

Протокол № 1

проведения дегустации школьного меню от 15.11.23 года

Присутствовали: 4чел

Представители гимназии: Косарева С.М.

Представители родителей: Коваленко Н.А., Андриевская М.О.

Представители столовой: Мамонкина О.В.

Цель открытой дегустации:

- ознакомление с рационом школьного питания МБОУ «Спасская гимназия» родителей (законных представителей) и обучающихся;
- популяризация и пропаганда здорового питания.

15.11.23 в обеденном зале МБОУ «Спасская гимназия» прошла открытая дегустация готовых блюд, представленных в меню питания на данный день (15.11.23):

Меню

Завтрак

№ п/п	Продукт/блюдо
1	Каша гречневая со сливочным маслом
2	Подлива из курицы
3	Чай
4	Хлеб пшеничный

Наименование показателя	Органолептические показатели блюд завтрака
Внешний вид	<u>соответствует</u>
Вкус	<u>соответствует данному блюду</u>

Органолептические показатели продукта / блюда

Дегустируемы й продукт	Оценка по 5-балльной системе				
	Внешний вид		Вкус		
	Оценка	Примечание	Оценка	Примечание	Общий балл
№ 1	<u>5</u>	<u>соответствует</u>	<u>5</u>	<u>вкусно, рассыпчатая, не сухая</u>	<u>5</u>
№ 2	<u>5</u>	<u>на вилке легко согнуть, с хрустом</u>	<u>5</u>	<u>много мясного соуса, вкусно</u>	<u>5</u>
№ 3	<u>5</u>	<u>соответствует</u>	<u>5</u>	<u>слабит, вкусная в вилку хрустит</u>	<u>5</u>
№ 4	<u>5</u>	<u>на вилку свиней</u>	<u>5</u>	<u>свиной мясной соус</u>	<u>5</u>

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

Члены комиссии, присутствующие на дегустации отметили (подчеркнуть):

- соответствие / несоответствие представленных блюд технологии приготовления
- соблюдение / несоблюдение технологических и санитарных норм при приготовлении блюд.
- блюда получили высокую / невысокую органолептическую оценку.

Решили:

1. Результаты органолептической оценки представленных блюд подтвердили стабильность высокого качества готовой продукции.
2. Дать высокую оценку блюдам искомому предприятию
3. Результаты проведенной дегустации разместить на официальном сайте гимназии
4. Продолжить работу по популяризации и формированию культуры здорового питания.

Кобалецко Н.А

ФИО

Андреевская М.С

ФИО

Машкина О.И

ФИО

Косарева С.М

ФИО

ФИО

ФИО

ФИО

Лит -

подпись

Лит -

подпись

Лит -

подпись

Лит -

подпись

подпись

подпись

подпись