

Протокол №3 заседания дегустационной комиссии

Дата проведения дегустации:

24 «февраля» 2025г.

Состав присутствующих членов дегустационной комиссии:

Члены комиссии:

Хлынина Н.А., ответственный за организацию питания;
Ботова И.Ю., завуч УВР ;
Гоголева И.В., советник директора ;
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.

24 «февраля» 2025г. 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 пшенная молочная	5
2.	Яйцо отварное	5
3.	Яблоко	5
4.	Бутерброд с сыром	5
5.	Какао	4,9
6.	Суп «Гороховый»	5
7.	Помидоры в с/с	5
8.	Плов из говядины	5
9.	Компот из сухофруктов	5
10.	Хлеб ржаной	5
11.	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 Напитку «Какао» была снижена за вкус ,он был недостаточно насыщенным.


Принято решение:

1. Результаты дегустации сообщить всем участникам комиссии, озвучиваются на Совете общественного контроля и выставляются на сайт школы.
2. Замечание приняты к сведению заведующей столовой и будут исправлены.
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 24 «февраля» 2025г.

Дегустационный продукт (вес)		Внешний вид блюда	Вкус	Общая оценка качества
1.	Каша пшенная молочная (200)	5	5	5
2.	Яйцо отварное (40)	5	5	5
3.	Яблоко (100)	5	5	5
4.	Бутерброд с сыром (40/5/15)	5	5	5
5.	Какао (200)	5	4,9	4,9
6.	Суп «Гороховый» (250)	5	5	5
7.	Помидоры в с/с (80)	5	5	5
8.	Плов из говядины (240)	5	5	5
9.	Компот сухофруктов (200)	5	5	5
10.	Хлеб пшеничный (40.)	5	5	5
11	Хлеб ржаной (40.)	5	5	5

Дегустационный лист

Органолептические показатели продукта

Ф.И.О. члена комиссии Ботова И.Ю.

Дата проведения оценки (1 неделя 1 день) 24.02.2025г 11 40

Дегустационный продукт		Оценка по 5-ти бальной системе			
		Внешний вид блюда	Вкус	Примечание	Общий бал
1.	Каша пшенная молочная (200)	5	5		
2.	Яйцо отварное (40)	5	5		
3.	Яблоко (100)	5	5		
4.	Бутерброд с сыром (40/5/15)	5	5		
5.	Какао (200)	5	4	слабый вкус	
6.	Суп «Гороховый» (250)	5	5		
7.	Помидоры в с/с (80)	5	5		
8.	Плов из говядины (240)	5	5		
9.	Компот из сухофруктов (200)	5	5		
10.	Хлеб пшеничный (40гр.)	5	5		
11.	Хлеб ржаной (40гр.)	5	5		

Подпись Ботова И.Ю.

Дегустационный лист

Органолептические показатели продукта

Ф.И.О. члена комиссии Тюменева Н.А.

Дата проведения оценки (1 неделя 1 день) 24.02.2025 11:40

Дегустационный продукт		Оценка по 5-ти бальной системе			
		Внешний вид блюда	Вкус	Примечание	Общий бал
1.	Каша пшеничная молочная (200)	5	5		
2.	Яйцо отварное (40)	5	5		
3.	Яблоко (100)	5	5		
4.	Бутерброд с сыром (40/5/15)	5	5		
5.	Какао (200)	5	5		
6.	Суп «Гороховый» (250)	5	5		
7.	Помидоры в с/с (80)	5	5		
8.	Плов из говядины (240)	5	5		
9.	Компот из сухофруктов (200)	5	5		
10.	Хлеб пшеничный (40гр.)	5	5		
11.	Хлеб ржаной (40гр.)	5	5		

Подпись _____



_____ / Тюменева Н.А.

Дегустационный лист

Органолептические показатели продукта

Ф.И.О. члена комиссии Хлынина Наталья Александровна

Дата проведения оценки (1 неделя 1 день) 24.06.2022 г.

Дегустационный продукт		Оценка по 5-ти бальной системе			
		Внешний вид блюда	Вкус	Примечание	Общий бал
1.	Каша пшеничная молочная (200)	5	5		5
2.	Яйцо отварное (40)	5	5		5
3.	Яблоко (100)	5	5		5
4.	Бутерброд с сыром (40/5/15)	5	5		5
5.	Какао (200)	5	5		5
6.	Суп «Гороховый» (250)	5	5		5
7.	Помидоры в с/с (80)	5	5		5
8.	Плов из говядины (240)	5	5		5
9.	Компот из сухофруктов (200)	5	5		5
10.	Хлеб пшеничный (40гр.)	5	5		5
11.	Хлеб ржаной (40гр.)	5	5		5

Подпись Н.А. Хлынина Н.А.

Дегустационный лист


Органолептические показатели продукта

Ф.И.О. члена комиссии Сусова Надежда Валентиновна

Дата проведения оценки (1 неделя 1 день) 24.02.2025, 11⁴⁰

Дегустационный продукт		Оценка по 5-ти бальной системе			
		Внешний вид блюда	Вкус	Примечание	Общий бал
1.	Каша пшеничная молочная (200)	5	5		
2.	Яйцо отварное (40)	5	5		
3.	Яблоко (100)	5	5		
4.	Бутерброд с сыром (40/5/15)	5	5		
5.	Какао (200)	5	5		
6.	Суп «Гороховый» (250)	5	5		
7.	Помидоры в с/с (80)	5	5		
8.	Плов из говядины (240)	5	5		
9.	Компот из сухофруктов (200)	5	5		
10.	Хлеб пшеничный (40гр.)	5	5		
11.	Хлеб ржаной (40гр.)	5	5		

Подпись _____

 Сусова НВ

Дегустационный лист

Органолептические показатели продукта

Ф.И.О. члена комиссии Сташкина О.Н.

Дата проведения оценки (1 неделя 1 день) 24.02.2025 11⁴⁰₂

Дегустационный продукт		Оценка по 5-ти бальной системе			
		Внешний вид блюда	Вкус	Примечание	Общий бал
1.	Капша пшеничная молочная (200)	5	5		
2.	Яйцо отварное (40)	5	5		
3.	Яблоко (100)	5	5		
4.	Бутерброд с сыром (40/5/15)	5	5		
5.	Какао (200)	5	5		
6.	Суп «Гороховый» (250)	5	5		
7.	Помидоры в с/с (80)	5	5		
8.	Плов из говядины (240)	5	5		
9.	Компот из сухофруктов (200)	5	5		
10.	Хлеб пшеничный (40гр.)	5	5		
11.	Хлеб ржаной (40гр.)	5	5		

Подпись

Сташкина О.Н.

Дегустационный лист

Органолептические показатели продукта

Ф.И.О. члена комиссии Роголева И.В.

Дата проведения оценки (1 неделя 1 день) 24.02.2025 (11:40)

Дегустационный продукт		Оценка по 5-ти бальной системе			
		Внешний вид блюда	Вкус	Примечание	Общий бал
1.	Каша пшеничная молочная (200)	5	5		
2.	Яйцо отварное (40)	5	5		
3.	Яблоко (100)	5	5		
4.	Бутерброд с сыром (40/5/15)	5	5		
5.	Какао (200)	5	5		
6.	Суп «Гороховый» (250)	5	5		
7.	Помидоры в с/с (80)	5	5		
8.	Плов из говядины (240)	5	5		
9.	Компот из сухофруктов (200)	5	5		
10.	Хлеб пшеничный (40гр.)	5	5		
11.	Хлеб ржаной (40гр.)	5	5		

Подпись

Роголева И.В.