

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

Инзенская средняя школа №4 имени Е.Я. Вологодской

**ПРИНЯТО:**

На заседании Педагогического совета

МБОУ Инзенская СШ №4

Протокол №

от «08» 202 г.



**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор МБОУ Инзенская СШ №4

А.Р. Шафеев

Приказ №

от «08» 202 г.



## ПОЛОЖЕНИЕ

### о дегустационной комиссии МБОУ Инзенская СШ №4

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **о дегустационной комиссии**

#### 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 МБОУ Инзенская СШ №4 (далее - Положение).
- 1.4. Состав Комиссии утверждается приказом директора школы.
- 1.5. Члены Комиссии должны быть ознакомлены с правилами проведения дегустации и критериями оценки блюд.
- 1.6. Ответственность за достоверность предоставляемой информации несут члены Комиссии
- 1.7. Дегустация проводится в соответствии с графиком, утвержденным приказом директора школы.
- 1.8. Председатель Комиссии за три дня предупреждает ее членов о точном времени предстоящей дегустации.
- 1.9. Оценка представленным блюдам ставится по пятибалльной шкале. В случае, если ставится оценка ниже «5», то обязательно пишется примечание.
- 1.10. Члены Комиссии оценивают два параметра: внешний вид и вкусовые качества. За каждый параметр оценка ставится отдельно.
- 1.11. 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 порций 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 тд.

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 подписывает 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.