

## Протокол дегустационной комиссии

№ 2 от «29» апреля 2017 года

29 апреля 2017 года в 13.00 с целью введения в рацион обучающихся блюд из минтая, в Гимназии было проведено заседание дегустационной комиссии. Состав комиссии, утвержденный приказом директора № 759 от 01.09.2016 года «О создании дегустационной комиссии»:

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

**Секретарь:**

Сулдымирова Светлана Евгеньевна – заместитель директора по УВР.

**Члены Комиссии:**

Киктева Анастасия Николаевна – начальник департамента образования администрации города Южно-Сахалинска;

Мамонтова Ирина Николаевна - ведущий консультант министерства образования Сахалинской области;

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;

Борисенко Екатерина Александровна - представитель родительской общественности (3г класс);

Калинина Оксана Борисовна, представитель родительской общественности (1б и 7б класс)

Комлев Ярослав – ученик 9 класса, член Совета Объединенных Классов;

В качестве гостей присутствовали: губернатор Сахалинской области О.Н.Кожемяко, мэр города Южно-Сахалинска С.А.Надсадин, начальник департамента А.Н.Киктева, представитель Министерства Образования И.Н. Мамонтова.

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

Наименование блюда	Итоговая оценка
котлеты рыбные	4
рыба тушеная в томате с овощами	5
рыба аппетитная	4
рыба в омлете	5
фишбургер	5

**Из общих замечаний комиссии можно выделить:**

- Котлета рыбная суховата, соус пресноват.
- Рыба аппетитная пресновата, не привлекательна внешне.

Для объективной оценки блюд из минтая, были опрошены все категории обучающихся:

26 апреля 2017 года учащимся начальной школы было предложено на завтрак блюдо из дегустационного меню «Рыба в омлете». В опросе участвовали 456 обучающихся, из них 236 учащимся (52%) блюдо понравилось, 182 ученика (40 %) высказались отрицательно, 36 (8%) учащихся отказались пробовать блюдо по субъективным причинам.

класс	всего	понравилось	не понравилось	Отказались
1а	34	15	19	0
1б	30	25	5	0
1в	30	8	20	2
2а	31	20	9	2
2б	30	19	5	6
2в	28	20	5	3
2г	27	15	11	1
2д	31	16	14	1
3а	25	15	10	0
3б	32	8	19	5
3в	34	12	20	0
3г	30	13	17	0
4а	30	10	14	6
4б	34	20	7	7
4в	30	20	7	3
Всего	456	236	182	36

**Из общих замечаний обучающихся начальных классов можно выделить:**

- Пресноват омлет
- Неаппетитный внешний вид

28 апреля 2017 учащимся начальной школы было предложено на завтрак блюдо из дегустационного меню «Рыба тушеная в томате с овощами». В опросе участвовали 442 обучающихся, из них 247 учащимся (56%) блюдо понравилось, 172 ученика (39 %) высказались отрицательно, 27(8%) учащихся отказались пробовать блюдо по субъективным причинам.

Класс	всего	понравилось	не понравилось	Отказались
1а	31	17	14	0
1б	32	24	8	0
1в	30	9	23	2
2а	30	26	2	2
2б	31	17	8	6
2в	27	18	6	3
2г	27	20	6	1
2д	29	19	10	0
3а	25	16	9	0
3б	30	25	0	5
3в	34	17	17	0
3г	30	13	17	0
4а	34	7	27	0
4б	26	4	15	7
4в	26	15	10	1
Всего	442	247	172	27

**Из общих замечаний обучающихся начальных классов можно выделить:**

- Много овощей
- Солоновато

В течение недели с 24.04.2017 по 28.04.2017 года учащимся 5-11 классов для организованного питания и открытой продажи были предложены блюда из дегустационного меню. В опросе участвовали 152 обучающихся, результаты представлены в таблице:

№	Понравилось	Не понравилось
рыба в томате	62%	38%
фишбургер	89%	11%
рыба в омлете	43%	57%
рыба аппетитная	40%	60%
котлеты рыбные	39%	61%

**Из общих замечаний обучающихся 5-11 классов можно выделить:**

- Сухость фишбургера, добавить соус,
- Очень мягкая консистенция котлет, сделать рубленые.

**Заключение:**

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

Председатель дегустационной комиссии *Мельникова* А.В. Умнова  
Секретарь *Сулдымирова* С.Е. Сулдымирова

