

Протокол № 1

Заседания дегустационной комиссии

от 01 октября 2024 года

Присутствовали:

Осотова Елена Петровна, директор школы, председатель дегустационной комиссии
Бусыгина Марина Тимергалиевна, секретарь дегустационной комиссии, ответственная за организацию питания учащихся

Члены дегустационной комиссии:

Гончарова Елена Павловна, заведующая производством школьной столовой

Цыпляева Татьяна Ивановна, фельдшер школы

Шамина Екатерина Васильевна, учитель русского языка и литературы

Писцова Полина Дмитриевна, член совета учащихся школы

Цель открытой дегустации:

- ознакомление с рационом школьного питания МАОУ «СОШ № 4»
- популяризация и пропаганда здорового питания.

19 сентября 2024 года в обеденном зале МАОУ «СОШ № 4» г. Корсакова прошла открытая дегустация готовых блюд, представленных в меню питания на данный день.

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

Органолептические показатели продукта

Наименование показателя	Горячий завтрак	Горячий обед
Внешний вид		
Вкус		

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Дата проведения оценки: 19 сентября 2024 года.

Дегустируемый продукт	Горячий завтрак	
	Оценка по 5 –бальной системе	
	Внешний вид, цвет	Вкус
Бутерброд с джемом	Ломтик батона толщиной 1 - 1,5 см, почти полностью покрыт джемом – 5 баллов	Характерный для использования наименования джема, с ароматом и привкусом батона, масла – 5 баллов
Каша вязкая молочная из овсяных хлопьев «Геркулес»	Зёрна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом. Цвет свойственный данному виду крупы – 5 баллов	Умеренно сладкий и солёный с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла – 5 баллов
Какао с молоком	Жидкость - коричневого цвета, без осадка, налита в стакан – 5 баллов	Сладкий, со вкусом шоколада, хороший баланс между сладостью и горечью какао – 5 баллов
Банан	Плод зрелый, свежий, поверхность целостная, мякоть сочная, мелкозернистая – 5 баллов	Характерный для свежего банана. Вкус мякоти сладкий, приятный – 5 баллов
Общая оценка	20 б.	20 б.

Дегустируемый продукт	Горячий обед	
	Оценка по 5 –бальной системе	
	Внешний вид, цвет	Вкус
Салат из свеклы	Свекла мелко измельчена. Цвет тёмно-малиновый – 5 баллов	Умеренно солёный, свойственный свекле – 5 баллов
Суп-лапша	На поверхности блески жира, овощи и макаронные изделия сохранили форму – 5 баллов	Вкус – характерный куриному бульону, овощам и макаронным изделиям – 5 баллов
Жаркое по-домашнему	Цвет мяса и соуса коричневый, картофеля – жёлтый с оранжевым оттенком – 5 баллов	Характерный для тушеного мяса и овощей – 5 баллов
Компот из смеси сухофруктов	Прозрачный – 5 баллов	Сладкий – 5 баллов
Хлеб пшеничный	Без подгорелости и бледности – 5 баллов	Без посторонних привкусов – 5 баллов
Хлеб "Балтийский"	Без подгорелости и бледности – 5 баллов	Без посторонних привкусов – 5 баллов
Банан	Плод зрелый, свежий, поверхность целостная, мякоть сочная, мелкозернистая – 5 баллов	Характерный для свежего банана. Вкус мякоти сладкий, приятный – 5 баллов
Общая оценка	35 б.	35 б.

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

Решили:

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

Председатель: Осотова Е.П.

Секретарь: Бусыгина М.Т.

Члены дегустационной комиссии:

Гончарова Е. П.

Цыпляева Т.И.

Шамина Е.В.

Писцова П.Д.