

Положение о дегустационной комиссии

1. Общие положения

- 1.1. Данное Положение о дегустационной комиссии (далее-Положение), закрепляет правила проведения дегустаций в школьных столовых.
- 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 члены, утвержденные приказом МБОУ СОШ №1 г. Долинска (далее-Учреждение).
- 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 представители Министерства образования Сахалинской области, Администрация МО ГО «Долинский», МКУ Управление ОКС, Управление Роспотребнадзора по Сахалинской области, ГБУЗ «Долинская ДЦРБ» (по согласованию), а так же представители родительской общественности от каждого класса.
- 1.7. Дегустации проводятся в соответствии с графиком, который составляется на весь учебный год.
- 1.8. График проведения дегустаций направляется в МКУ Управление ОКС в начале учебного года.
- 1.9. Председатель дегустационной комиссии за семь рабочих дней предупреждает сотрудников дегустационной комиссии о точном времени предстоящей дегустации.
- 1.10. Члены дегустационной комиссии оценивают два параметра: внешний вид и вкусовые качества. За каждый параметр оценка ставится отдельно.
- 1.11. Оценка ставится по пятибалльной шкале. В случае если ставится оценка ниже чем «5», то обязательно рядом с оценкой пишется примечание. Если ставится оценка «3» или ниже, то обязательно составляется акт. После заполнения данного акта необходимо предоставить его копии директору Учреждения.
- 1.12. Ответственность за достоверность предоставляемой информации несут члены дегустационной комиссии.
- 1.13. Материальные затраты по проведению дегустации возлагаются на Исполнителя по организации 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.

2.7. 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.

3. Заключительные положения

3.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения приказом директора Учреждения.

3.2. Изменения и дополнения в Положение утверждаются приказом директора Учреждения.

График дегустаций продукции и мастер классов

I четверть	II четверть	III четверть	IV четверть
26.10.2020 - 30.10.2020 (приглашаем представителей родительской общественности От 1 - 4 классов)	14.12.2020 - 18.12.2020 (приглашаем представителей родительской общественности от 5-7 классов)	15.03.2021 - 19.03.2021 (приглашаем представителей родительской общественности от 8-9 классов)	10.05.2021 - 14.05.2021 (приглашаем представителей родительской общественности от 10-11 классов)

№	Наименование блюда	Член комиссии (родитель)	
		Внешний вид (0-5)	Вкус (0-5)
1			
2			
3			
4			
5			
6			

Примерная анкета «Питание глазами родителей»

<i>№ п/п</i>	<i>Вопросы анкеты</i>	<i>Ответы</i>	
		<i>Да (%)</i>	<i>Нет (%)</i>
1	Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?		
2	Считаете ли Вы рациональным организацию горячего питания в школе?		
3	Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?		
4	Удовлетворены ли Вы качеством приготовления пищи?		
5	Удовлетворены ли Вы работой буфета?		

Примерная анкета «Питание глазами родителей»

<i>№ п/п</i>	<i>Вопросы анкеты</i>	<i>Ответы</i>	
		<i>Да (%)</i>	<i>Нет (%)</i>
1	Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?		
2	Считаете ли Вы рациональным организацию горячего питания в школе?		
3	Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?		
4	Удовлетворены ли Вы качеством приготовления пищи?		
5	Удовлетворены ли Вы работой буфета?		

