

Утверждено
приказом директора МАОУ СОШ №3
от 03.04.2017г. № 192/1
Н.И.Дубина



**Положение
о дегустационной комиссии и порядке проведения дегустации блюд в школьной
столовой и МАОУ СОШ № 3 г. Южно-Сахалинска**

1. Общие положения

- 1.1. Дегустационная комиссия (далее Комиссия) создается в целях улучшения школьного питания.
- 1.2. Комиссия является коллективным экспертом и организуется для проведения оценки качества блюд школьного питания.
- 1.3. Комиссия руководствуется в своей работе настоящим Положением о дегустационной комиссии МАОУ СОШ № 3 г. Южно-Сахалинска (далее - Положение).
- 1.4. Состав Комиссии утверждается приказом директора образовательной организации.
- 1.5. Члены Комиссии должны быть ознакомлены с правилами проведения дегустации и критериями оценки блюд.
- 1.6. В работе Комиссии в период проведения дегустаций могут принимать участие представители Министерства образования Сахалинской области, Департамента образования, Управления Роспотребнадзора по Сахалинской области, ГБУЗ «Южно-Сахалинская детская городская поликлиника» по приглашению Комиссии не позднее, чем за три дня до проведения дегустации.
- 1.7. Дегустации проводятся в соответствии с графиком, утвержденным приказом директора школы.
- 1.8. График проведения дегустаций направляется в Департамент образования в начале учебного года на весь год.
- 1.9. Председатель Комиссии за три дня предупреждает ее членов о точном времени предстоящей дегустации.
- 1.10. Оценка представленным для дегустации блюдам ставится по пятибалльной шкале. В случае если ставится оценка ниже чем «5», то обязательно пишется примечание.
- 1.11. Члены Комиссии оценивают два параметра: внешний вид и вкусовые качества. За каждый параметр оценка ставится отдельно.
- 1.12. Ответственность за достоверность предоставляемой информации несут члены Комиссии.
- 1.13. Материальные затраты по проведению дегустации возлагаются на поставщика услуг по организации питания.
- 1.14. Комиссия не позднее, чем через три дня после проведения дегустации, ознакомливает с выводами и результатами дегустации родительскую общественность и обучающихся, посредством размещения информации на официальном сайте образовательной организации.

2. Порядок проведения дегустации

- 2.1. Члены 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 Комиссии вправе взять или попросить любое блюдо. Количество дегустируемого блюда ограничено:

- порционные блюда (котлеты, кулинарные изделия и т.п.) берутся в единичном экземпляре и с помощью ножа делятся между членами Комиссии;
- Не порционные блюда (супы, гарниры) берутся в количестве полпорции на всех членов комиссии;
- Салаты берутся в количестве одной порции на всех членов комиссии;
- 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 Комиссии хранятся у секретаря Комиссии.

2.9. По итогам дегустаций Комиссия вправе разрабатывать и предоставлять организаторам школьного питания рекомендации по его улучшению.