

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МБОУ СОШ № 8 г.Поронайска
Е.Н.Сафенкова
Приказ от 16.02.2016 №51-О



**Положение
о дегустационной комиссии
МБОУ СОШ № 8 г.Поронайска**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение определяет деятельность дегустационной комиссии по оценке качества приготовления пищевой продукции школьной столовой МБОУ СОШ № 8 г. Поронайска
- 1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Поручением Губернатора Сахалинской области от 23.09.2015 № 25-РП с целью улучшения качества школьного питания, ассортимента блюд для обучающихся и ознакомления родителей и школьников с принципами рационального питания.
- 1.3. Дегустационная комиссия (далее - ДК) является коллективным экспертом и организуется для проведения оценки качества приготовления, ассортимента блюд в школьной столовой
- 1.4. Изменение состава Комиссии, а также прекращение ее деятельности осуществляются по Приказу директора школы

2. Управление и структура

- 2.1. Количественный состав ДК не должен превышать в целом 5-7 человек: работники школы, представители родительской общественности и обучающихся. В работе ДК с правом совещательного голоса, по решению председателя или заместителя председателя ДК, могут принимать участие представители Управления образования администрации Поронайского городского округа, фельдшер детской поликлиники, квалифицированные специалисты других организаций. Директор школы не является членом дегустационной комиссии.
- 2.2. Дегустационная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.
- 2.3. Заседания ДК проводятся под председательством председателя ДК или, по его поручению, заместителем председателя.
- 2.4. Дегустация приготовляемых блюд проводится не реже 2-х раз в год в соответствии с графиком, утвержденным на начало учебного года директором школы.
- 2.5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. (приложение 4)

3. Функции дегустационной комиссии

- 3.1 На Дегустационную комиссию возложены следующие функции:
 - оценка качества приготавливаемых и новых видов блюд
 - проведение плановых дегустаций по оценке качества приготовляемой продукции согласно графику(приложение 1).

4. Порядок проведения дегустации

- 4.1. Дегустация блюд проводится в обеденном зале. Члены дегустационной комиссии проводят дегустацию в соответствии с графиком в обозначенное время.
- 4.2. Дегустации подлежат все основные блюда (молочные блюда, первые блюда, гарниры, основные мясные, рыбные блюда, салаты, выпечка, напитки). Дегустаторы перед проведением оценки должны быть ознакомлены с программой дегустации.
- 4.3. Оценка качества блюд, как правило, проводится до 12 часов дня.
Необходимо, чтобы все члены комиссии заранее были осведомлены о дне и времени проведения дегустации.

4.4. Лица, участвующие в дегустации, должны быть здоровы. Если у дегустатора временно нарушены функции обоняния, вкусовой чувствительности (простуда, головная боль и т.п.), плохое самочувствие, он не должен привлекаться к работе в данный момент.

4.5. Во время работы в дегустационной комиссии запрещается использование косметических средств с заметным запахом.

4.6. Дегустация должна проводиться в спокойной деловой атмосфере. Во время оценки недопустимы восклицания, реплики, выражение своего мнения, жесты и мимика. Обмен мнениями должен осуществляться только по приглашению руководителя комиссии. Высказывания должны быть краткими, четкими, по существу вопроса, изложение должно вестись ровным спокойным голосом, недопустимо навязывать свое мнение коллегам.

4.7. Очередность оценки отдельных показателей должна отвечать естественной последовательности органолептической оценки; сначала необходимо определить качественные показатели, оцениваемые зрительно (форму, внешний вид, цвет), затем запах (аромат), консистенцию (структуру) и, наконец, такие свойства, как вкус, мягкость и т.п.

4.8. Порционные блюда (котлеты, кулинарные изделия и т.п.) берутся в единичном экземпляре и с помощью ножа делятся между членами дегустационной комиссии. Порция продукта должна быть небольшой: 15 - 20 г, но составлять не менее двух единиц. Не порционные блюда (супы, гарниры, каши) берутся в количестве полпорции на всех членов комиссии.

Салаты берутся в количестве одной порции на всех членов комиссии.

Напитки берутся по одному стакану и переливаются для каждого члена комиссии.

4.9. Оценка одного образца занимает около 3 - 6 мин.: 1 - 2 мин. занимает опробование и 2 - 3 мин. - заполнение дегустационного листа. Между дегустациями отдельных образцов необходим кратковременный отдых 1 - 2 мин. В среднем на дегустацию одного образца отводится 6 - 10 мин.

4.10. При проведении дегустации не рекомендуется оценка более 10 - 12 образцов одновременно

4.11. Для восстановления вкусовой чувствительности при дегустации пищевой продукции рекомендуется теплая вода.

4.12. Перед дегустацией каждый дегустатор получает бланк дегустационного листа (приложение 2), который одновременно должен являться и пособием для безошибочного его заполнения, т.е. содержать соответствующую информацию. Оценка ставится по пятибалльной шкале:

«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, соответствует параметрам органолептической оценки

«Хорошо» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, но имеются отклонения в 1-2 параметрах органолептической оценки

«Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, но имеются отклонения в 3 параметрах органолептической оценки

«Неудовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, но имеются отклонения более в 3 параметрах органолептической оценки

Если член комиссии ставит оценку ниже чем «5», то рядом с оценкой обязательно необходимо фиксировать примечание. Если ставится оценка ниже «3», то ДК рекомендует исключить блюдо из перспективного меню с отражением в протоколе дегустации.

4.13. После дегустации дегустационные листы подвергаются математической обработке. Выводится средняя арифметическая оценка каждого дегустируемого блюда.

Результаты дегустации вносятся в протокол. Протокол подписывают председатель и члены комиссии (приложение 3). Протокол должен содержать следующие данные:

- дату и место проведения оценки;
- список членов дегустационной комиссии с указанием должности;
- цель проводимой дегустации;
- информацию о пробах, представленных на оценку (наименование блюд)
- заключение, рекомендации и решение комиссии;
- подписи председателя и членов дегустационной комиссии.

4.14. Дегустационная комиссия передает дегустационные листы и экземпляр протокола дегустаций директору школы. Директор школы передает на хранение дегустационные документы председателю комиссии

5. Полномочия Дегустационной комиссии

5.1 Дегустационная комиссия имеет право:

- запрашивать информацию по вопросам производства и характеристик дегустируемых блюд;
- давать рекомендации по составлению перспективного меню, по ассортименту и качеству блюд
- информировать потребителей продукции о результатах своей работы.

6. Ответственность

Ответственность за достоверность предоставляемой информации несут члены дегустационной комиссии.

7. Документация

- Приказ о создании ДК
- График дегустаций
- Программа дегустации
- Дегустационные листы
- Протоколы дегустации

8. Хранение

Дегустационные листы и протоколы дегустации хранятся у председателя дегустационной комиссии в течении одного года.