

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 13 имени П. А. Леонова
города Южно-Сахалинска**

Принято
на Управляющем совете
МАОУ СОШ № 13 им. П. А. Леонова
г. Южно-Сахалинска
Протокол № 1 от 30.08.2024



**ПОЛОЖЕНИЕ
о дегустационной комиссии
МАОУ СОШ № 13 им. П. А. Леонова г. Южно-Сахалинска**

1. Общие положения

- 1.1. Дегустационная комиссия (далее – комиссия) организуется для проведения органолептической оценки качества приготовленной пищи для питания школьников.
- 1.2. Комиссия действует в соответствии с настоящим Положением.
- 1.3. В работе комиссии с правом совещательного голоса могут принимать участие специалисты предприятий питания, департамента образования администрации города Южно-Сахалинска, контролирующих и других организаций, приглашенные на дегустацию.
- 1.4. Секретарь комиссии за сутки предупреждает сотрудников исполнителя оказания услуг по организации питания о предстоящей дегустации.
- 1.5. Оценка ставится по пятибалльной шкале. В случае, если ставится оценка ниже, чем «5», то обязательно пишется примечание.
- 1.6. Если ставится оценка «3» или ниже, то обязательно составляется акт и блюдо снимается с реализации и, если возможно, отправляется на до готовности.
- 1.7. Члены дегустационной комиссии оценивают два параметра: внешний вид и вкусовые качества. За каждый параметр оценка ставится отдельно. Также проводится контрольное взвешивание некоторых блюд, особенное внимание уделяется мясным блюдам.
- 1.8. Дегустация может быть тематической (качество приготовления завтраков, обедов, молочной продукции, выпечки и т. д.).
- 1.9. Ответственность за достоверность предоставляемой информации несут члены дегустационной комиссии.

2. Порядок проведения дегустации

- 2.1. Заседания комиссии проводятся согласно утвержденному графику в обозначенное время не реже одного раза в четверть, при необходимости созываются дополнительно председателем комиссии.
- 2.2. В случае, если члены дегустационной комиссии изъявили желание зайти за линию раздачи, то им необходимо надеть 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).
- 2.4. Члены дегустационной комиссии вправе взять или попросить любое блюдо. Качество дегустируемого блюда ограничено:
 - 2.4.1. Порционные блюда (котлеты, кулинарные изделия и др.) берутся в единичном экземпляре и с помощью ножа делятся между членами дегустационной комиссии.
 - 2.4.2. Не порционные блюда (супы, гарниры и др.) 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. Обработка результатов дегустации производится в соответствии с балльной системой, принятой для оценки данного вида продукции, исходя из среднеарифметической оценки членов комиссии, участвующих в заседании.

3. Оформление результатов дегустации

3.1. Решение заседания комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем комиссии.

3.2. Протокол заседания (или выписка из протокола) комиссии отправляется исполнителю оказания услуг по организации питания и в Департамент образования администрации города Южно-Сахалинска.

3.3. Руководитель проверяемого предприятия не позже чем в 2-месячный срок сообщает председателю комиссии о проведенных мероприятиях по улучшению качества продукции, по замечаниям и рекомендациям комиссии и о принятых мерах к работникам, виновным в выпуске продукции неудовлетворительного качества.