



Департамент образования администрации  
города Южно-Сахалинска  
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
**СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3 ИМЕНИ ГЕРО  
РОССИИ СЕРГЕЯ РОМАШИНА**  
города Южно-Сахалинска  
693006, Сахалинская обл., г. Южно-Сахалинск,  
ул. Пограничная, д. 48., тел. 22-04-80, 22-04-83

**Протокол №2**

Заседания дегустационной комиссии

От 18.12.2024 г.

Присутствовали:

Председатель комиссии – Н.Н.Мудриченко – и.о.директора МАОУ СОШ №3  
Секретарь – Н.С.Степанова – учетчик, ответственный за питание

Представители школы:

Пуненкова Ирина Николаевна – заместитель директора ОУ

Нагаец Ирина Васильевна – заместитель директора УВР

Мордовина Марина Сергеевна – специалист по кадрам

Болтенко Ольга Павловна – зав.концелярией

Дубовицкая Анастасия Николаевна – преподаватель технологии и ИЗО

Полякова Алина Александровна – преподаватель русского языка и литературы.

Джен Марина Чеевна – бухгалтер МАОУ СОШ №3

Обучающиеся:

Дубовицкий Вячеслав – ученик 11 Б класса

Егорова Аделина – ученица 10 Б класса

Родители:

Дереневская Наталия Львовна

Жукова Полина Анатольевна

Цель открытой дегустации – проверка качества школьного питания, оценка внешнего вида блюд, оценка вкусовых качеств блюд.

18.12.2024 года в школьной столовой прошла открытая дегустация приготовленных блюд.

Качество приготовленных блюд было оценено всеми присутствующими. Каждый член дегустационной комиссии записывал свое мнение в дегустационный лист установленного образца. В обработку было принято 13 дегустационных листов. Итоги работы комиссии отражены в итоговом дегустационном листе. Оценка приготовленных блюд произведена по пятибальной системе общим количеством баллов:

Дегустационный продукт	Оценка по пятибальной шкале (общее количество баллов)						
	Внешний вид	цвет	Запах, аромат	вкус	консистенция	сочность	Общая оценка
Запеканка творожная	63	62	62	63	62	62	374
Курица с овощами	65	65	65	65	65	65	390
Бифштекс с яйцом	65	65	65	65	65	65	390
Оладьи печеночные	64	63	62	63	63	63	378
Шашлык из свинины	65	65	65	65	65	65	390
Суп с домашний лапшой	65	65	65	65	65	65	390
Поджарка	65	65	65	65	65	65	390
Салат «цезарь»	65	65	65	65	65	65	390
Салат «мимоза»	65	65	65	65	65	65	390
Салат с кальмаром	65	64	64	65	65	65	388
Рис отварной	65	64	64	64	64	64	385
Макароны	61	59	61	61	61	59	362
Гречка отварная	65	65	65	65	65	65	390
Котлета домашняя	65	64	64	64	64	65	386
Рыба с овощами	65	65	64	65	65	65	389
Яйцо под майонезом	65	65	65	65	65	65	390
Картофельное пюре	65	65	65	65	65	65	390
Выпечка	65	65	65	65	65	65	390

Принято решение:

1. Результаты проведенной дегустации обсудить и разместить на официальном сайте школы.
2. Продолжить работу по формированию культуры здорового питания.

Председатель дегустационной комиссии: Н.Н.Мудриченко



Секретарь дегустационной комиссии :Н.С. Степанова



## ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Ф.И.О. участника Стенанова Н.С.

Дата проведения оценки 18.12.2024г

### Органолептические показатели продукта

Наименование показателя :внешний вид, цвет,вкус,запах(аромат),консистенция,сочность.

Дегустируемый продукт	Оценка по 5-ти бальной системе					
	Внешний вид	цвет	Запах,аромат	вкус	консистенция	сочность
Запеканка творожная	4	4	4	4	4	4
Курица с овощами	5	5	5	5	5	5
Бифштекс с яйцом	5	5	5	5	5	5
Оладьи печеночные	5	5	5	5	5	5
Шашлык из свинины	5	5	5	5	5	5
Суп с домашний лапшой	5	5	5	5	5	5
Поджарка	5	5	5	5	5	5
Салат «пезарь»	5	5	5	5	5	5
Салат «мимоза»	5	5	5	5	5	5
Салат с кальмаром	5	5	5	5	5	5
Рис отварной	5	5	5	5	5	5
Макароны	4	4	4	4	3	4
Гречка отварная	5	5	5	5	5	5
Котлета домашняя	5	5	5	5	5	5
Рыба с овощами	5	5	4	5	5	5
Яйцо под майонезом	5	5	5	5	5	5
Картофельное пюре	5	5	5	5	5	5
Выпечка	5	5	5	5	5	5

Подпись \_\_\_\_\_

# ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Ф.И.О. участника Аубодушова Анастасия Николаевна

Дата проведения оценки 18.12.2024.

## Органолептические показатели продукта

Наименование показателя : внешний вид, цвет, вкус, запах(аромат), консистенция, сочность.

Дегустируемый продукт	Оценка по 5-ти бальной системе					
	Внешний вид	цвет	Запах, аромат	вкус	консистенция	сочность
Запеканка творожная	5	5	5	5	5	5
Курица с овощами	5	5	5	5	5	5
Бифштекс с яйцом	5	5	5	5	5	5
Оладьи печеночные	5	5	5	5	5	5
Шашлык из свинины	5	5	5	5	5	5
Суп с домашний лапшой	5	5	5	5	5	5
Поджарка	5	5	5	5	5	5
Салат «цезарь»	5	5	5	5	5	5
Салат «мимоза»	5	5	5	5	5	5
Салат с кальмаром	5	5	5	5	5	5
Рис отварной	5	5	5	5	5	5
Макаронны	5	4	5	5	4	4
Гречка отварная	5	5	5	5	5	5
Котлета домашняя	5	4	4	4	4	5
Рыба с овощами	5	5	5	5	5	5
Яйцо под майонезом	5	5	5	5	5	5
Картофельное пюре	5	5	5	5	5	5
Выпечка	5	5	5	5	5	5

Подпись

Аубодушова Анастасия Николаевна



## ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Ф.И.О. участника Бегротова Аджина 10.3<sup>в</sup>

Дата проведения оценки 18.12.2022

### Органолептические показатели продукта

Наименование показателя : внешний вид, цвет, вкус, запах(аромат), консистенция, сочность.

Дегустируемый продукт	Оценка по 5-ти бальной системе					
	внешний вид	цвет	Запах,аромат	вкус	консистенция	сочность
Запеканка творожная	5	5	5	5	5	5
Курица с овощами	5	5	5	5	5	5
Бифштекс с яйцом	5	5	5	5	5	5
Оладьи печеночные	5	4	4	4	4	4
Шашлык из свинины	5	5	5	5	5	5
Суп с домашний лапшой	5	5	5	5	5	5
Поджарка	5	5	5	5	5	5
Салат «цезарь»	5	5	5	5	5	5
Салат «мимоза»	5	5	5	5	5	5
Салат с кальмаром	5	4	4	5	5	5
Рис отварной	5	4	4	4	4	4
Макароны	5	4	4	4	4	4
Гречка отварная	5	5	5	5	5	5
Котлета домашняя	5	5	5	5	5	5
Рыба с овощами	5	5	5	5	5	5
Яйцо под майонезом	5	5	5	5	5	5
Картофельное пюре	5	5	5	5	5	5
Выпечка	5	5	5	5	5	5

Подпись А.Бегротов

# ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Ф.И.О. участника Балтенко Ольга Павловна

Дата проведения оценки 18.12.2024г.

## Органолептические показатели продукта

Наименование показателя : внешний вид, цвет, вкус, запах (аромат), консистенция, сочность.

Дегустируемый продукт	Оценка по 5-ти бальной системе					
	внешний вид	цвет	Запах, аромат	вкус	консистенция	сочность
Запеканка творожная	5	4	4	4	4	4
Курица с овощами	5	5	5	5	5	5
Бифштекс с яйцом	5	5	5	5	5	5
Оладьи печеночные	4	4	3	4	4	4
Шашлык из свинины	5	5	5	5	5	5
Суп с домашний лапшой	5	5	5	5	5	5
Поджарка	5	5	5	5	5	5
Салат «цезарь»	5	5	5	5	5	5
Салат «мимоза»	5	5	5	5	5	5
Салат с кальмаром	5	5	5	5	5	5
Рис отварной	5	5	5	5	5	5
Макароны	4	4	4	4	3	4
Гречка отварная	5	5	5	5	5	5
Котлета домашняя	5	5	5	5	5	5
Рыба с овощами	5	5	5	5	5	5
Яйцо под майонезом	5	5	5	5	5	5
Картофельное пюре	5	5	5	5	5	5
Выпечка	5	5	5	5	5	5

Подпись \_\_\_\_\_

## ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ


Ф.И.О. участника Хорешевская Е. А.

Дата проведения оценки 18.12.2024 г.

### Органолептические показатели продукта

Наименование показателя :внешний вид, цвет,вкус,запах(аромат),консистенция,сочность.

Дегустируемый продукт	Оценка по 5-ти бальной системе					
	внешний вид	цвет	Запах,аромат	вкус	консистенция	сочность
Запеканка творожная	4	4	4	5	4	4
Курица с овощами	5	5	5	5	5	5
Бифштекс с яйцом	5	5	5	5	5	5
Оладьи печеночные	5	5	5	5	5	5
Шашлык из свинины	5	5	5	5	5	5
Суп с домашний лапшой	5	5	5	5	5	5
Поджарка	5	5	5	5	5	5
Салат «цезарь»	5	5	5	5	5	5
Салат «мимоза»	5	5	5	5	5	5
Салат с кальмаром	5	5	5	5	5	5
Рис отварной	5	5	5	5	5	5
Макароны	4	4	5	5	4	4
Гречка отварная	5	5	5	5	5	5
Котлета домашняя	5	5	5	5	5	5
Рыба с овощами	5	5	5	5	5	5
Яйцо под майонезом	5	5	5	5	5	5
Картофельное пюре	5	5	5	5	5	5
Выпечка	5	5	5	5	5	5

Подпись 

# ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Ф.И.О. участника Мордехимовича Марии Сергеевны

Дата проведения оценки 18.12.

## Органолептические показатели продукта

Наименование показателя : внешний вид, цвет, вкус, запах(аромат), консистенция, сочность.

Дегустируемый продукт	Оценка по 5-ти бальной системе					
	внешний вид	цвет	Запах,аромат	вкус	консистенция	сочность
Запеканка творожная	5	5	5	5	5	5
Курица с овощами	5	5	5	5	5	5
Бифштекс с яйцом	5	5	5	5	5	5
Оладьи печеночные	5	5	5	5	5	5
Шашлык из свинины	5	5	5	5	5	5
Суп с домашний лапшой	5	5	5	5	5	5
Поджарка	5	5	5	5	5	5
Салат «цезарь»	5	5	5	5	5	5
Салат «мимоза»	5	5	5	5	5	5
Салат с кальмаром	5	5	5	5	5	5
Рис отварной	5	5	5	5	5	5
Макароны	5	5	5	5	5	5
Гречка отварная	5	5	5	5	5	5
Котлета домашняя	5	5	5	5	5	5
Рыба с овощами	5	5	5	5	5	5
Яйцо под майонезом	5	5	5	5	5	5
Картофельное пюре	5	5	5	5	5	5
Выпечка	5	5	5	5	5	5

Подпись





# ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Ф.И.О. участника Намасы И.В.

Дата проведения оценки 18.12.2024г

## Органолептические показатели продукта

Наименование показателя :внешний вид, цвет,вкус,запах(аромат),консистенция,сочность.

Дегустируемый продукт	Оценка по 5-ти бальной системе					
	внешний вид	цвет	Запах,аромат	вкус	консистенция	сочность
Запеканка творожная	5	5	5	5	5	5
Курица с овощами	5	5	5	5	5	5
Бифштекс с яйцом	5	5	5	5	5	5
Оладьи печеночные	5	5	5	5	5	5
Шашлык из свинины	5	5	5	5	5	5
Суп с домашний лапшой	5	5	5	5	5	5
Поджарка	5	5	5	5	5	5
Салат «цезарь»	5	5	5	5	5	5
Салат «мимоза»	5	5	5	5	5	5
Салат с кальмаром	5	5	5	5	5	5
Рис отварной	5	5	5	5	5	5
Макароны	5	5	5	5	5	5
Гречка отварная	5	5	5	5	5	5
Котлета домашняя	5	5	5	5	5	5
Рыба с овощами	5	5	5	5	5	5
Яйцо под майонезом	5	5	5	5	5	5
Картофельное пюре	5	5	5	5	5	5
Выпечка	5	5	5	5	5	5

Подпись \_\_\_\_\_

# ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Ф.И.О. участника Жукова Т. А.

Дата проведения оценки 18.12.2024г.

## Органолептические показатели продукта

Наименование показателя :внешний вид, цвет,вкус,запах(аромат),консистенция,сочность.

Дегустируемый продукт наименование	Оценка по 5-ти бальной системе					
	Внешний вид	цвет	Запах,аромат	вкус	консистенция	сочность
Запеканка творожная	5	5	5	5	5	5
Курица с овощами	5	5	5	5	5	5
Бифштекс с яйцом	5	5	5	5	5	5
Оладьи печеночные	5	5	5	5	5	5
Шашлык из свинины	5	5	5	5	5	5
Суп с домашний лапшой	5	5	5	5	5	5
Поджарка	5	5	5	5	5	5
Салат «цезарь»	5	5	5	5	5	5
Салат «мимоза»	5	5	5	5	5	5
Салат с кальмаром	5	5	5	5	5	5
Рис отварной	5	5	5	5	5	5
Макароны	5	5	5	5	5	5
Гречка отварная	5	5	5	5	5	5
Котлета домашняя	5	5	5	5	5	5
Рыба с овощами	5	5	5	5	5	5
Яйцо под майонезом	5	5	5	5	5	5
Картофельное пюре	5	5	5	5	5	5
Выпечка	5	5	5	5	5	5

Подпись \_\_\_\_\_



# ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Ф.И.О. участника Толмачева Алексей Александрович

Дата проведения оценки 18.12.2024

## Органолептические показатели продукта

Наименование показателя : внешний вид, цвет, вкус, запах(аромат), консистенция, сочность.

Дегустируемый продукт	Оценка по 5-ти бальной системе					
	внешний вид	цвет	Запах,аромат	вкус	консистенция	сочность
Запеканка творожная	5	5	5	5	5	5
Курица с овощами	5	5	5	5	5	5
Бифштекс с яйцом	5	5	5	5	5	5
Оладьи печеночные	5	5	5	5	5	5
Шашлык из свинины	5	5	5	5	5	5
Суп с домашний лапшой	5	5	5	5	5	5
Поджарка	5	5	5	5	5	5
Салат «цезарь»	5	5	5	5	5	5
Салат «мимоза»	5	5	5	5	5	5
Салат с кальмаром	5	5	5	5	5	5
Рис отварной	5	5	5	5	5	5
Макароны	5	5	5	5	5	5
Гречка отварная	5	5	5	5	5	5
Котлета домашняя	5	5	5	5	5	5
Рыба с овощами	5	5	5	5	5	5
Яйцо под майонезом	5	5	5	5	5	5
Картофельное пюре	5	5	5	5	5	5
Выпечка	5	5	5	5	5	5

Подпись 

**ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**

Ф.И.О. участника

Муромова СВ

Дата проведения оценки

18.12.24**Органолептические показатели продукта**

Наименование показателя : внешний вид, цвет, вкус, запах(аромат), консистенция, сочность.

Дегустируемый продукт	Оценка по 5-ти бальной системе					
	внешний вид	цвет	Запах,аромат	вкус	консистенция	сочность
Запеканка творожная	5	5	5	5	5	5
Курица с овощами	5	5	5	5	5	5
Бифштекс с яйцом	5	5	5	5	5	5
Оладьи печеночные	5	5	5	5	5	5
Шашлык из свинины	5	5	5	5	5	5
Суп с домашний лапшой	5	5	5	5	5	5
Поджарка	5	5	5	5	5	5
Салат «цезарь»	5	5	5	5	5	5
Салат «мимоза»	5	5	5	5	5	5
Салат с кальмаром	5	5	5	5	5	5
Рис отварной	5	5	5	5	5	5
Макароны	5	5	5	5	5	5
Гречка отварная	5	5	5	5	5	5
Котлета домашняя	5	5	5	5	5	5
Рыба с овощами	5	5	5	5	5	5
Яйцо под майонезом	5	5	5	5	5	5
Картофельное пюре	5	5	5	5	5	5
Выпечка	5	5	5	5	5	5

Подпись





# ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Ф.И.О. участника Джен Марина Ченовие

Дата проведения оценки 18.12.2024г.

## Органолептические показатели продукта

Наименование показателя :внешний вид, цвет,вкус,запах(аромат),консистенция,сочность.

Дегустируемый продукт	Оценка по 5-ти бальной системе					
	внешний вид	цвет	Запах,аромат	вкус	консистенция	сочность
Запеканка творожная	5	5	5	5	5	5
Курица с овощами	5	5	5	5	5	5
Бифштекс с яйцом	5	5	5	5	5	5
Оладьи печеночные	5	5	5	5	5	5
Шашлык из свинины	5	5	5	5	5	5
Суп с домашний лапшой	5	5	5	5	5	5
Поджарка	5	5	5	5	5	5
Салат «цезарь»	5	5	5	5	5	5
Салат «мимоза»	5	5	5	5	5	5
Салат с кальмаром	5	5	5	5	5	5
Рис отварной	5	5	5	5	5	5
Макароны	5	5	5	5	5	5
Гречка отварная	5	5	5	5	5	5
Котлета домашняя	5	5	5	5	5	5
Рыба с овощами	5	5	5	5	5	5
Яйцо под майонезом	5	5	5	5	5	5
Картофельное пюре	5	5	5	5	5	5
Выпечка	5	5	5	5	5	5

Подпись \_\_\_\_\_



## ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Ф.И.О. участника Дубовицкий Вячеслав 115

Дата проведения оценки 18.12.

### Органолептические показатели продукта

Наименование показателя : внешний вид, цвет, вкус, запах(аромат), консистенция, сочность.

Дегустируемый продукт наименование	Оценка по 5-ти бальной системе					
	Внешний вид	цвет	Запах, аромат	вкус	консистенция	сочность
Запеканка творожная	5	5	5	5	5	5
Курица с овощами	5	5	5	5	5	5
Бифштекс с яйцом	5	5	5	5	5	5
Оладьи печеночные	5	5	5	5	5	5
Шашлык из свинины	5	5	5	5	5	5
Суп с домашней лапшой	5	5	5	5	5	5
Поджарка	5	5	5	5	5	5
Салат «цезарь»	5	5	5	5	5	5
Салат «мимоза»	5	5	5	5	5	5
Салат с кальмаром	5	5	5	5	5	5
Рис отварной	5	5	5	5	5	5
Макароны	5	5	5	5	5	5
Гречка отварная	5	5	5	5	5	5
Котлета домашняя	5	5	5	5	5	5
Рыба с овощами	5	5	5	5	5	5
Яйцо под майонезом	5	5	5	5	5	5
Картофельное пюре	5	5	5	5	5	5
Выпечка	5	5	5	5	5	5

Подпись \_\_\_\_\_



# ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Ф.И.О. участника Мудрегерова Н. Н.

Дата проведения оценки 18.12.2014г.

## Органолептические показатели продукта

Наименование показателя :внешний вид, цвет,вкус,запах(аромат),консистенция,сочность.

Дегустируемый продукт	Оценка по 5-ти бальной системе					
	Внешний вид	цвет	Запах,аромат	вкус	консистенция	сочность
Запеканка творожная	5	5	5	5	5	5
Курица с овощами	5	5	5	5	5	5
Бифштекс с яйцом	5	5	5	5	5	5
Оладьи печеночные	5	5	5	5	5	5
Шашлык из свинины	5	5	5	5	5	5
Суп с домашний лапшой	5	5	5	5	5	5
Поджарка	5	5	5	5	5	5
Салат «цезарь»	5	5	5	5	5	5
Салат «мимоза»	5	5	5	5	5	5
Салат с кальмаром	5	5	5	5	5	5
Рис отварной	5	5	5	5	5	5
Макароны	4	4	4	4	4	4
Гречка отварная	5	5	5	5	5	5
Котлета домашняя	5	5	5	5	5	5
Рыба с овощами	5	5	5	5	5	5
Яйцо под майонезом	5	5	5	5	5	5
Картофельное пюре	5	5	5	5	5	5
Выпечка	5	5	5	5	5	5

Подпись Мудрегерова Н. Н.