

УТВЕРЖДЕНО:

Директор школы _____ Семенова С. В./



ПОЛОЖЕНИЕ о порядке проведения дегустаций блюд в школьной столовой

1. Общие положения

- 1.1. Данное Положение закрепляет правила проведения дегустаций в школьной столовой.
- 1.2. Дегустационная комиссия (далее - Комиссия) является коллективным экспертом и организуется для проведения оценки качества блюд школьного питания.
- 1.3. Дегустационная комиссия руководствуется в своей работе настоящим Положением о порядке проведения дегустаций в школьной столовой (Далее - Порядок).
- 1.4. В состав дегустационной комиссии включаются: директор, педагоги школы, представители родительской общности, учащихся и поставщика услуг.
- 1.5. Члены комиссии должны быть ознакомлены с правилами проведения дегустации и критериями оценки блюд.
- 1.6. В работе дегустационной комиссии в период проведения дегустаций могут принимать участие (по согласованию) представители отдела образования администрации Черемховского районного муниципального образования.
- 1.7. Дегустации проводятся в соответствии с графиком, который составляется на весь учебный год.
- 1.8. График проведения дегустаций направляется в отдел образования в начале учебного года на весь учебный год.
- 1.9. Председатель дегустационной комиссии за 5 дней предупреждает сотрудников дегустационной комиссии о точном времени предстоящей дегустации.
- 1.10. Оценка ставится по пятибалльной шкале. В случае если ставится оценка ниже чем «5», то обязательно пишется примечание.
- 1.11. Члены дегустационной комиссии оценивают два параметра: внешний вид и вкусовые качества. За каждый параметр оценка ставится отдельно.
- 1.12. Ответственность за достоверность предоставляемой информации несут члены дегустационной комиссии.

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 шапочку.
- 2.3. Дегустации подлежат все основные блюда (все первые блюда, все гарниры, основные мясные блюда, основные 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:
 - 2.4.1. Порционные блюда (котлеты, кулинарные изделия и т.п.) берутся в единичном экземпляре и с помощью ножа делятся между членами дегустационной комиссии
 - 2.4.2. Непорционные блюда (супы, гарниры) берутся в количестве полпорции на всех членов комиссии.
 - 2.4.3. Салаты берутся в количестве одной порции на всех членов комиссии.
 - 2.4.4. Напитки берутся по одному стакану, и переливаются на два - для каждого члена комиссии.
- 2.5. 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.
- 2.6. По ходу дегустации заполняется дегустационный лист.

2.7 Члены комиссии предоставляют дегустационные листы председателю комиссии, подводят итоги дегустации методом математической обработки, результаты оформляются протоколом.

Протокол подписывают председатель комиссии и секретарь.

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

2.9 Заседание Дегустационной комиссии правомочно при наличии более половины ее состава.