

Приложение № 1
УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора
МБОУ СОШ №22
города Южно-Сахалинска
от 01.09.2018 № 424-ОД

Положение о порядке проведения дегустаций блюд в школьной столовой

1. Общие положения

- 1.1. Данное «Положение о порядке проведения дегустаций блюд в школьной столовой» закрепляет правила проведения дегустаций в школьной столовой МБОУ СОШ №22.
- 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) в соответствии со ст.41 «Охрана здоровья обучающихся» Федерального закона РФ от 29.12.2012 г. №293-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409 – 08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального, основного и среднего профессионального образования» от 23.07.2008 г. №45.
- 1.4. В состав дегустационной комиссии включаются: представители педагогической, ученической, родительской и административной общественности (не более 4 человек от каждой общественности), представители школьной столовой (заведующая производством школьного питания, старший повар).
- 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, Департамента образования, Управления Роспотребнадзора по Сахалинской области, ГБУЗ «Южно-Сахалинская детская городская поликлиника» по приглашению Комиссии.
- 1.7. Дегустации проводятся в соответствии с графиком, который составляется ответственным за организацию питания в школе на весь учебный год. (Приложение 1).
- 1.8. График проведения дегустаций направляется в Департамент образования в начале учебного года на весь учебный год.
- 1.9. Председатель дегустационной комиссии за неделю предупреждает сотрудников дегустационной комиссии о точном времени предстоящей дегустации.
- 1.10. Оценка ставится по пятибалльной шкале. В случае если ставится оценка ниже чем «5», то обязательно пишется примечание.

- 1.11. Члены дегустационной комиссии оценивают два параметра: внешний вид и вкусовые качества. За каждый параметр оценка ставится отдельно.
- 1.12. Ответственность за достоверность предоставляемой информации несут члены дегустационной комиссии.
- 1.13. Материальные затраты по проведению дегустации возлагаются на поставщика услуг 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.

2.6. 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.

Приложение:

1. *График проведения дегустаций*
2. *Дегустационный лист*
3. *Анкета (опросный лист)*
4. *Методы органолептической оценки блюд общественного питания.*

Дегустационный лист
(Максимальное количество баллов – 5)

На блюдо _____

1. Внешний вид блюда: _____

2. Вкус: _____

3. Общий балл блюда: _____

4. Ваши замечания и предложения: _____

Ф.И.О. члена дегустационной комиссии _____

Число _____

Подпись _____

Приложение № 2
УТВЕРЖДЕН
приказом директора
МБОУ СОШ №22
города Южно-Сахалинска
от 01.09.2018 № 424-ОД

ГРАФИК ПРОВЕДЕНИЯ ДЕГУСТАЦИЙ

В МБОУ СОШ №22

В 2018-2019 УЧЕБНОМ ГОДУ

| МЕСЯЦ | ДЕНЬ НЕДЕЛИ | ЧИСЛО |
|----------------|--------------------|--------------|
| ОКТАБРЬ | СУББОТА | 20 |
| ЯНВАРЬ | СУББОТА | 20 |
| АПРЕЛЬ | СУББОТА | 21 |