

**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 № 4
заседание дегустационной комиссии**

от 28.04.2025 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: Шемякина Т.Е., Друсолевич К.О., Ким Н.Х.

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.

28 апреля 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
Выпечка песочная	Мясо тушеное (свинина)
	Каша гречневая рассыпчатая
	Кисель из плодов или ягод с/м
	Курица запеченная в сливочном масле
	Пюре картофельное
	Рис припущенный
	Отбивная куриная с помидором и сыром

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 28.04.2025 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 молочная с маслом	14 б.	14 б.	15 б.	14 б.	13 б.	13 б.	83 б.
Выпечка песочная	15 б.	15 б.	15 б.	15 б.	15 б.	14 б.	89 б.
Суп с морской капустой и яйцом	14 б.	14 б.	14 б.	15 б.	15 б.	15 б.	87 б.
Мясо тушеное (свинина)	15 б.	15 б.	15 б.	15 б.	14 б.	14 б.	88 б.
Каша гречневая рассыпчатая	13 б.	13 б.	14 б.	13 б.	13 б.	13 б.	79 б.
Кисель из плодов или ягод с/м	14 б.	14 б.	14 б.	14 б.	14 б.	14 б.	84 б.
Курица запеченная в сливочном масле	15 б.	15 б.	15 б.	15 б.	14 б.	13 б.	87 б.
Пюре картофельное	15 б.	15 б.	15 б.	15 б.	14 б.	15 б.	89 б.
Рис припущенный	14 б.	14 б.	14 б.	14 б.	13 б.	13 б.	82 б.
Отбивная куриная с помидором и сыром	15 б.	14 б.	15 б.	15 б.	15 б.	14 б.	88 б.

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Дата проведения оценки: 28.04.2025 г.

Фамилия Имя Отчество Фрунцевас Кристина Олеговна

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
Выпечка песочная	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
Курица запеченная в сл. масле 0,080	5	5	5	5	5	5	5
Пюре картофельное	5	5	5	5	5	5	5
Рис припущенный 0,150	5	5	5	5	5	5	5
Отбивная куриная с помидором	5	5	5	5	5	5	5

ПОЖЕЛАНИЯ

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Дата проведения оценки: 28.04.2025 г.

Фамилия Имя Отчество Жим Намовна Хванамовна

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	25	
Выпечка песочная	6	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	
Каша 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	
Курица запеченная в сл. масле 0,080	5	5	5	5	5	5	25	
Пюре картофельное	5	5	5	5	5	5	25	
Рис припущенный 0,150	5	5	5	5	5	5	25	
Отбивная куриная с помидором	5	5	5	5	5	5	25	

ПОЖЕЛАНИЯ

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Дата проведения оценки: 28.04.2025 г.

Фамилия Имя Отчество Шмелева Татьяна Евгеньевна

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	4	4	5	4	3	3	23
Вылечка песочная	5	5	5	5	5	4	29
Суп с морской капустой 0,200	4	4	4	5	5	5	27
Мясо тушеное (свинина) 0,090	5	5	5	5	4	4	28
Каша гречневая рассыпчатая	3	3	4	3	3	3	19
Кисель из плодов или ягод с/м 0,180	5	5	5	5	5	5	30
Курица запеченная в сл. масле 0,080	5	5	5	5	5	3	28
Пюре картофельное	5	5	5	5	4	5	29
Рис припущенный 0,150	4	4	4	4	3	3	18
Отбивная куриная с помидором	5	4	5	5	5	4	28

ПОЖЕЛАНИЯ Давать на завтрак овощи и сливочное масло с сыром в дополнение к блюдам