

**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 10.02.2025 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: Галоян А.К., Белодедова А.Б., Карпенко 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.

10 февраля 2025 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 рисовая молочная с маслом	Суп с морской капустой и яйцом
Сок фруктовый 0,2 т/п	Мясо тушеное (свинина)
Чай с сахаром	Каша гречневая рассыпчатая
	Кисель из плодов или ягод с/м
	Плов из свинины
	Котлета мясная
	Макароны отварные

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

Каждый член дегустационной комиссии записывал свое мнение в дегустационный лист
установленного образца. В обработку было принято – 3 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 (итоговый)

Дата проведения оценки 10.02.2025 г.

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 рисовая	15 б.	14 б.	15 б.	14 б.	14 б.	15 б.	87 б.
молочная с маслом							
Сок фруктовый 0,2 т/л	15 б.	15 б.	15 б.	15 б.	15 б.	15 б.	90 б.
Чай с сахаром	14 б.	14 б.	14 б.	14 б.	14 б.	14 б.	84 б.
Суп с морской капустой и яйцом	15 б.	15 б.	15 б.	15 б.	15 б.	15 б.	90 б.
Мясо тушеное (свинина)	14 б.	14 б.	15 б.	14 б.	14 б.	14 б.	85 б.
Каша гречневая рассыпчатая	14 б.	14 б.	14 б.	14 б.	14 б.	14 б.	84 б.
Кисель из плодов или ягод с/м	15 б.	15 б.	15 б.	15 б.	15 б.	15 б.	90 б.
Плов из свинины	15 б.	15 б.	15 б.	15 б.	15 б.	15 б.	90 б.
Котлета мясная	15 б.	15 б.	15 б.	15 б.	15 б.	15 б.	90 б.
Макароны отварные	13 б.	14 б.	14 б.	14 б.	14 б.	14 б.	83 б.

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Дата проведения оценки: 10.02.2025 г.

Фамилия Имя Отчество Белогородова Анастасия Борисовна

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 молочная из риса с маслом	5	5	5	5	5	5	5
Сок фруктовый 0,2 т/л	5	5	5	5	5	5	5
Чай с сахаром 0,200	4	4	4	4	4	4	4
Суп с морской капустой 0,200	5	5	5	5	5	5	5
Мясо тушеное (свинина) 0,090	4	4	5	4	4	4	4
Каша гречневая рассыпчатая	4	4	4	4	4	4	4
Кисель из плодов или ягод с/м 0,180	5	5	5	5	5	5	5
Плов из свинины 0,200	5	5	5	5	5	5	5
Котлета мясная 0,100	5	5	5	5	5	5	5
Макароны отварные 0,150	4	4	4	4	4	4	4

ПОЖЕЛАНИЯ Благодарю за вкус, аромат. Хотелось бы увидеть в меню сосиски и бутерброды.

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Дата проведения оценки: 10.02.2025 г.

Фамилия Имя Отчество Карпенко Анастасия Андреевна

Органолептические показатели продукта

Дегустируемый продукт	Оценка по 5 – балльной системе (общее количество баллов)						
	Внешний вид	Цвет на разрезе	Запах, аромат	Вкус	Консистенция	Сочность	Общая оценка
Каша молочная из риса с маслом	5	4	5	4	4	5	4,5
Сок фруктовый 0,2 т/л	5	5	5	5	5	5	5
Чай с сахаром 0,200	5	5	5	5	5	5	5
Суп с морской капустой 0,200	5	5	5	5	5	5	5
Мясо тушеное (свинина) 0,090	5	5	5	5	5	5	5
Каша гречневая рассыпчатая	5	5	5	5	5	5	5
Кисель из плодов или ягод с/м 0,180	5	5	5	5	5	5	5
Плов из свинины 0,200	5	5	5	5	5	5	5
Котлета мясная 0,100	5	5	5	5	5	5	5
Макароны отварные 0,150	4	5	5	5	5	5	5

ПОЖЕЛАНИЯ Фруктов побольше, иногда выпечку, салатики.

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Дата проведения оценки: 10.02.2025 г.

Фамилия Имя Отчество Яковен Анне Корюковне

Органолептические показатели продукта

Оценка по 5 – бальной системе (общее количество баллов)							
Дегустируемый продукт	Внешний вид	Цвет на разрезе	Запах ,аромат	Вкус	Консистенция	Сочность	Общая оценка
Каши молочная из риса с маслом	5	5	5	5	5	5	25
Сок фруктовый 0,2 т/л	5	5	5	5	5	5	25
Чай с сахаром 0,200	5	5	5	5	5	5	25
Суп с морской капустой 0,200	5	5	5	5	5	5	25
Мясо тушеное (свинина) 0,090	5	5	5	5	5	5	25
Каши гречневая рассыпчатая	5	5	5	5	5	5	25
Кисель из плодов или ягод с/м 0,180	5	5	5	5	5	5	25
Плов из свинины 0,200	5	5	5	5	5	5	25
Котлета мясная 0,100	5	5	5	5	5	5	25
Макароны отварные 0,150	5	5	5	5	5	5	25

ПОЖЕЛАНИЯ Добавить овощи