

Положение
о дегустационной комиссии

1. Общие положения

- 1.1. Дегустационная комиссия МБОУ СОШ с. Восток (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: представитель Управления образования Поронайского городского округа, директор ОУ, заместитель директора по ВР, ответственный за организацию школьного питания, председатель Совета Школы, представители родительской общественности, члены Совета старшеклассников, заведующая производством школьной столовой.
- 1.4. Члены комиссии должны быть ознакомлены с правилами проведения дегустации и критериями оценки блюд.
- 1.5. Дегустации проводятся в соответствии с графиком, который утверждается приказом директора школы на учебный год.
- 1.6. График проведения дегустаций направляется в Управление образования Поронайского городского округа.
- 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.
- 1.11. 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.

Приложения:

1. Методы органолептической оценки блюд общественного питания.

2. Дегустационный лист.