

Протокол дегустационной комиссии № 5 от «22» февраля 2018 года

22 февраля 2018 года в 16.00 с целью с целью оценки качества питания в Гимназии было проведено заседание дегустационной комиссии.

Состав комиссии, утвержденный приказом директора № 698 от 01.09.2017 года «О создании дегустационной комиссии»:

Председатель комиссии: директор МАОУ Гимназии № 3 Умнова А.В.

Секретарь:

Сульдимирова Светлана Евгеньевна – заместитель директора по УВР.

Члены Комиссии:

Плотникова Ольга Андреевна – учитель начальных классов, ответственная по питанию;

Че Те Вуль – заведующая производством школьного питания ИП «Валуева Е.С.»;

Владимиров Анзор Анзорович – заместитель директора ИП «Валуева Е.С.»;

Павленко Оксана Викторовна - воспитатель ГПД, член бракеражной комиссии;

А также приглашенные члены комиссии:

- Представители педагогического сообщества:

Тарская А.М.- учитель математики Гимназии № 3

Ломако Т.Ю. – учитель географии Гимназии № 3

Палей Т.К.- педагог дополнительного образования Гимназия № 3

- Представители ученического сообщества:

Тарская София – ученица 5а класс,

Куллен Эшлин – ученица 4г класса,

Мильков – ученик 8г класса.

Оськина Алеся – ученица

Илемкова Варвара – ученица 5а класса

- Представители родительской общественности:

КимЛ.Н.– 7б класс,

Курочкина Е.И.- 2в класс,

Куллен О.И. - 4г класса,

Илемков Артем - 5а класс,

Полякова - 9б класс,

Тагипур Анна –1а класс.

Грохольская П.И.-

Мукашева Татьяна - 1б класс

Ульяницкая Н.В. –

Алексеенко А.И. –

Остринская М.В.- 5 в класс

По результатам оценки членами дегустационной комиссии представленные блюда получили следующие итоговые баллы:

Наименование блюда	Итоговая оценка
Салат из свежих огурцов	5
Салат из сырых овощей	5
Салат из овощей с сухофруктами	5
Омлет с сыром	5
Плов из свинины	4
Рагу из свинины	5
Печень по-строгановски	4
Горбуша, тушеная с овощами	4
Фрикадельки мясные в сметанном соусе	4
Компот из кураги	5

Из общих замечаний комиссии можно выделить:

Наименование блюда	замечания
Салат из свежих огурцов	Пересолено, много масла
Омлет с сыром	Немного пересолено
Плов из свинины	Плохая консистенция - рис сильно разваренный,
Печень по-строгановски	Длинные куски, жесткие, неаппетитный внешний вид
Фрикадельки мясные в сметанном соусе	Нет специй, твердые, безвкусные
Компот из кураги	Сладко очень

Заключение:

Блюда, представленные в дегустационном меню по органолептическим показателям соответствуют норме. Оценка качества блюд школьного питания «удовлетворительно». Рекомендовать для включения в перспективное меню, с учетом замечаний.

Председатель дегустационной комиссии *А.В. Умнова*
Секретарь *С.Е. Сульдимирова*

