МБОУ СОШ № 1 пгт. Ноглики имени Героя Советского Союза Г. П. Петрова
Документ подписан простой электронной подписью
СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП
Сертификат: C835BE7B816CA062
Владелец: Кулиш Виктор Николаевич
Действителен: с 17.03.2021 по 17.03.2026

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 (итоговый)

Дата проведения: 09.02.2024г.

Количество членов дегустационное 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.

Дегустационный лист

Органолептические показатели продукта

Ф.И.О. члена комиссии Сусоева НВ

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)	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 / Сусоева НВ

Дегустационный лист

Органолептические показатели продукта

Ф.И.О. члена комиссии Хлынина Н.А.

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)	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 _____ / Хлынина Н.А.

Дегустационный лист

Органолептические показатели продукта

Ф.И.О. члена комиссии Тюпорова Ю. А.

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)	5	5		5
2.	Чай с сахаром (200)	5	5	вкусно.	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	4		5
11.	Хлеб пшеничный (40)	5	5		5
12.	Хлеб ржаной (40)	5	5		5

Подпись _____ / Тюпорова Ю. А.

Дегустационный лист

Органолептические показатели продукта

Ф.И.О. члена комиссии Палкина О.Н.

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)	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 Палкина О.Н.

Дегустационный лист

Органолептические показатели продукта

Ф.И.О. члена комиссии Гоголева Ирина Владимировна

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)	5	5		
2.	Чай с сахаром (200)	5	5		
3.	Хлеб пшеничный (30)	5	5		
4.	Каша гречневая рассыпчатая (180)	5	5		
5.	Помидор в с/с (100)	5	5		
6.	Винегрет овощной (100)	5	5		
7.	Суп картофельный с клецками (250)	5	5		
8.	Куры тушеные в соусе (120)	5	5		
9.	Капуста тушеная (180)	5	5		
10.	Компот из яблок (200)	5	5		
11.	Хлеб пшеничный (40)	5	5		
12.	Хлеб ржаной (40)	5	5		

Подпись _____ / Гоголева И.В.

Дегустационный лист

Органолептические показатели продукта

Ф.И.О. члена комиссии Пахтусова Т.Н

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)	5	5		5
2.	Чай с сахаром (200)	5	5		5
3.	Хлеб пшеничный (30)	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 / Пахтусова Т.Н