

Положение о дегустационной комиссии МБОУ Лицея №2

I. Общие положения

- 1.1. Дегустационная комиссия (далее – Комиссия) является коллективным экспертом и организуется для проведения оценки качества блюд школьного питания.
- 1.2. Положение о дегустационной комиссии утверждается приказом директора лицея, согласовывается с Советом лицея. Данный документ закрепляет правила проведения дегустации в школьной столовой.
- 1.3. Состав комиссии утверждается Приказом директора лицея на каждый учебный год.
- 1.4. В состав комиссии могут входить представители администрации лицея, родительской общественности, обучающиеся, организатор школьного питания, представители поставщика услуг. По приглашению Комиссии-представители Министерства образования Сахалинской области, Департамента образования, Управления Роспотребнадзора по Сахалинской области, ГБУЗ «Южно-Сахалинская детская городская поликлиника».
- 1.5. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образования, Уставом и локальными актами лицея, настоящим положением.
- 1.6. Общее руководство и контроль за деятельностью дегустационной комиссии осуществляет председатель комиссии.
- 1.7. Дегустационная комиссия организует свою работу в соответствии с планом работы на учебный год.
- 1.8. Дегустация проводится 1 раз в квартал.
- 1.9. Материальные затраты по проведению дегустации возлагаются на поставщика услуг по организации питания.

II. Функции дегустационной комиссии

- 2.1. Проведение плановых дегустаций по оценке качества блюд школьного питания.
- 2.2. Разработка рекомендаций и мероприятий на основании результатов дегустации, анкетирования, направленных на улучшение качества школьного питания.
- 2.3. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания.
- 2.4. Реализация принципов государственной политики в области образования, охраны здоровья и безопасности жизнедеятельности обучающихся граждан Российской Федерации.

III. Порядок проведения дегустации

- 3.1. Члены дегустационной комиссии проводят дегустацию в соответствии с графиком в обозначенное время, открытым способом. График утверждается приказом директора лицея на весь учебный год и согласовывается с поставщиком услуг.
- 3.2. График проведения дегустаций направляется в Департамент образования в начале учебного года на весь год.
- 3.3. Информация о проведении дегустации школьного питания размещается на сайте лицея не менее чем за 3 дня до проведения мероприятия.
- 3.4. Председатель дегустационной комиссии за неделю предупреждает членов дегустационной комиссии о точном времени предстоящей дегустации.

- 3.5. Члены комиссии должны быть ознакомлены с правилами проведения дегустации и критериями оценки блюд.
- 3.6. Дегустация должна проводиться в спокойной деловой атмосфере. Во время органолептической оценки недопустимы восклицания, реплики, выражение своего мнения, жесты и мимика.
- 3.6. Оценка ставится по пятибалльной шкале. В случае если ставится оценка ниже чем «5», то обязательно пишется примечание.
- 3.7. Члены дегустационной комиссии оценивают два параметра: внешний вид и вкусовые качества. За каждый параметр оценка ставится отдельно.
- 3.8. В случае если члены дегустационной комиссии изъявили желание зайти за линию раздачи, то им необходимо надеть разовые бахилы, халат и колпак.
- 3.9. 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.
- 3.10. Члены дегустационной комиссии вправе взять или попросить любое блюдо. Количество дегустируемого блюда ограничено:
- порционные блюда (котлеты, кулинарные изделия и т.п.) берутся в единичном экземпляре и с помощью ножа делятся между членами дегустационной комиссии;
 - не порционные блюда (супы, гарниры) 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 на два - для каждого члена комиссии.
- 3.11. 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.
- 3.12. Обработка результатов дегустации производится в соответствии с бальной системой, исходя из среднеарифметической оценки членов комиссии.

IV. Оформление результатов дегустации.

- 4.1. По ходу дегустации заполняется дегустационный лист (*Приложение*).
- 4.2. Члены комиссии предоставляют дегустационные листы председателю комиссии, подводят итоги дегустации методом математической обработки.
- 4.3. Решение заседания комиссии оформляется протоколом, который подписывает председатель комиссии и секретарь.
- 4.4. Дегустационные листы и протокол заседания дегустационной комиссии хранятся у секретаря Комиссии.
- 4.5. Секретарь комиссии в течение 3-х дней направляет в Департамент образования информацию об итогах проведенного мероприятия.
- 4.6. Информация об итогах дегустации школьного питания размещается на сайте лицея в течении 3-х дней после проведения мероприятия.
- 4.7. Ответственность за достоверность предоставляемой информации несут члены дегустационной комиссии.