

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: 8(4242) 79-93-97, эл. почта: yusgo.mbausosh.30@sakhalin.gov.ru

ПРОТОКОЛ № 2
заседание дегустационной комиссии

от 16.12.2024 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., Алуева В.И.

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.

16 декабря 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
«АЛЛЕГРА»)

МЕНЮ	
ЗАВТРАК	ОБЕД
Каша манная молочная с маслом	Макаронны отварные
Чай с сахаром	Поджарка из свинины
	Компот из сухофруктов
	Суп домашний с курицей
	Котлета запеченная
	Рис припущенный
	Рыба минтай в яйце

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

Каждый член дегустационной комиссии записывал свое мнение в дегустационный лист
установленного образца. В обработку было принято – 2 дегустационных листа. 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: 16.12.2024 г.

Фамилия Имя Отчество

Сурина Анна Викторовна

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			
Каша манная молочная с маслом	5	5	5	5	5	5	30			
Чай с сахаром 200 мл.	5	5	5	5	5	5	30			
Макаронны отварные 150 гр.	5	5	5	5	5	5	30			
Поджарка из свинины 80 гр.	5	5	5	5	5	5	30			
Компот из сух-ов 200	5	5	5	5	5	5	30			
Суп домашний с курицей 200 гр.	5	5	5	5	5	5	30			
Котлета запеченная 100 гр.	5	5	5	5	5	5	30			
Рис припущенный 150 гр.	5	5	5	5	5	5	30			
Гречка отварной 150 гр.	5	5	5	5	5	5	30			
Минтай в яйце запечен. 100/50 гр.	5	5	5	5	5	5	30			

ПОЖЕЛАНИЯ

Горьковатые, но больше своей выемки

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Дата проведения оценки: 16.12.2024 г.

Фамилия Имя Отчество Семенова Елена Ивановна

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	
Каша манная молочная с маслом	5	5	5	5	5	5	30	
Чай с сахаром 200 мл.	5	5	5	5	5	5	30	
Макаронные отварные 150 гр.	5	5	5	5	5	5	30	
Поджарка из свиных 80 гр.	5	5	5	5	5	5	30	
Компот из сух-ов 200	5	5	5	5	5	5	30	
Суп домашний с курицей 200 гр.	5	5	5	5	5	5	30	
Котлета запеченная 100 гр.	5	5	5	5	5	5	30	
Рис припущенный 150 гр.	5	5	5	5	5	5	30	
Гречка отварной 150 гр.	5	5	5	5	5	5	30	
Минтай в яйце запечен. 100/50 гр.	5	5	5	5	5	5	30	

ПОЖЕЛАНИЯ