

Рассмотрено
на ПС
Протокол № 1
от 25.08.2023

Утверждено
Директор МАОУ СОШ № 1 г. Анива
им. Д.Ю. Плотникова
А.Н. Иванов
от 25.08.2023



ПОЛОЖЕНИЕ о дегустационной комиссии

1. Общие положения

- 1.1. Дегустационная комиссия МАОУ СОШ № 1 (далее - Комиссия) является коллективным экспертом и организуется для проведения оценки качества блюд школьного питания.
- 1.2. Комиссия действует в соответствии с настоящим Положением.
- 1.3. Состав дегустационной комиссии состоит из 7 человек: председателя, секретаря и членов комиссии.
- 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, Отдел образования МО «Анивский городской округ» Управления Роспотребнадзором по Сахалинской области 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 Отдел образования администрации МО «Анивский городской округ» в начале учебного года на весь учебный год.
- 1.8. Председатель дегустационной комиссии за 5 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 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.

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 (первые блюда, гарниры, мясные блюда, салаты, выпечка, 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. Не порционные 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 разливаются на 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.

2.6. Члены комиссии предоставляют дегустационные листы председателю комиссии, подводят итоги дегустации методом математической обработки, результаты оформляются протоколом. Протокол подписывают председатель комиссии и секретарь.

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

Приложения:

1. Методы органолептической оценки блюд общественного питания.

2. Дегустационный лист.