

Дегустационный лист № 4

Ф.И.О. члена дегустационной комиссии ✓ Мовтури Т.Н.

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

Дата: 19.03.2024

Время: 14-30

Таблица оценки органолептических показателей блюд

Наименование Блюда	Оценка органолептических показателей блюд				Итоговая оценка	Примечание
	Внешний вид	запах	консистенция	вкус		
Свекольник	5	5	5	5	20	
Карф. пюре	5	5	5	5	20	
Котлета рыб.	5	5	5	5	20	
Плов	5	5	5	5	20	
Щурец сол.	5	5	5	5	20	
Яблоко	5	5	5	5	20	
Компот	5	5	5	5	20	
Кеаб	5	5	5	5	20	

Подписи ответственных лиц:

Член дегустационной комиссии ✓ Т.Мовтури

Председатель дегустационной комиссии Р.

Дегустационный лист № 3

Ф.И.О. члена дегустационной комиссии Терасимова А.М.

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

Дата: 19.03.2024

Время: 14-30

Таблица оценки органолептических показателей блюд

Наименование Блюда	Оценка органолептических показателей блюд				Итоговая оценка	Примечание
	Внешний вид	запах	консистенция	вкус		
Свекольник	5	5	5	5	20	
кар. пюре	5	5	5	5	20	
Котлетаряд.	5	5	5	5	20	
Плов	5	5	5	5	20	
Компот	5	5	5	5	20	
Яблоко	5	5	5	5	20	
Желе	5	5	5	5	20	
Вульф сат.	5	5	5	5	20	

Подписи ответственных лиц:

Член дегустационной комиссии

Терасимова

Председатель дегустационной комиссии

Р

Дегустационный лист № 2

Ф.И.О. члена дегустационной комиссии Ардимов А.Б.

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

Дата: 19.03.2024

Время: 14-30

Таблица оценки органолептических показателей блюд

Наименование Блюда	Оценка органолептических показателей блюд				Итоговая оценка	Примечание
	Внешний вид	запах	консистенция	вкус		
Свекольник	5	5	5	5	20	
Карп. и коре	5	5	5	5	20	
Котлета, рыбн.	5	5	5	5	20	
Плов	5	5	5	5	20	
Компот	5	5	5	5	20	
Яблоко	5	5	5	5	20	
Омлет с сол.	5	5	5	5	20	
Хлеб	5	5	5	5	20	

Подписи ответственных лиц:

Член дегустационной комиссии 

Председатель дегустационной комиссии 

Дегустационный лист № 5

Ф.И.О. члена дегустационной комиссии Абдулхалик

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

Дата: 19.03.2024

Время: 14-30

Таблица оценки органолептических показателей блюд

Наименование Блюда	Оценка органолептических показателей блюд				Итоговая оценка	Примечание
	Внешний вид	запах	консистенция	вкус		
Овощное	5	5	5	5	20	
карт. пюре	5	5	5	5	20	
котл. рыб.	5	5	5	5	20	
плов	5	5	5	5	20	
кошач	5	5	5	5	20	
сб. пюре	5	5	5	5	20	
суп. мор.	5	5	5	5	20	
хлеб	5	5	5	5	20	

Подписи ответственных лиц:

Член дегустационной комиссии Абдулхалик

Председатель дегустационной комиссии Абдулхалик

Дегустационный лист № 4

Ф.И.О. члена дегустационной комиссии ✓ Мовтури Т.Н.

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

Дата: 19.03.2024

Время: 14-30

Таблица оценки органолептических показателей блюд

Наименование Блюда	Оценка органолептических показателей блюд				Итоговая оценка	Примечание
	Внешний вид	запах	консистенция	вкус		
Свекольник	5	5	5	5	20	
Карп. пюре	5	5	5	5	20	
Котлета рыб.	5	5	5	5	20	
Плов	5	5	5	5	20	
Душенг соев.	5	5	5	5	20	
Холодец	5	5	5	5	20	
Колбаса	5	5	5	5	20	
Каша	5	5	5	5	20	

Подписи ответственных лиц:

Член дегустационной комиссии ✓ Т.Н. Мовтури

Председатель дегустационной комиссии _____