

Положение о дегустационной комиссии
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 4 города Южно-Сахалинска

1. Общие положения

1.1. Дегустационная комиссия МАОУ СОШ № 4 г. Южно-Сахалинска является коллективным экспертом и организуется для проведения оценки качества блюд школьного питания.

1.2. Комиссия действует в соответствии с настоящим Положением.

1.3. В состав дегустационной комиссии включается: педагогический состав, ответственный за организацию школьного питания, председатель профсоюзного комитета МАОУ СОШ № 4 г. Южно-Сахалинска, члены родительского комитета. 1.4. Члены комиссии должны быть ознакомлены с правилами проведения дегустации и критериями оценки блюд.

1.5. В работе дегустационной комиссии в период проведения дегустаций могут принимать участие представители Министерства образования Сахалинской области, представители Департамента образования Администрации г. Южно-Сахалинска, представители Управления Роспотребнадзора по Сахалинской области, родители учащихся школы (по приглашению Комиссии).

1.6. Дегустации проводятся в соответствии с графиком, который утверждается приказом директора школы на учебный год.

1.7. График проведения дегустаций направляется в Департамент образования Администрации города Южно-Сахалинска в начале учебного года на весь учебный год.

1.8. Председатель дегустационной комиссии за семь дней предупреждает сотрудников дегустационной комиссии о точном времени предстоящей дегустации.

1.9. Оценка ставится по пятибалльной шкале. В случае если ставится оценка ниже чем «5», то обязательно пишется примечание.

1.10. Члены дегустационной комиссии оценивают два параметра: внешний вид и вкусовые качества. За каждый параметр оценка ставится отдельно.

1.11. Ответственность за достоверность предоставляемой информации несут члены дегустационной комиссии.

1.12. Материальные затраты по проведению дегустации возлагаются на поставщика услуг по организации питания.

2. Порядок проведения дегустации

2.1. Члены дегустационной комиссии проводят дегустацию в соответствии с графиком в обозначенное время, открытым способом.

2.2. В случае если члены дегустационной комиссии изъявили желание зайти за линию раздачи. То им необходимо надеть разовые бахилы, халат и колпак.

2.3. Дегустации подлежат все основные блюда (все первые блюда, все гарниры, основные мясные блюда, салаты, несколько позиций выпечки, компоты и напитки), или проводятся тематические дегустации в соответствии с планом работы дегустационной комиссии.

2.4. Члены дегустационной комиссии вправе взять или попросить любое блюдо. Количество дегустируемого блюда ограничено:

2.5. Порционные блюда (котлеты, кулинарные изделия и т.п.) берутся в единичном экземпляре и с помощью ножа делятся между членами дегустационной комиссии.

2.6. Не порционные блюда (супы, гарниры) берутся в количестве полпорции на всех членов комиссии.

2.7. Салаты берутся в количестве одной порции на всех членов комиссии.

2.8. Напитки берутся по одному стакану, и переливаются на два-два для каждого члена комиссии.

2.9. Очередность оценки отдельных показателей должна отвечать естественной последовательности органолептической оценки: сначала необходимо определить качественные показатели, оцениваемые зрительно (форма, цвет, внешний вид), затем запах (аромат), консистенцию (структуру), и наконец, такие свойства, как вкус, разжевываемость и т.д.

2.10. По уходу дегустации заполняется дегустационный лист. (Приложение № 1 к положению)

2.11 Члены комиссии предоставляют дегустационные листы председателю комиссии, подводят итоги дегустации методом тематической обработки, результаты оформляются протоколом. (Приложение № 2 к положению) Протокол подписывают председатель комиссии и секретарь.

2.12. Дегустационные листы и протокол заседания дегустационной комиссии хранятся у секретаря Комиссии.

Приложение № 1.1
к положению «О дегустационной комиссии»
МАОУ СОШ № 4 г. Южно-Сахалинска

Дегустационный лист № _____

Ф.И.О. члена дегустационной комиссии _____

Место проведения дегустации: _____

Дата: _____

Время: _____

Органолептические показатели продукта

Наименование показателя	Заключение дегустатора
Внешний вид	
Вкус	
Запах	
Консистенция	

Таблица оценки органолептических показателей блюд

Дегустируемый продукт	Оценка по 5-бальной системе				Общий балл	Примечание
	Внешний вид	Вкус	Запах	Консистенция		

Члены дегустационной комиссии: _____

Председатель дегустационной комиссии _____

Приложение № 1.2
к положению «О дегустационной комиссии»
МАОУ СОШ № 4 г. Южно-Сахалинска

ПРОТОКОЛ № _____

от _____

Присутствовали:

Родители учащихся в количестве _____ человек.

Обучающиеся _____ классов в кол-ве _____ человек.

Цель открытой дегустации: ознакомление обучающихся МАОУ СОШ № 4 г. Южно-Сахалинска и их родителей (законных представителей) с рационом школьного питания, популяризация здорового питания, привитие к детям культуры питания в местах общепита.

Наименование блюда	Итоговая оценка

Из общих замечаний комиссии можно выделить:

Заключение: _____

Председатель комиссии _____

Секретарь комиссии _____