

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 № 3
заседание дегустационной комиссии

от 07.02.2024 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., Плужникова Н.А., Пищик А.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.

07 февраля 2024 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
«АДЛЕГРА»)

МЕНЮ	
ЗАВТРАК	ОБЕД
Рис припущенный	Суп с рыбными фрикадельками
Котлета мясная с соусом	Рагу из овощей с мясом
	Компот из смеси сухофруктов
	Макароны отварные
	Котлета мясная с сыром
	Курица запеченная
	Поджарка из свинины
	Филе кур жареное

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

Дата проведения оценки: 07.02.2024 г.

Фамилия Имя Отчество Аннушкина Жанна Ивановна

Органолептические показатели продукта 50 ч 18

Дегустируемый продукт	Оценка по 5 – бальной системе (общее количество баллов)						
	Внешний вид	Цвет на разрезе	Запах ,аромат	Вкус	Консистенция	Сочность	Общая оценка
Рис припущенный 150 гр.	5	X	4	5	4	X	18
Котлеты мясные с соусом 50/25 гр.	5	5	5	5	5	5	30
Суп с рыбными фрикадельками 200 гр.	5	X	5	4	4	X	18
Рагу из овощей с мясом 240 гр.	5	X	5	5	5	X	20
Компот из смеси сухофруктов 180	4	X	5	5	5	X	19
Макароны отварные 150 гр.	5	X	5	5	5	4	24
Котлета мясная с сыром 100 гр.	5	5	5	5	5	5	30
Курица запеченная 100 гр.	5	5	5	5	5	5	30
Поджарка из свинины 100 гр.	4	5	5	5	5	5	29
Филе кур жареная 100 гр.	5	5	4	5	5	4	28

ПОЖЕЛАНИЯ

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Дата проведения оценки: 07.02.2024 г.

Фамилия Имя Отчество Тимчик Анна Александровна

Органолептические показатели продукта 6-В се 1-В
Оценка по 5 – бальной системе (общее количество баллов)

Дегустируемый продукт	Оценка по 5 – бальной системе (общее количество баллов)						
	Внешний вид	Цвет на разрезе	Запах ,аромат	Вкус	Консистенция	Сочность	Общая оценка
Рис припущенный 150 гр.	5	х	5	5	4	х	19
Котлеты мясные с соусом 50/25 гр.	5	4	5	5	4	5	28
Суп с рыбными фрикадельками 200 гр.	4	х	4	5	5	х	18
Рагу из овощей с мясом 240 гр.	4	х	4	4	5	х	14
Компот из смеси сухофруктов 180	5	х	4	5	4	х	18
Макароны отварные 150 гр.	5	х	5	5	5	5	25
Котлета мясная с сыром 100 гр.	5	5	5	4	5	4	28
Курица запеченная 100 гр.	4	5	5	5	5	5	29
Поджарка из свиины 100 гр.	5	5	5	5	5	5	30
Филе кур жареная 100 гр.	4	5	4	4	5	5	24

ПОЖЕЛАНИЯ Мяк держатся

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Дата проведения оценки: 07.02.2024 г.

Фамилия Имя Отчество Дружине Янно Викторовна 3-Б класс

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
Рис припущенный 150 гр.	5	X	5	5	5	X	20
Котлеты мясные с соусом 50/25 гр.	5	5	5	5	5	5	30
Суп с рыбными фрикадельками 200 гр.	5	X	5	5	5	X	20
Рагу из овощей с мясом 240 гр.	5	X	5	5	5	X	20
Компот из смеси сухофруктов 180	5	X	5	5	5	X	20
Макароны отварные 150 гр.	5	X	5	5	5	5	30
Котлета мясная с сыром 100 гр.	5	5	5	5	5	5	30
Курица запеченная 100 гр.	5	5	5	5	5	5	30
Поджарка из свинины 100 гр.	5	5	5	5	5	5	30
Филе кур жареная 100 гр.	5	5	5	5	5	5	30

ПОЖЕЛАНИЯ Добрые выечки