



Утверждаю:

Директор ГБОУ СОШ «ОЦ» с.Съезжее:

(Шшиканова М.Г.)

«02» сентября 2019г.

ПОЛОЖЕНИЕ О ДЕГУСТАЦИОННОЙ КОМИССИИ ГБОУ СОШ «ОЦ» с.Съезжее

1. Общие положения

Дегустационная комиссия (ДК) организуется для проведения оценки качества готовых блюд школьной столовой и действует в соответствии с настоящим Положением.

Персональный состав дегустационной комиссии утверждается приказом директора.

2. Функции дегустационной комиссии

2.1. На дегустационную комиссию готовых блюд школьной столовой возлагается:

2.1.1. Периодическая органолептическая оценка качества готовых блюд. Одновременно с качеством оценивается внешний вид;

2.1.2. Контроль за выполнением предприятиями предложений и мероприятий по улучшению качества продукции, принятых на предыдущих заседаниях ДК.

2.2. Дегустационная комиссия дает заключения о качестве, внешнем оформлении готовых блюд, совершенствовании технологических процессов, разрабатывает предложения об освоении или снятии с производства соответствующих видов блюд.

Заключения и рекомендации ДК сообщаются заинтересованным организациям.

3. Порядок проведения дегустаций

3.1. Заседания ДК проводятся согласно утвержденному плану работы, а также при необходимости и по указанию председателя комиссии, а в его отсутствие - заместителя председателя.

3.2. Количество образцов изделий, представляемых на одно заседание комиссии, предварительно согласовывается с председателем ДК (или его заместителем);

3.3. Решение дегустационной комиссии принимается большинством голосов членов комиссии.

3.4. Органолептическая оценка качества готовых блюд производится по показателям:

- цвет и внешний вид;
- вкус и запах;
- структура и консистенция;

3.5. Дегустатор должен оценивать продукт по каждому из показателей, указанных в дегустационном листе, и выставить оценку по 5-балльной шкале, где:

- оценка "5" соответствует отличному, безукоризненному качеству блюда по исследуемому органолептическому показателю;
- оценка "4" соответствует хорошему качеству блюда;
- оценка "3" соответствует среднему удовлетворительному качеству блюда по исследуемому органолептическому показателю;
- оценка "2" соответствует неудовлетворительному качеству блюда (наличие постороннего запаха, привкуса, неудовлетворительная консистенция и др.).

Результаты оценки дегустаторов фиксируются в дегустационном листе. Дегустационные листы хранятся у секретаря дегустационной комиссии.

3.6. Секретарь дегустационной комиссии должен обобщать материалы дегустации и рассчитать среднюю оценку по каждому единичному показателю качества, как сумму баллов, выставленных по этому показателю всеми дегустаторами, деленную на число дегустаторов, и осуществить расчет комплексной оценки блюда.

3.7. Члены комиссии высказывают каждый свое мнение о качестве дегустируемых образцов блюд, после чего принимается соответствующее решение.

3.8. Заседания дегустационной комиссии оформляются протоколами, которые подписываются председательствующим на заседании и секретарем.

3.9. В протоколе заседания дегустационной комиссии записывается:

- дата проведения дегустации;
- персональный состав присутствующих членов дегустационной комиссии (фамилия, имя, отчество, должность);
- цель дегустации;
- перечень представленных на дегустацию образцов с указанием наименования изделий;
- балльная оценка и органолептическая характеристика образца;
- основные замечания и предложения дегустаторов, высказанные при обсуждении, и др.

4. Порядок представления и расходования образцов

4.1. Образцы готовых блюд, направляемые на дегустацию, должны сопровождаться следующей документацией:

- рецептура;
- технологическая инструкция.

4.2. Протокол ДК (или выписка из протокола) направляется изготовителю.

4.3. Если дегустируется несколько видов продуктов, то рекомендуется следующая очередность их подачи:

- салат;
- первые обеденные блюда;
- вторые обеденные блюда;
- сладкие блюда, выпечка;
- напитки.

4.4. Стоимость образцов продукции, представленных на дегустацию, относится за счет изготовителя.

Дегустационная карточка члена ДК

ФИО члена комиссии _____

Дата проведения дегустации _____

Место проведения _____

Количество дегустируемых блюд	Наименование блюд	Органолептические показатели				Средний балл
		Внешний вид	Вкус	Запах	Консистенция	
1						
2						
3						
4						
5						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						
11.						
Итого:						

Сводная ведомость оценки готовых блюд ДК

Дата проведения дегустации _____

Место проведения _____

Количество участников дегустации	Фамилия, имя	Органолептические показатели				Средний балл
		Внешний вид	Вкус	Запах	Консистенция	
1						
2						
3						
4						
5						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						
11.						
Итого:						