

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 30
г. Южно-Сахалинска

693021, Сахалинская обл., г. Южно-Сахалинск, пл. р-н Луговое, ул. Дружбы, 71

ИНН: 6501103223; КПП: 650101001; ОГРН: 1026500539691; тел/факс: 8(4242) 79-93-97, эл. почта: yusgo.mbausosh.30@sakhalin.gov.ru

ПРОТОКОЛ № 2
заседание дегустационной комиссии

от 05.12.2023 г.

Присутствовали:

Председатель – Волостникова Э.Ю. заместитель директора по УВР;
Секретарь – Рак М.А.-ответственный за организацию школьного питания в МАОУ
СОШ №30 г. Южно-Сахалинска;
Член бракеражной комиссии - Безрукова Н.И.
Родители: Лунина А.В., Нурбекова А., Репина О.Н., Ча Е.С., Зайцева Ю.А.

Цель открытой дегустации: ознакомить обучающихся МАОУ СОШ №30 г. Южно –
Сахалинска и их родителей (законных представителей) с рационами школьного
питания, популяризация здорового питания, привитие у детей культуры питания в
местах общепита.

05 декабря 2023 года в школьной столовой МАОУ СОШ №30 г. Южно – Сахалинска
прошла открытая дегустация блюд, представленных в меню питания данного дня
(питание в МАОУ СОШ №30 г. Южно – Сахалинска, поставщик услуг ООО
«АЛЛЕГРА»)

МЕНЮ	
ЗАВТРАК	ОБЕД
Макароны с сыром	Напиток из кураги
Чай с сахаром	Гарнир Гречка отварная
	Картофельное пюре
	Рыба в кляре
	Котлета мясная
	Курица запеченная
	Поджарка из свинины
	Щи из свеж. капусты

Дегустация прошла под девизом: «Правильно питайся – здоровья набирайся!».

Каждый член дегустационной комиссии записывал свое мнение в дегустационный лист установленного образца. В обработку было принято – 5 дегустационных листов. Итоги работы комиссии отражены в итоговом дегустационном листе. Оценка произведена по пятибалльной системе общим количеством баллов.

Принято решение:

1. Принять к сведению предложения по организации дегустаций школьного питания.
2. Результаты дегустации обсудить с поставщиком услуг и разместить на официальном сайте школы.
3. Продолжить работу по формированию культуры здорового питания в МАОУ СОШ №30 г. Южно – Сахалинска

Председатель комиссии:

Секретарь



Э.Ю. Волостникова

М.А. Рак

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ (итоговый)

Дата проведения оценки 05.12.2023г.

Органолептические показатели продукта

Дегустируемый продукт	Оценка по 5 – бальной системе (общее количество баллов)						
	Внешний вид	Цвет на разрезе	Запах, аромат	Вкус	Консистенция	Сочность	Общая оценка
Макароны с сыром	23 б.	X	24 б.	23 б.	22 б.	23 б.	115 б.
Чай с сахаром	25 б.	X	25 б.	25 б.	25 б.	25 б.	125 б.
Напиток из кураги	25 б.	X	25 б.	25 б.	25 б.	25 б.	125 б.
Гарнир Гречка отварная	24 б.	X	25 б.	23 б.	24 б.	23 б.	119 б.
Картофельное пюре	24 б.	X	24 б.	24 б.	24 б.	24 б.	120 б.
Рыба в кляре	25 б.	25 б.	24 б.	24 б.	25 б.	24 б.	147 б.
Котлета мясная	25 б.	25 б.	25 б.	25 б.	25 б.	24 б.	149 б.
Курица запеченная	25 б.	25 б.	25 б.	24 б.	25 б.	24 б.	148 б.
Поджарка из свинины	24 б.	24 б.	25 б.	24 б.	24 б.	24 б.	145 б.
Щи из свеж. капусты	22 б.	X	25 б.	25 б.	24 б.	X	96 б.