

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ОСЬКИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА

Рассмотрена и принята  
на заседании педагогического совета  
от «28» августа 2020г.

Протокол № 1

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор МКОУ Оськинская СШ  
  
Ю.М. Вишняков  
Приказ № 28 от  
« 28 » августа 2020г.

Положение  
о дегустационной комиссии  
МКОУ Оськинская СШ

# Положение о дегустационной комиссии МКОУ Оськинская СШ

## 1. Общие положения

- 1.1. Дегустационная комиссия МКОУ Оськинская 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: родители учащихся МКОУ Оськинская СШ
- 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 просвещения и науки Ульяновской области, управления образования МО «Инзенский район», Управления Роспотребнадзора по Ульяновской области, Инзенская РБ по приглашению Комиссии.
- 1.6. Дегустации проводятся в соответствии с графиком, который утверждается приказом директора школы на учебный год.
- 1.7. **Председатель** дегустационной комиссии за **семь дней** предупреждает сотрудников дегустационной комиссии о точном времени предстоящей дегустации.
- 1.8. Оценка ставится по пятибалльной шкале. В случае если ставится оценка ниже чем «5», то обязательно пишется примечание.
- 1.9. Члены дегустационной комиссии оценивают два параметра: внешний вид и вкусовые качества. За каждый параметр оценка ставится отдельно.
- 1.10. Ответственность за достоверность предоставляемой информации несут члены дегустационной комиссии.

## 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 члены комиссии.
- 2.7. Дегустационные листы и протокол заседания дегустационной комиссии хранятся у председателя Комиссии.