

Дегустационный лист № 1

Ф.И.О. члена дегустационной комиссии Малюгина Анна Станиславовна

Место проведения дегустации: МАОУ СОШ № 32 г. Южно-Сахалинска

Дата: 26.02.2024

Время: 14-30

Таблица оценки органолептических показателей блюд

Наименование Блюда	Оценка органолептических показателей блюд				Итоговая оценка	Примечание
	Внешний вид	запах	консистенция	вкус		
Макарона ов.	5	5	5	5	20	
Щудка кур. ед.	5	5	5	5	20	
Щед	5	5	5	5	20	
Варен	5	5	5	5	20	
Каша "Фрукто"	5	5	5	5	20	
Омлет свекл.	5	5	5	5	20	
Компот	5	5	5	5	20	
Кеке	5	5	5	5	20	

Подписи ответственных лиц:

Член дегустационной комиссии 

Председатель дегустационной комиссии 

Дегустационный лист № 2

Ф.И.О. члена дегустационной комиссии Вайкова СВ

Место проведения дегустации: МАОУ СОШ № 32 г. Южно-Сахалинска

Дата: 26.02.2024

Время: 14-30

Таблица оценки органолептических показателей блюд

Наименование Блюда	Оценка органолептических показателей блюд				Итоговая оценка	Примечание
	Внешний вид	запах	консистенция	вкус		
Борщ	5	5	5	5	20	
Каша "Армид"	5	5	5	5	20	
Макар. овс.	5	5	5	5	20	
Щедра в подл.	5	5	5	5	20	
Кисель	5	5	5	5	20	
Огур. св.	5	5	5	5	20	
Селедочн	5	5	5	5	20	
Кефир	5	5	5	5	20	

Подписи ответственных лиц:

Член дегустационной комиссии Вайкова СВ

Председатель дегустационной комиссии Вайкова СВ

Дегустационный лист № 3

Ф.И.О. члена дегустационной комиссии Черасилова Анастасия Михайловна

Место проведения дегустации: МАОУ СОШ № 32 г. Южно-Сахалинска

Дата: 26.02.2024

Время: 14-30

Таблица оценки органолептических показателей блюд

Наименование Блюда	Оценка органолептических показателей блюд				Итоговая оценка	Примечание
	Внешний вид	запах	консистенция	вкус		
<u>Борщ</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>20</u>	
<u>котлета „Дружба“</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>20</u>	
<u>Макароны отъ</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>20</u>	
<u>Грудка кур едз.</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>20</u>	
<u>Хлеб</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>20</u>	
<u>супец</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>20</u>	
<u>Компот</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>20</u>	
<u>Кеке</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>20</u>	

Подписи ответственных лиц:

Член дегустационной комиссии 2. Шиф

Председатель дегустационной комиссии Ш

Дегустационный лист № 1

Ф.И.О. члена дегустационной комиссии

Менделеев М. Г.

Место проведения дегустации: МАОУ СОШ № 32 г. Южно-Сахалинска

Дата: 26.02.2024

Время: 14-30

Таблица оценки органолептических показателей блюд

Наименование Блюда	Оценка органолептических показателей блюд				Итоговая оценка	Примечание
	Внешний вид	запах	консистенция	вкус		
Баранина	5	5	5	5	20	
Картофельное пюре	5	5	5	5	20	
Рисовый суп	5	5	5	5	20	
Грибная запеканка	5	5	5	5	20	
Хлеб	5	5	5	5	20	
Омлет	5	5	5	5	20	
Компот	5	5	5	5	20	

Подписи ответственных лиц:

dt

Член дегустационной комиссии

1

Председатель дегустационной комиссии

[Подпись]

Дегустационный лист № 5

Ф.И.О. члена дегустационной комиссии Адушкина Марина Яковлевна

Место проведения дегустации: МАОУ СОШ № 32 г. Южно-Сахалинска

Дата: 26.02.2024

Время: 14-30

Таблица оценки органолептических показателей блюд

Наименование Блюда	Оценка органолептических показателей блюд				Итоговая оценка	Примечание
	Внешний вид	запах	консистенция	вкус		
<u>Борщ</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>20</u>	
<u>салат "Орфей"</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>20</u>	
<u>шак. отвар.</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>20</u>	
<u>Грибы в подл.</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>20</u>	
<u>Хлеб</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>20</u>	
<u>Омлет св.</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>20</u>	
<u>Крем</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>20</u>	
<u>Кефир шок.</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>20</u>	

Подписи ответственных лиц:

Член дегустационной комиссии 

Председатель дегустационной комиссии 