

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа №2 пгт. Ноглики

Протокол № 1

Заседания дегустационной комиссии

Дата проведения дегустации: 28 октября 2021 г время: 10:00ч.

Состав присутствующих членов дегустационной комиссии:

Решетникова К.К. – заместитель директора по ВР;

Гарифулина М.Р. – заместитель директора по УВР;

Еремеева Н.Г. – член родительской общественности;

Иванова Е.Р. – член родительской общественности;

Холоденко Е.П. – член родительской общественности;

Вишнева С.П. - член родительской общественности;

Цель открытой дегустации: проведение дегустации готовых блюд, ознакомление обучающихся МБОУ СОШ № 2 п. Ноглики и их родителей с результатами проверки, оценки качества готовых блюд школьной столовой и рационом школьного питания. Пропаганда здорового питания, привития детям культуры здорового питания.

«28» октября 2021г. в 10 ч. 00 мин. на базе школьной столовой МБОУ СОШ № 1 п. Ноглики прошла открытая дегустация готовых блюд, представленных в меню. Качество приготовленных блюд было оценено всеми участниками комиссии. Итоги работы отражены на дегустационном листе.

Принято решение:

1. Признать уровень организации школьного питания – удовлетворительным.
2. Результаты дегустации сообщить всем участникам комиссии разместить на сайте школы.

Председатель ДК _____  Ратканова О.Л.

Секретарь ДК _____  Дашковская Е.М.

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Ф.И.О. комиссии Винникова Светлана Петровна члена

Дата проведения оценки: 28.10.2022г.

Органолептические показатели продукта

Наименование показателя	суп с мясными фрикадельками, тертым сыром соусом сметанным с томатом, макароны, салат из свеклы с солёными огурцами, компот из сухофруктов
Внешний вид	хорошо
Вкус	хорошо

Дегустируемый продукт	Оценка по 5-балльной системе			
	Внешний вид	Вкус	Примечание	Общий балл
№ 1 (суп)	5	5		5
№ 2 (салат)	5	5		5
№ 3 (тертое мясо)	5	5		5
№ 4 (макароны)	5	5		5
№ 5 (компот)	5	5		5
№				

Подпись Винникова С.П.

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Ф.И.О. комиссии Холоденко Екатерина Петровна члена

Дата оценки: 28.10.2021 проведения

Органолептические показатели продукта

Наименование показателя	Салат из свеклы с огурцами консервированными, суп с мяс. фрикадельками, тефтели мяс. с соусом, макароны отварные.
Внешний вид	хорошо
Вкус	вкусно

Дегустируемый продукт	Оценка по 5-балльной системе			
	Внешний вид	Вкус	Примечание	Общий балл
№ 1 (суп)	+	+		50.
№ 2 (салат)	+	+		50.
№ 3 (тефтели)	+	+		50.
№ 4 (макарон)	+	+		50.
№ (соус)	+/-	+	много сливок	40.
№ компот	+	+		50.

итого: 290.

Подпись Е.П. Холоденко

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Ф.И.О. комиссии Шанова Екатерина Радиковна члена

Дата оценки: 28.10.2021 проведения

Органолептические показатели продукта

Наименование показателя	1. суп с фрикадельками, 2. салат из свекла с соев. соусом, 3. макароны с сыром, 4. салат из свекла с соев. соусом
Внешний вид	хорошо
Вкус	хорошо

Дегустируемый продукт	Оценка по 5-балльной системе			
	Внешний вид	Вкус	Примечание	Общий балл
№ 1	5	5		5
№ 2	5	5		5
№ 3	5	5		5
№ 4	5	5		5
№				
№				

Подпись Шанова

205

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Ф.И.О. Ершова Наталья Геннадьевна члена комиссии

Дата проведения 28.10.2022г

Органолептические показатели продукта

Наименование показателя	1. цвет с фиолетовыми 2. запах из специ с бел окур, 3. мажоранты с мятой и в соусе
Внешний вид	хорошо
Вкус	хорошо

Дегустируемый продукт	Оценка по 5-балльной системе			
	Внешний вид	Вкус	Примечание	Общий балл
№ 1	5	5		5
№ 2	5	5		5
№ 3	5	5		5
№ 4	5	5		5
№				
№				

Подпись Ершова

200