Дегустационный лист

Органолептические показатели продукта

Ф.И.О. члена комиссии Люпорова Юлия Андреевна.

Дата проведения оценки (**2 неделя 8 день**) 26. 08. 2023 г

	Дегустационный продукт	Оценка по 5-ти бальной системе			
		Внешний вид блюда	Вкус	Примечание	Общий бал
1.	Макароны с сыром (200)	5	4+	чуть-чуть соли надо	
2.	Икра кабачковая (100)	5	5		
3.	Яблоко (100)	5	5		
4.	Батон (40)	5	5		
5.	Чай с сахаром (200)	5	5	вкусно	
6.	Рассольник «Ленинградский» (250)	4+	5		
7.	Салат из свежего помидора со сладким перцем (100)	5	5		
8.	Картофель отварной (180)	5	5		
9.	Фрикадельки в соусе (100/30)	5	5		
10.	Компот из плодов консервированных (груша) (200)	5	5	прекрасно	
11.	Хлеб пшеничный (40гр.)	5	5		
12.	Хлеб ржаной (40гр.)	5	5		

Подпись _____ / Люпорова Ю.А.

Дегустационный лист

Органолептические показатели продукта

Ф.И.О. члена комиссии Гоголева Ирина Владимировна

Дата проведения оценки (2 неделя 8 день) 26 сентября 2023г

Дегустационный продукт		Оценка по 5-ти бальной системе			
		Внешний вид блюда	Вкус	Примечание	Общий бал
1.	Макароны с сыром (200)	5	5		
2.	Икра кабачковая (100)	5	5		
3.	Яблоко (100)	5	5		
4.	Батон (40)	5	5		
5.	Чай с сахаром (200)	5	5		
6.	Рассольник «Ленинградский» (250)	5	5		
7.	Салат из свежего помидора со сладким перцем (100)	5	5		
8.	Картофель отварной (180)	5	5		
9.	Фрикадельки в соусе (100/30)	5	5		
10.	Компот из плодов консервированных (груша) (200)	5	5		
11.	Хлеб пшеничный (40гр.)	5	5		
12.	Хлеб ржаной (40гр.)	5	5		

Подпись _____ / Гоголева И.В.

Дегустационный лист

Органолептические показатели продукта

Ф.И.О. члена комиссии Ботова Ирина Юрьевна

Дата проведения оценки **(2 неделя 8 день)** 26.09.2023 год

Дегустационный продукт		Оценка по 5-ти бальной системе			
		Внешний вид блюда	**Вкус**	**Примечание**	**Общий бал**
1.	Макароны с сыром (200)	5	5		
2.	Икра кабачковая (100)	5	5		
3.	Яблоко (100)	5	5		
4.	Батон (40)	5	5		
5.	Чай с сахаром (200)	5	5		
6.	Рассольник «Ленинградский» (250)	5	5		
7.	Салат из свежего помидора со сладким перцем (100)	5	5		
8.	Картофель отварной (180)	5	5		
9.	Фрикадельки в соусе (100/30)	5	5		
10.	Компот из плодов консервированных (груша) (200)	5	5		
11.	Хлеб пшеничный (40гр.)	5	5		
12.	Хлеб ржаной (40гр.)	5	5		

Подпись _____ / Ботова И.Ю.

Дегустационный лист

Органолептические показатели продукта

Ф.И.О. члена комиссии Химина Н.А

Дата проведения оценки **(2 неделя 8 день)** 26.09.2023 г. 11⁴⁰

Дегустационный продукт		Оценка по 5-ти бальной системе			
		Внешний вид блюда	**Вкус**	**Примечание**	**Общий бал**
1.	Макароны с сыром (200)	5	5		
2.	Икра кабачковая (100)	5	5		
3.	Яблоко (100)	5	5		
4.	Батон (40)	5	5		
5.	Чай с сахаром (200)	5	5		
6.	Рассольник «Ленинградский» (250)	5	5		
7.	Салат из свежего помидора со сладким перцем (100)	5	5		
8.	Картофель отварной (180)	5	5		
9.	Фрикадельки в соусе (100/30)	5	5		
10.	Компот из плодов консервированных (груша) (200)	5	5		
11.	Хлеб пшеничный (40гр.)	5	5		
12.	Хлеб ржаной (40гр.)	5	5		

Подпись _____ / Химина

Дегустационный лист

Органолептические показатели продукта

Ф.И.О. члена комиссии Палкина О.Н.

Дата проведения оценки (2 неделя 8 день) 26.09.2025г. 11⁴⁰

Дегустационный продукт		Оценка по 5-ти бальной системе			
		Внешний вид блюда	Вкус	Примечание	Общий бал
1.	Макароны с сыром (200)	5	5		
2.	Икра кабачковая (100)	5	5		
3.	Яблоко (100)	5	5		
4.	Батон (40)	5	5		
5.	Чай с сахаром (200)	5	5		
6.	Рассольник «Ленинградский» (250)	5	5		
7.	Салат из свежего помидора со сладким перцем (100)	5	5		
8.	Картофель отварной (180)	5	5		
9.	Фрикадельки в соусе (100/30)	5	5		
10.	Компот из плодов консервированных (груша) (200)	5	5		
11.	Хлеб пшеничный (40гр.)	5	5		
12.	Хлеб ржаной (40гр.)	5	5		

Подпись _____ / Палкина