

Протокол № 3

проведения дегустации школьного меню от 27 февраля 2025 года

Присутствовали:

Представители гимназии: Касарева В.М., Меркушова Н.В.

Представители родителей: Семинский В.Т.

Представители столовой: Демаскина З.И., Толмачева И.И.

**Цель открытой дегустации:**

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

27 февраля 2025 г в обеденном зале МБОУ «Спасская гимназия» прошла открытая дегустация готовых блюд, представленных в меню питания на данный день (завтрак/обед):

Меню обед

№ п/п	Продукт/блюдо
1	Суп гороховый с курицей
2	Каша гречневая с маслом
3	Бедро куриное запеченное порционно
4	Кофейный напиток
5	Хлеб ржаной

Наименование показателя	Органолептические показатели блюд обеда
Внешний вид	<u>Выглядит аппетитно</u>
Вкус	<u>Очень вкусно.</u>

**Органолептические показатели продукта / блюда**

Дегустируемый продукт	Оценка по 5-балльной системе				
	Внешний вид		Вкус		Общий балл
	Оценка	Примечание	Оценка	Примечание	
№ 1	5	<u>цвет приятный кремовый, консистенция однородная</u>	5	<u>приятный кремовый вкус, вкусно</u>	5
№ 2	5	<u>разрыхлена</u>	5	<u>вкусная, мягкая, приятный вкус масла</u>	5
№ 3	5	<u>красивая с аппетитной корочкой</u>	5	<u>вкус с солью умеренный, мягкая, вкусная</u>	5
№ 4	5	-	5	<u>сахар в меру, не много сладко</u>	5
№ 5	5	<u>аппетит</u>	5	-	5

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. Будут даны рекомендации о необходимости оценки представленного блюда по утверждению стабильности высокого качества готовой продукции
2. Дать высокую оценку блюду школьному питанию
3. Будут даны рекомендации дегустации разрешить на организационная часть меню
4. Продолжить работу по совершенствованию и формированию культуры здорового питания

Семкина В.Н.

ФИО

Косарева Е.М.

ФИО

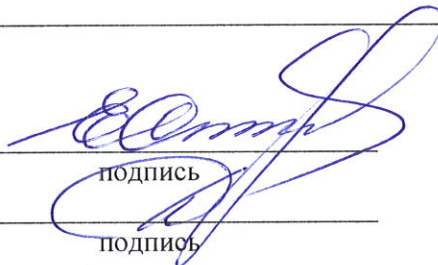
ФИО

ФИО

ФИО

ФИО

ФИО



подпись

подпись

подпись

подпись

подпись

подпись

подпись

## ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Ф.И.О. члена комиссии Косирева С.М.

Дата проведения оценки: 27.02.2025

**Цель дегустации:** ознакомление обучающихся школы и их родителей с рационом школьного питания, популяризация здорового питания, привитие детям, учащимся правильного питания.

Меню 27.02.2025

Обед

№ п/п	Продукт/блюдо
1	Суп гороховый с курицей
2	Каша гречневая с маслом
3	Бедро куриное запеченное порционно
4	Кофейный напиток
5	Хлеб ржаной

### Органолептические показатели блюд обеда

Наименование показателя	
Внешний вид	<i>Визуально аппетитно.</i>
Вкус	<i>Вкусно</i>

Дегустируемый продукт	Оценка по 5-балльной системе				
	Внешний вид		Вкус		Общий балл
	Оценка	Примечание	Оценка	Примечание	
№ 1	5	<i>аппетитно</i>	5	<i>вкусно, насыщенное</i>	5
№ 2	5	<i>визуально аппетитно</i>	5	<i>вкусная, в меру соленая</i>	5
№ 3	5	<i>аппетитная корочка</i>	5	<i>мягкая, вкусная</i>	5
№ 4	5		5	<i>не слишком сладкий</i>	5
№ 5	5	<i>свежий</i>	5	<i>—</i>	5

Подпись 

## ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Ф.И.О. члена комиссии Селиванова Елена Петровна

Дата проведения оценки: 27.02.2025.

**Цель дегустации:** ознакомление обучающихся школы и их родителей с рационом школьного питания, популяризация здорового питания, привитие детям, учащимся правильного питания.

Меню 27.02.2025  
Обед

№ п/п	Продукт/блюдо
1	Суп гороховый с курицей
2	Каша гречневая с маслом
3	Бедро куриное запеченное порционно
4	Кофейный напиток
5	Хлеб ржаной

### Органолептические показатели блюд обеда

Наименование показателя	
Внешний вид	<i>Выглядит аппетитно.</i>
Вкус	<i>Очень вкусно.</i>

Дегустируемый продукт	Оценка по 5-балльной системе				
	Внешний вид		Вкус		
	Оценка	Примечание	Оценка	Примечание	Общий балл
№ 1	5	<i>цвет приятный, насыщенней</i>	5	<i>приятный вкус,</i>	5
№ 2	5	<i>расквашенный</i>	5	<i>сдобный вкус</i>	5
№ 3	5	<i>красивый</i>	5	<i>вкус на славу</i>	5
№ 4	5		5	<i>сахар в меру</i>	5
№ 5	5	<i>сладкий</i>	5	<i>приятный</i>	5

Подпись \_\_\_\_\_

