

проведения дегустации/проверки школьного меню от 24.09.24 года

Присутствовали:

Представители гимназии: Косарева С.М.

Представители родителей: Логина Р.И., Шимшикина Т.И.,
Васильева О.В.

Представители столовой: Великая З.И., Маложина О.В.

Цель открытой дегустации/проверки:

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

24.09.24 в обеденном зале МБОУ «Спасская гимназия» прошла открытая дегустация/проверка готовых блюд, представленных в меню питания на данный день 24.09.24:

Меню

Завтрак /Обед

№ п/п	Продукт/блюдо
1	<u>Суп гороховый с мясом и грибами</u>
2	<u>Печеный картофель с майонезом</u>
3	<u>Блюдо из картофеля</u>
4	<u>Хлеб пшеничный</u>
5	<u>Чай с лимоном</u>

Наименование показателя	Органолептические показатели блюд завтрака/обеда
Внешний вид	<u>на вид аппетитно, порция сообразна, цвет, оформление привлекательны</u>
Вкус	<u>вкусно, достойной обед.</u>

Органолептические показатели продукта / блюда

Дегустируемый продукт	Оценка по 5-балльной системе				
	Внешний вид		Вкус		
	Оценка	Примечание	Оценка	Примечание	Общий балл
№ 1	5	<u>суповой консистенции, цвет белый, наваристый</u>	5	<u>ароматный</u>	5
№ 2	5	<u>разомноженная, аппетитная</u>	5	<u>достаточно сочный, вкусный</u>	5
№ 3	5	<u>порционно, хорошо прожаренный картофель</u>	5	<u>мягкий, легкий</u>	5
№ 4	5	<u>цвет пшеничный, мягкий</u>	5	<u>чувствуется аромат, с приятной кислинкой</u>	5
№ 5	5	<u>свежий, мягкий</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