

Протокол № 2

Заседания дегустационной комиссии

От 13 октября 2022 года

Присутствовали: члены комиссии:

Секретарь – И.Л. Бурундукова, ответственная за школьное питание;

Члены комиссии (по согласованию) О.Н. Долинина-заведующая производством школьной столовой, В.Ю. Пуриц, О.В. Гурциева, О.В. Акобян, А.Середкин, К.С. Котлярова, М.В. Канцуровна, Н.В. Зеньковская, Т.Е. Шевченко.

Обучающиеся: Попова Диана (4-а класс), Карабаш Роман (4-в класс).

Цель открытой дегустации:

- ознакомление с рационом школьного питания МБОУ НОШ № 6 с. Троицкое родителей (законных представителей) обучающихся ;
- популяризация и пропаганда здорового питания.

13 октября 2022 года в обеденном зале МБОУ НОШ № 6 с. Троицкое прошла открытая дегустация готовых блюд, представленных в меню питания на данный день (13 октября 2022 года:

МЕНЮ I СМЕНА	ЗАВТРАК	МЕНЮ II СМЕНА	ОБЕД
13 октября 2022 года		Помидор свежий	
Огурец свежий		Суп с сайрой	
Гуляш из говядины		Птица запечённая	
Каша гречневая рассыпчатая		Рагу из овощей	
Чай с лимоном		Компот из сухофруктов	
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный	
		Хлеб ржаной	

В дегустации приняли представители родительской общественности (законные представители) обучающихся нашей школы. Члены комиссии ознакомились с Локальными актами по организации питания (СанПиН, Положение об организации питания, График питания, утвержденное десятидневное перспективное меню, Положение о дегустационной комиссии и др.). Качество приготовленных блюд оценивалось всеми присутствующими.

В ходе проведения дегустации результаты, впечатление и мнение о дегустации предложенных готовых блюд, приглашённые члены комиссии выражали в свободном общении друг с другом путём заполнения дегустационного листа. В обработку приняты дегустационные листы всех членов комиссии. Оценка произведена по пятибалльной системе общим количеством баллов и выведен средний балл.

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ (ИТОГОВЫЙ)

Дата проведения оценки: 13 октября 2022 года.

Органолептические показатели блюда

Наименование показателя	Горячий завтрак
Внешний вид	Аппетитный, вкусный, хороший, удовлетворительный
Вкус	замечательный, вкусный, отличный, насыщенный

Дегустируемые блюда	Оценка по 5-балльной системе		
	Внешний вид	Вкус	Общий бал
№ 1 Огурец свежий	4,8	4,6	9,4
№ 2 Гуляш из говядины	5	5	10
№ 3 Каша гречневая рассыпчатая	4,9	4,9	9,8
№ 4 Чай с лимоном	5	5	10
№ 5 Хлеб пшеничный	5	5	10

№ 6 Помидор свежий	5	5	10
№ 7 Суп из сайры	5	5	10
№ 8 Птица запечённая	5	5	10
№ 9 Рагу из овощей	5	5	10
№ 10 Компот из сухофруктов	5	5	10
№ 11 Хлеб ржаной	5	5	10

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

Члены дегустационной комиссии отметили соблюдение технологических и санитарных норм при приготовлении блюд.

Решили:

1. Результаты органолептической оценки представленных блюд подтвердили стабильность высокого качества готовой продукции.
2. Дать высшую оценку блюд школьному питанию.
3. Результаты проведённой дегустации и фотоотчёт разместить на официальном сайте школы.

4. Продолжить работу по популяризации и формированию культуры здорового питания в МБОУ НОШ № 6 с. Троицкое.

Секретарь:



И.Л. Бурундукова

Члены дегустационной комиссии:



О.Н. Долинина



В.Ю. Пуриц



О.В. Гурциева



О.В. Акобян



А. Середкин



К.С. Котлярова



М.В. Канцуровна



Н.В. Зеньковская



Т.Е. Шевченко