Утверждено
приказом № 303 от 01.09.2018г.

Положение
о дегустационной комиссии
МАОУ СОШ № 6 г. Холмска

1. Общие положения

1.1. Данное «Положение о порядке проведения дегустаций блюд в школьной столовой» закрепляет правила проведения дегустаций в школьной столовой МАОУ СОШ № 6.

1.2. Дегустационная комиссия (далее - Комиссия) является коллективным экспертом и организуется для проведения оценки качества блюд школьного питания.

1.3. Дегустационная комиссия руководствуется в своей работе настоящим Положением о порядке проведения дегустаций в школьной столовой (Далее - Порядок) в соответствии со ст.41 «Охрана здоровья обучающихся» Федерального закона РФ от 29.12.2012 г. № 293-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409 - 08 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального, основного и среднего профессионального образования» от 23.07.2008 г. № 45.

1.4. В состав дегустационной комиссии включаются: представители педагогической, ученической, родительской и административной общественности (не более 2 человек от каждой общественности).

1.5. Члены комиссии должны быть ознакомлены с правилами проведения дегустации и критериями оценки блюд.

1.6. В работе дегустационной комиссии в период проведения дегустаций могут принимать участие представители Министерства образования Сахалинской области, Департамента образования, Управления Роспотребнадзора по Сахалинской области, «Холмская детская городская поликлиника» по приглашению Комиссии.

1.7. Дегустации проводятся один раз в четверть в соответствии с графиком, который составляется ответственным за организацию питания в школе на весь учебный год.

1.8. Председатель дегустационной комиссии за неделю предупреждает сотрудников дегустационной комиссии о точном времени предстоящей дегустации.

1.9. Оценка ставится по пятибалльной шкале. В случае если ставится оценка ниже чем «5», то обязательно пишется примечание.

1.10. Члены дегустационной комиссии оценивают два параметра: внешний вид и вкусовые качества. За каждый параметр оценка ставится отдельно.
1.11. Ответственность за достоверность предоставляемой информации несут члены дегустационной комиссии.
1.12. 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.
2.7. Члены комиссии предоставляют дегустационные листы председателю комиссии, подводят итоги дегустации методом математической обработки, результаты оформляются протоколом. Протокол подписывают председатель комиссии и секретарь.
2.8. Дегустационные листы и протокол заседания дегустационной комиссии хранятся у секретаря Комиссии.