

Протокол № 4

Заседание дегустационной комиссии

От 21 марта 2023 года

Присутствовали:

Члены дегустационной комиссии:

Заместитель председателя комиссии – Левченко Зоя Александровна, заместитель директора школы (по УВР).

Секретарь – Селиверстова Татьяна Викторовна, ответственная за организацию питания учащихся

Члены дегустационной комиссии:

Чернова Антонина Евгеньевна – член родительского комитета;

Полякова Виктория Юрьевна - буфетчик

Рыжков Андрей Эдуардович - председатель совета учащихся.

Цель открытой дегустации:

- ознакомление с рационом школьного питания МАОУ «СОШ с. Озерское»
- популяризация и пропаганда здорового питания.

21 декабря 2023 года в обеденном зале МАОУ «СОШ с. Озерское» прошла открытая дегустация готовых блюд, представленных в меню на данный день.

Качество приготовленных блюд оценивалось всеми присутствующими. В ходе проведения дегустации предложенных блюд, члены дегустационной комиссии выражали свое мнение в свободном общении друг с другом и путем заполнения дегустационного листа. Оценка произведена по пятибалльной системе общим количеством баллов и выведен средний балл.

Органолептические показатели продукта

Наименование показателя	Горячий завтрак	Горячий обед
Внешний вид		
Вкус		

Дегустационный лист (итоговый)

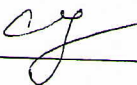
Дата проведения оценки: 21 марта 2023 года. Горячий завтрак.

Дегустируемый продукт	Горячий завтрак	
	Оценка по 5 – бальной системе	
	Внешний вид и цвет	вкус
Котлета мясная	Приятного цвета, не распадается, аромат аппетитный - 5 баллов	Мясо мягкое, сочное, вкуса подгорелостей нет, количество соли оптимально – 5 баллов
Макароны	Не слипшиеся, цвет белый – 5 баллов	Опимальной твердости, – 5 баллов
Свежий помидор	Сочный, ярко-красного цвета – 5 баллов	посторонних привкусов нет, сладковатый вкус – 5 баллов
Компот из с/ф	Прозрачный – 5 баллов	Достаточно сладкий – 5 баллов
Хлеб белый	Без подгорелости и бледности – 5 баллов	Без посторонних привкусов – 5 баллов
Общая оценка	5 баллов	5 баллов

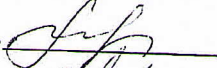
Члены комиссии, присутствующие на дегустации, отметили соответствие представленных блюд технологии приготовления. Все блюда получили высокую органолептическую оценку.

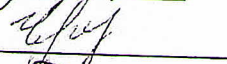
Решили:

1. Результаты органолептическую оценки представленных блюд подтвердили стабильность высокого качества готовой продукции.
2. Дать высшую оценку блюд школьному питанию.
3. Результаты проведенной дегустации разместить на официальном сайте школы.
4. Продолжить работу по популяризации и формированию культуры здорового питания в школе.

Секретарь – Селиверстова Татьяна Викторовна _____ 

Члены дегустационной комиссии:

Левченко З.А. _____ 

Чернова А.Е. _____ 

Полякова В.Ю. _____ 

Рыжков А.Э. _____ 