

Приложение № 1  
к приказу № 138-09  
от 26.08.2020г.

Рассмотрено  
на совете школы

25.08.2020г.

Председатель совета

Шевченко М. Г.



## Положение о дегустационной комиссии

### 1. Общие положения

- 1.1. Дегустационная комиссия муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа» с. Стародубское (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 ВР, ответственный за организацию школьного питания, председатель совета школы, председатели классных родительских комитетов (1-2 человека), члены ученического самоуправления (1-2 человека), заведующая производством школьной столовой, медицинский работник.
- 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, МКУ «Управление образования, культуры,

физической культуры и спорта и молодежной политики» МО ГО «Долинский», территориального отдела управления Роспотребнадзора по Сахалинской области в Долинском районе, ГБУЗ «Долинская ЦРБ» 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 МКУ «Управление образования, культуры, физической культуры и спорта и молодежной политики» МО ГО «Долинский» 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 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.

2.8. Результаты дегустаций размещаются на официальном сайте образовательной организации в разделе «Школьное питание».