

## Положение о дегустационной комиссии МКОО «Старомостякская СШ»

### 1. Общие положения

- 1.1. Дегустационная комиссия МКОО «Старомостякская СШ» (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. В состав дегустационной комиссии включаются: директор ОУ, заместитель директора по УВР, ответственный за организацию школьного питания, представители родительской общественности, член ученического комитета, повар школьной столовой.
- 1.4. Члены комиссии должны быть ознакомлены с правилами проведения дегустации и критериями оценки блюд.
- 1.5. Дегустации проводятся в соответствии с графиком, который утверждается приказом директора школы на учебный год.
- 1.6. **Председатель** дегустационной комиссии за **семь дней** предупреждает сотрудников дегустационной комиссии о точном времени предстоящей дегустации.
- 1.7. Оценка ставится по пятибалльной шкале. В случае если ставится оценка ниже чем «5», то обязательно пишется примечание.
- 1.8. Члены дегустационной комиссии оценивают два параметра: внешний вид и вкусовые качества. За каждый параметр оценка ставится отдельно.
- 1.9. Ответственность за достоверность предоставляемой информации несут члены дегустационной комиссии.
- 1.1. Материальные затраты по проведению дегустации возлагаются на поставщика услуг по организации школьного 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, 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. 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 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.

2.6. 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. Методика органолептической оценки блюд общественного питания.
2. Дегустационный лист.

ГРАФИК ПРОВЕДЕНИЯ ДЕГУСТАЦИИ  
На 2022-2023 уч.год

Месяцы	Дата	Время проведения
Сентябрь	13	11.30
Октябрь	05	11.30
Ноябрь	18	11.30
Декабрь	26	11.30
Январь	19	11.30
Февраль	27	11.30
Март	16	11.30
Апрель	20	11.30
Май	18	11.30