

Ф.И.О. члена дегустационной комиссии: Султанова Мария Сергеевна 25
 Место проведения дегустации: МАОУ Гимназия №3 г. Южно-Сахалинска
 Дата: 20.09.2022
 Время: 16:00

Таблица оценки органолептических показателей блюд

Наименование блюда	ОЦЕНКА органолептических показателей				Итоговая оценка	Примечание
	внешний вид	запах	консистенция	вкус		
Свекольник с мясом говядины	5+	5+	5+	5+	5+	
Плов с курицы	5+	5+	5+	5+	5+	
Жаркое по-домашнему	5+	5+	5+	5+	5+	
Макароны отварные	5+	5+	5+	5+	5+	
Рыба, запечённая с сыром и луком (минтай)	5+	5+	5+	5+	5+	
Тефтели мясные	5+	5+	5+	5+	5+	
Печень говяжья по-строгановски	5+	5+	5+	5+	5+	
Компот из свежих яблок	5+	5+	5+	5+	5+	

Подписи ответственных лиц:

Член дегустационной комиссии Султанова Мария Сергеевна
 Ответственный за организацию питания С.Е. Сульдмирова
 Зав. производством Че Те Вуль

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ №

Ф.И.О. члена дегустационной комиссии: Смирнова Мария Александровна (фот. Завоева З.Г.)
 Место проведения дегустации: МАОУ Гимназия № 3 г. Южно-Сахалинска
 Дата: 20.09.2022
 Время: 16:00

Таблица оценки органолептических показателей блюд

Наименование блюда	ОЦЕНКА органолептических показателей				Итоговая оценка	Примечание
	внешний вид	запах	консистенция	вкус		
Свекольник с мясом говядины	5	5	5	5	5	
Плов с курицы	5+	5+	5	5+	5	
Жаркое по-домашнему	5	5	5	5	5	
Макароны отварные	5	5	5	5+	5	
Рыба, запечённая с сыром и луком (минтай)	5	5	5	5	5+	
Тефтели мясные	5+	5+	5	5+	5	
Печень говяжья по-строгановски	5	5	5	4	5	
Компот из свежих яблок	5	5	5+	5	5+	

Подписи ответственных лиц:

Член дегустационной комиссии: Смирнова
 Ответственный за организацию питания: С.Е. Сульдмирова
 Зав. производством: Че Те Вуль

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ № _____

Ф.И.О. члена дегустационной комиссии: Соловьева Я.О.
 Место проведения дегустации: МАОУ Гимназия № 3 Г. Южно-Сахалинска
 Дата: 20.09.2022
 Время: 16:00

Таблица оценки органолептических показателей блюд

Наименование блюда	ОЦЕНКА органолептических показателей				Итоговая оценка	Примечание
	внешний вид	запах	консистенция	вкус		
Свекольник с мясом говядины	5	5	4	4	4	Нероскопичный немного
Плов с курицы	5	5	4	5	5	Как всегда, мушкетера много
Жаркое по-домашнему	5	5	4	4	4	мясо нежного
Макароны отварные	5	5	5	5	5	Вкусно, но есть поворот в сторону халва
Рыба, запечённая с сыром и луком (минтай)	4	4	3	3	3	рыб + сыр - нежирное. один из рыб + сыр + сметана
Тефтели мясные	5	5	4	5	5	уже суховаты
Печень говяжья по-строгановски	3	4	4	4	4	нежного немного
Компот из свежих яблок	5	3	4	4	4	Сладкий вкус

Подписи ответственных лиц:

Член дегустационной комиссии Я.О. Соловьева
 Ответственный за организацию питания С.Е. Сульдимирова
 Зав. производством Че Те Вуль



ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ №

Ф.И.О. члена дегустационной комиссии: Сидельни Андрей Александрович
 Место проведения дегустации: МАОУ Гимназия № 3 Г. Южно-Сахалинска
 Дата: 20.09.2022
 Время: 16:00

Таблица оценки органолептических показателей блюд

Наименование блюда	ОЦЕНКА органолептических показателей				Итоговая оценка	Примечание
	внешний вид	запах	консистенция	вкус		
Свекольник с мясом говядины	5	5	5	5	5	намного и душет
Плов с курицы	5	5	5	5	5	огонь!
Жаркое по-домашнему	5	5	3	4	4	Жирное мясо. Кисловатый вкус
Макароны отварные	5	5	5	5	5	приятный вкус
Рыба, запечённая с сыром и луком (минтай)	5	5	4	4	4,5	рыба перемерзшая, не припекла.
Тфтели мясные	5	5	5	5	5	супер!
Печень говяжья по-строгановски	5	5	5	5	5	огонь вкусно!
Компот из свежих яблок	5	5	3	3	4	вкус не масленистый

Подписи ответственных лиц:

Член дегустационной комиссии:  С.Е. Сульдиминова
 Ответственный за организацию питания:  Че Те Вуль
 Зав. производством: _____

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ № 15

Ф.И.О. члена дегустационной комиссии: Кузнецова Ксения Сергеевна

Место проведения дегустации: МАОУ Гимназия № 3 Г. Южно-Сахалинска

Дата: 20.09.2022

Время: 16:00

Таблица оценки органолептических показателей блюд

Наименование блюда	ОЦЕНКА органолептических показателей				Итоговая оценка	Примечание
	внешний вид	запах	консистенция	вкус		
Свекольник с мясом говядины	5	5	5	5	5	—
Плов с курицы	5	5	5	5	5	вкусный, соленоват
Жаркое по-домашнему	5	5	5	5	5	
Макароны отварные	5	5	5	5	5	
Рыба, запечённая с сыром и луком (минтай)	5	5	5	5	5	
Тефтели мясные	5	5	5	5	5	огонь вкуснее
Печень говяжья по-строгановски	5	5	5	5	5	
Компот из свежих яблок	5	5	5	5	5	Супер!

Подписи ответственных лиц:

Член дегустационной комиссии Кузнецова Ксения Сергеевна
 Ответственный за организацию питания С.Е. Сульдимирова
 Зав. производством Че Те Вуль

Ф.И.О. члена дегустационной комиссии: Дегустационный лист №
Лагунова Анастасия Александровна
 Место проведения дегустации: МАОУ Гимназия № 3 г. Южно-Сахалинска
 Дата: 20.09.2022
 Время: 16:00

Таблица оценки органолептических показателей блюд

Наименование блюда	ОЦЕНКА органолептических показателей				Итоговая оценка	Примечание
	внешний вид	запах	консистенция	вкус		
Свекольник с мясом говядины	5	5	5	4		немного много мясной
Плов с курицы	5	5	5	5		очень вкусный и не жирный
Жаркое по-домашнему	5	5	5	4		солёноватого, но конечно жареного
Макароны отварные	5	5	5	5		
Рыба, запечённая с сыром и луком (минтай)	5	5	4	4		суховат, много лука, корочка
Тефтели мясные	5	5	5	5		очень вкусные!
Печень говяжья по-строгановски	5	5	5	5		
Компот из свежих яблок	5	5	5	5		вкусный, не сладкий
						хлеб свежий!

Подписи ответственных лиц:

Член дегустационной комиссии Лагунова Анастасия Александровна
 Ответственный за организацию питания С.Е. Сульдимирова
 Зав. производством Че Те Вуль

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ №

Ф.И.О. члена дегустационной комиссии: Рахметкина Анастасия Сергеевна

Место проведения дегустации: МАОУ Гимназия № 3 Г. Южно-Сахалинска

Дата: 20.09.2022

Время: 16:00

Таблица оценки органолептических показателей блюд

Наименование блюда	ОЦЕНКА органолептических показателей				Итоговая оценка	Примечание
	внешний вид	запах	консистенция	вкус		
Свекольник с мясом говядины	5	5	5	5	5	
Плов с курицы	5	5	5	5	5	
Жаркое по-домашнему	5	5	5	5	5	
Макароны отварные	5	5	5	5	5	
Рыба, запечённая с сыром и луком (минтай)	5	5	5	5	5	<i>Желтый</i>
Тфтели мясные	5	5	5	5	5	
Печень говяжья по-строгановски	5	5	5	5	5	
Компот из свежих яблок	5	5	5	5	5	

Подписи ответственных лиц:

Член дегустационной комиссии  _____

Ответственный за организацию питания С.Е. Сульдмирова

Зав. производством _____ Че Те Вуль

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ №

Ф.И.О. члена дегустационной комиссии: Челек Ирина Владимировна
 Место проведения дегустации: МАОУ Гимназия № 3 Г. Южно-Сахалинска
 Дата: 20.09.2022
 Время: 16:00

Таблица оценки органолептических показателей блюд

Наименование блюда	ОЦЕНКА органолептических показателей				Итоговая оценка	Примечание
	внешний вид	запах	консистенция	вкус		
Свекольник с мясом говядины	5	4	5	4	4	вкус не бывает
Плов с курицы	5	5	4	4	5	рис немного переварен немного соевый
Жаркое по-домашнему	5	5	5	5	5	
Макароны отварные	5	5	5	5	5	
Рыба, запечённая с сыром и луком (минтай)	3	3	4	3	3	рыба сырая слишком много лука
Тефтели мясные	5	5	5	5	5	вкусное
Печень говяжья по-строгановски	3	3	4	3	3	печень горчит
Компот из свежих яблок	5	5	5	5	5	

Подписи ответственных лиц:

Член дегустационной комиссии Челек Ирина Владимировна
 Ответственный за организацию питания С.Е. Сульдимирова
 Зав. производством Че Те Вуль

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ № _____

Ф.И.О. члена дегустационной комиссии: Алимов Дмитрий Владимирович
 Место проведения дегустации: МАОУ Гимназия № 3 г. Южно-Сахалийска
 Дата: 20.09.2022
 Время: 16:00

Таблица оценки органолептических показателей блюд

Наименование блюда	ОЦЕНКА органолептических показателей				Итоговая оценка	Примечание
	внешний вид	запах	консистенция	вкус		
Свекольник с мясом говядины	4	4	4	4	4	
Плов с курицы	5	5	5	5	5	
Жаркое по-домашнему	5	5	5	5	5	
Макароны отварные	4	4	4	4	4	
Рыба, запечённая с сыром и луком (минтай)	4	4	4	4	4	
Тефтели мясные	5	5	5	5	5	
Печень говяжья по-строгановски	5	5	5	5	5	
Компот из свежих яблок	5	5	5	5	5	

Подписи ответственных лиц:

Член дегустационной комиссии: Алимов Дмитрий Владимирович
 Ответственный за организацию питания: С.Е. Сульдимирова
 Зав. производством: Че Те Вуль

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ № 14

Ф.И.О. члена дегустационной комиссии: Тюрина Екатерина Александровна
 Место проведения дегустации: МАОУ Гимназия № 3 Г. Южно-Сахалинска
 Дата: 20.09.2022
 Время: 16:00

Таблица оценки органолептических показателей блюд

Наименование блюда	ОЦЕНКА органолептических показателей				Итоговая оценка	Примечание
	внешний вид	запах	консистенция	вкус		
Свекольник с мясом говядины	5	5	4	5	5	перловат. (разм. жару, без сметаны)
Плов с курицы	5	5	5	5	5	
Жаркое по-домашнему	5	5	4	4	5	вкусно но по-домашнему
Макароны отварные	5	5	5	5	5	
Рыба, запечённая с сыром и луком (минтай)	5	5	4	4	4	рыба суховатая, полаясь косточка
Тефтели мясные	5	5	5	5	5	
Печень говяжья по-строгановски	5	5	5	5	5	
Компот из свежих яблок	5	5	5	5	5	

Подписи ответственных лиц:

Член дегустационной комиссии: Тюрина Е.К.
 Ответственный за организацию питания: С.Е. Сульдимирова
 Зав. производством: Че Те Вуль

Ф.И.О. члена дегустационной комиссии: Сулдырова Сувлейма Сулеймановна 1, 5 4
 Место проведения дегустации: МАОУ Гимназия № 3 Г. Южно-Сахалинска
 Дата: 20.09.2022
 Время: 16:00

Таблица оценки органолептических показателей блюд

Наименование блюда	ОЦЕНКА органолептических показателей				Итоговая оценка	Примечание
	внешний вид	запах	консистенция	вкус		
Свекольник с мясом говядины	5	5	5	5	5	-
Плов с курицы	4	5	5	5	5	-
Жаркое по-домашнему	5	5	5	5	5	-
Макароны отварные	5	5	5	5	5	-
Рыба, запечённая с сыром и луком (минтай)	5	5	5	5	5	-
Тефтели мясные	5	5	5	5	5	-
Печень говяжья по-строгановски	5	5	5	5	5	-
Компот из свежих яблок	5	5	5	5	5	-

Подписи ответственных лиц:

Член дегустационной комиссии

Ответственный за организацию питания

Зав. производством



С.Е. Сульдимирова

Че Те Вуль

Ф.И.О. члена дегустационной комиссии: Александров Александр Александрович 21.5

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ №

Место проведения дегустации: МАОУ Гимназия № 3 г. Южно-Сахалинска

Дата: 20.09.2022

Время: 16:00

Таблица оценки органолептических показателей блюд

Наименование блюда	ОЦЕНКА органолептических показателей				Итоговая оценка	Примечание
	внешний вид	запах	консистенция	вкус		
Свекольник с мясом говядины	5	5	5	5	5	
Плов с курицы	5	5	5	5	5	
Жаркое по-домашнему	5	5	5	5	5	
Макароны отварные	5	5	5	5	5	
Рыба, запечённая с сыром и луком (минтай)	5	5	5	5	5	
Тефтели мясные	5	5	5	5	5	
Печень говяжья по-строгановски	5	5	5	5	5	
Компот из свежих яблок	5	5	5	4	5	спарклет

Подписи ответственных лиц:

Член дегустационной комиссии Мещеников В.И.

Ответственный за организацию питания С.Е. Сульдимирова

Зав. производством Че Те Вуль

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ № _____

Ф.И.О. члена дегустационной комиссии: Борисовская Татьяна
 Место проведения дегустации: МАОУ Гимназия № 3 Г. Южно-Сахалинска
 Дата: 20.09.2022
 Время: 16:00

Таблица оценки органолептических показателей блюд

Наименование блюда	ОЦЕНКА органолептических показателей				Итоговая оценка	Примечание
	внешний вид	запах	консистенция	вкус		
Свекольник с мясом говядины	5	5	5	5	5	хороший вкусной суп.
Плов с курицы	4	5	5	5	5	выступает сметаной в курицу
Жаркое по-домашнему	5	5	5	5	5	очень много сала
Макароны отварные	4	5	5	4	5	покажились пересоленные, не крытые
Рыба, запечённая с сыром и луком (минтай)	5	5	5	4	4+	очень вкусная, но внешне себе съестной
Тефтели мясные	5	5	5	5	5	реденку по крайней мере и мне тоже.
Печень говяжья по-строгановски	4	4	5	4	4	мне жаль по мало шипован, вкусный
Компот из свежих яблок	5	5	5	5	5	

Подписи ответственных лиц:

Член дегустационной комиссии Татьяна С.Е. Сульдимирова
 Ответственный за организацию питания Татьяна Че Те Вуль
 Зав. производством _____

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ № _____

Ф.И.О. члена дегустационной комиссии: Давыд Ирина Сергеевна

Ф.И.О. члена дегустационной комиссии: _____

Место проведения дегустации: МАОУ Гимназия № 3 Г. Южно-Сахалинска

Дата: 20.09.2022

Время: 16:00

Таблица оценки органолептических показателей блюд

Наименование блюда	ОЦЕНКА органолептических показателей				Итоговая оценка	Примечание
	внешний вид	запах	консистенция	вкус		
Свекольник с мясом говядины	5	5	5	5	5	<i>мне же нравится много овощей</i>
Плов с курицы	5	5	5	5	5	<i>не понравилась консистенция в мясе</i>
Жаркое по-домашнему	4	4	4	4	4	<i>м.к.с. с курочкой самое по домашнему</i>
Макароны отварные	5	5	5	5	5	<i>макаронки от г. в формуле не очень</i>
Рыба, запечённая с сыром и луком (минтай)	5	5	4	4	5	<i>рыба суховатая</i>
Тефтели мясные	5	5	5	4	5	<i>поздравляю не много томатный соус</i>
Печень говяжья по-строгановски	—	—	—	—	—	<i>перчить не надо соус не нужен</i>
Компот из свежих яблок	5	5	5	5	5	<i>с сахаром по рецепту не очень вкусный</i>

Подписи ответственных лиц:

Член дегустационной комиссии _____

Ответственный за организацию питания _____

Зав. производством _____

Давыд Ирина Сергеевна

С.Е. Сульдимирова

Че Те Вуль


ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ № _____

Ф.И.О. члена дегустационной комиссии: Сен Светлане
 Место проведения дегустации: МАОУ Гимназия № 3 Г. Южно-Сахалинска
 Дата: 20.09.2022
 Время: 16:00

Таблица оценки органолептических показателей блюд

Наименование блюда	ОЦЕНКА органолептических показателей				Итоговая оценка	Примечание
	внешний вид	запах	консистенция	вкус		
Свекольник с мясом говядины	5	5	5	5	5	
Плов с курицы	5	5	5	4	4	пере солен
Жаркое по-домашнему	5	5	5	5	5	
Макароны отварные	5	5	5	5	5	
Рыба, запечённая с сыром и луком (минтай)	4	5	4	5	4	суховато
Тефтели мясные	5	5	5	5	5	
Печень говяжья по-строгановски	5	5	4	5	4	
Компот из свежих яблок	5	5	5	5	5	

Подписи ответственных лиц:

Член дегустационной комиссии Сен Светлана 
 Ответственный за организацию питания С.Е. Сульдимирлова
 Зав. производством Че Те Вуль


ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ № _____

Ф.И.О. члена дегустационной комиссии: Тавилова Оксана Сергеевна
 Место проведения дегустации: МАОУ Гимназия № 3 Г. Южно-Сахалинска
 Дата: 20.09.2022
 Время: 16:00

Таблица оценки органолептических показателей блюд

Наименование блюда	ОЦЕНКА органолептических показателей				Итоговая оценка	Примечание
	внешний вид	запах	консистенция	вкус		
Свекольник с мясом говядины	5	5	5	5	5	
Плов с курицы	5	5	5	5	5	
Жаркое по-домашнему	4	4	5	5	5	м.в.со не с.к.б.е.т.о
Макароны отварные	4	5	5	4	5	
Рыба, запечённая с сыром и луком (минтай)	4	5	5	4	4	
Тефтели мясные	5	5	5	5	5	
Печень говяжья по-строгановски	4	4	4	4	4	
Компот из свежих яблок	5	5	5	5	5	

Подписи ответственных лиц:

Член дегустационной комиссии  Тавилова О.С.
 Ответственный за организацию питания С.Е. Сульдими́рова
 Зав. производством Че Те Вуль

Ф.И.О. члена дегустационной комиссии: А.И. Дегустационный лист №
Головкин Сергей Сергеевич
 Место проведения дегустации: МАОУ Гимназия № 3 Г. Южно-Сахалинска
 Дата: 20.09.2022
 Время: 16:00

Таблица оценки органолептических показателей блюд

Наименование блюда	ОЦЕНКА органолептических показателей				Итоговая оценка	Примечание
	внешний вид	запах	консистенция	вкус		
Свекольник с мясом говядины	5	5	5	5		
Плов с курицы	5	5	5	4		много соли
Жаркое по-домашнему	5	5	5	5		
Макароны отварные	5	5	5	5		
Рыба, запечённая с сыром и луком (минтай)	5	5	5	5		
Тефтели мясные	5	5	5	5		
Печень говяжья по-строгановски	5	5	5	5		
Компот из свежих яблок	5	5	5	5		

Подписи ответственных лиц:

Член дегустационной комиссии Сергей Головкин

Ответственный за организацию питания С.Е. Сульдимирова

Зав. производством Че Те Вуль

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ №

Федерация «Молодые специалисты»

Ф.И.О. члена дегустационной комиссии: Федосин Елена Александровна
 Место проведения дегустации: МАОУ Гимназия № 3 Г. Южно-Сахалинска
 Дата: 20.09.2022
 Время: 16:00

Таблица оценки органолептических показателей блюд

Наименование блюда	ОЦЕНКА органолептических показателей				Итоговая оценка	Примечание
	внешний вид	запах	консистенция	вкус		
Свекольник с мясом говядины	5	5	5	5	5	
Плов с курицы	5	5	4	5	5	много повареная курицы
Жаркое по-домашнему	5	5	5	5	5	
Макароны отварные	5	5	5	5	5	
Рыба, запечённая с сыром и луком (минтай)	5	4	5	4	4	
Тефтели мясные	5	5	5	5	5	
Печень говяжья по-строгановски	5	5	5	5	5	
Компот из свежих яблок	5	5	5	5	5	

Подписи ответственных лиц:

Член дегустационной комиссии *С.Е. Сульдирикова* С.Е. Сульдирикова
 Ответственный за организацию питания *Че Те Вуль* Че Те Вуль
 Зав. производством _____


ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ № —

Ф.И.О. члена дегустационной комиссии: Клиш Ульяна Сергеевна
 Место проведения дегустации: МАОУ Гимназия № 3 г. Южно-Сахалинска
 Дата: 20.09.2022
 Время: 16:00

Таблица оценки органолептических показателей блюд

Наименование блюда	ОЦЕНКА органолептических показателей				Итоговая оценка	Примечание
	внешний вид	запах	консистенция	вкус		
Свекольник с мясом говядины	5	5	4	3	4	Норм
Плов с курицы	5	5	5	3	4	
Жаркое по-домашнему	5	5	5	5	5	
Макароны отварные	5	5	5	5	5	
Рыба, запечённая с сыром и луком (минтай)	5	5	5	4	5	
Тефтели мясные	5	5	5	5	5	
Печень говяжья по-строгановски	5	5	5	3	4	сухая
Компот из свежих яблок	5	5	5	4	5	добавить не варить все варить сахара

Подписи ответственных лиц:

Член дегустационной комиссии  С.Е. Сульдмирова
 Ответственный за организацию питания _____
 Зав. производством _____ Че Те Вуль

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ №

Ф.И.О. члена дегустационной комиссии: Тарнавская Анна Владимировна

Место проведения дегустации: МАОУ Гимназия № 3 Г. Южно-Сахалинска

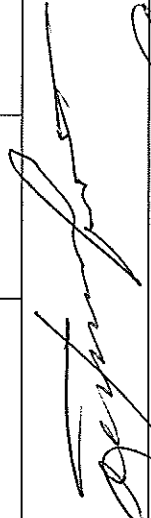
Дата: 20.09.2022

Время: 16:00

Таблица оценки органолептических показателей блюд

Наименование блюда	ОЦЕНКА органолептических показателей				Итоговая оценка	Примечание
	внешний вид	запах	консистенция	вкус		
Свекольник с мясом говядины	5	5	4	4	4	
Плов с курицы	5	5	5	4	5	
Жаркое по-домашнему	5	5	5	5	5	Мясо жирноват
Макароны отварные	5	5	5	5	5	
Рыба, запечённая с сыром и луком (минтай)	5	5	4	4	4	суховата
Тефтели мясные	5	5	5	5	5	
Печень говяжья по-строгановски	5	5	5	5	5	
Компот из свежих яблок	4	5	5	4	4	Хотелось бы чуть насыщеннее

Подписи ответственных лиц:



Член дегустационной комиссии

Ответственный за организацию питания С.Е. Сульдимирова

Зав. производством Че Те Вуль

Ф.И.О. члена дегустационной комиссии: Мухоморова Елена Николаевна
 Место проведения дегустации: МАОУ Гимназия № 3 Г. Южно-Сахалинска
 Дата: 20.09.2022
 Время: 16:00

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ №

Таблица оценки органолептических показателей блюд

Наименование блюда	ОЦЕНКА органолептических показателей				Итоговая оценка	Примечание
	внешний вид	запах	консистенция	вкус		
Свекольник с мясом говядины	5	5	5	5	5	пересола
Плов с курицы	5	5	5	5	5	
Жаркое по-домашнему	5	5	5	5	5	мало мяса
Макароны отварные	5	5	5	5	5	
Рыба, запечённая с сыром и луком (минтай)	5	5	4	5	5	рыба суховата
Тефтели мясные	5	5	5	5	5	
Печень говяжья по-строгановски	5	5	5	5	5	
Компот из свежих яблок	5	5	5	5	5	

Подписи ответственных лиц:

Член дегустационной комиссии

Ответственный за организацию питания

Зав. производством

С.Е. Сульдимирова

Че Те Вуль

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ № _____

Ф.И.О. члена дегустационной комиссии: Боченко Д.А.
 Место проведения дегустации: МАОУ Гимназия № 3 Г. Южно-Сахалинска
 Дата: 20.09.2022
 Время: 16:00

Таблица оценки органолептических показателей блюд

Наименование блюда	ОЦЕНКА органолептических показателей					Итоговая оценка	Примечание
	внешний вид	запах	консистенция	вкус			
Свекольник с мясом говядины	5	5	5	4			вкусное...
Плов с курицы	5	5	5	5			оценка
Жаркое по-домашнему	5	5	5	5			оценка
Макароны отварные	5	5	5	5			
Рыба, запечённая с сыром и луком (минтай)	5	5	5	3			
Тефтели мясные	5	5	5	4			сочная
Печень говяжья по-строгановски	5	5	5	4			сухая
Компот из свежих яблок	5	5	5	5			

Подписи ответственных лиц:

Член дегустационной комиссии _____
 Ответственный за организацию питания _____ С.Е. Сульдимирава
 Зав. производством _____ Че Те Вуль