

Протокол

о проведении дегустации блюд в школьной столовой д. Балухарь

07.09.2022 г.

Состав дегустационной комиссии:

Председатель-директор МКОУ СОШ д. Балухарь К.Н.Антипина

Члены комиссии - члены родительского комитета – Шакалова Ю.Р., Демина Л.М.,

Верещагина Н.В.

Завхоз – Соболева Л.Н.

Цель проверки: проведения оценки качества блюд школьного питания

Члены дегустационной комиссии провели дегустацию в соответствии с 10-дневным меню, утвержденным директором школы.

Дегустации подлежали все основные блюда – первое блюдо, гарнир, мясное блюдо, чай.

Порционные блюда были взяты в единичном экземпляре и разделены между членами дегустационной комиссии

Непорционные блюда (суп, гарнир) взяты в количестве полпорции на всех членов комиссии.

Чай с сахаром взят один стакан и разделен для каждого члена комиссии.

Оценивались органолептические показатели блюд.

Вначале определили качественные показатели, оценивая зрительно (форма, цвет, внешний вид), затем запах (аромат), консистенцию (структуру), и на конец, такие свойства, как вкус, разжевываемость.

По ходу дегустации члены комиссии подвели итоги дегустации методом математической обработки, результаты оформлены протоколом.

Блюда оценивались по пятибальной шкале.

Все предъявленные блюда (суп картофельный с горохом, картофельное пюре со слив. маслом, салат из капусты с морковью, тефтеля, чай с сахаром) получили оценку **отлично**.

Приложение: дегустационные листы.

Председатель дегустационной комиссии:



К.Н.Антипина

Протокол

о проведении дегустации блюд в школьной столовой д. Балухарь

03.10.2022 г.

Состав дегустационной комиссии:

Председатель-директор МКОУ СОШ д. Балухарь К.Н.Антипина

Члены комиссии - члены родительского комитета – Шакалова Ю.Р., Демина Л.М.,

Верещагина Н.В.

Завхоз – Соболева Л.Н.

Цель проверки: проведения оценки качества блюд школьного питания

Члены дегустационной комиссии провели дегустацию в соответствии с 10-дневным меню, утвержденным директором школы.

Дегустации подлежали все основные блюда – первое блюдо, гарнир, мясное блюдо, чай.

Порционные блюда были взяты в единичном экземпляре и разделены между членами дегустационной комиссии

Непорционные блюда (суп, гарнир) взяты в количестве полпорции на всех членов комиссии.

Чай с сахаром взят один стакан и разделен для каждого члена комиссии.

Оценивались органолептические показатели блюд.

Вначале определили качественные показатели, оценивая зрительно (форма, цвет, внешний вид), затем запах (аромат), консистенцию (структуру), и на конец, такие свойства, как вкус, разжевываемость.

По ходу дегустации члены комиссии подвели итоги дегустации методом математической обработки, результаты оформлены протоколом.

Блюда оценивались по пятибальной шкале.

Все предъявленные блюда (рассольник ленинградский, салат из свеклы отварной, плов с курицей, компот из сухофруктов) получили оценку **отлично**.

Приложение: дегустационные листы.

Председатель дегустационной комиссии:



К.Н.Антипина