

### Протокол дегустации пирога открытого с фруктовой начинкой

Дата проведения: 29.03.2013 г.

Место проведения: ЗАО «Павлово-Посадский хлебозавод»,  
г. Павловский Посад, ул. Орджоникидзе, 38.

Тип дегустации: **открытая**.

На дегустации присутствовали главные специалисты ЗАО «Павлово-Посадский хлебозавод».

Средний балл по каждому образцу определялся на основании оценки качественных показателей представленного образца по 5 бальной шкале.

Ф.И.О.	Вкус	Запах	Консистенция	Внешний вид в целом	Внешний вид в разрезе	Средняя оценка
б/ф	5	5	4	5	4	4,6
б/ф	5	5	4	5	4	4,6
б/ф	5	5	3	5	3	4,2
Шиман Т.Н.	5	3	4	5	5	4,4
Манухина Г.И.	4	4	4	5	4	4,2
Миртова М.В.	5	5	5	5	5	5
Трофимова Т.И.	5	4	3	5	2	3,8
<b>Итого:</b>	<b>4,86</b>	<b>4,43</b>	<b>3,86</b>	<b>5</b>	<b>3,86</b>	<b>4,4</b>

В результате дегустации необходимо отметить, что наиболее высокий балл получила оценка внешнего вида в целом (5 баллов), а также вкусовых особенностей продукта (4,86 балла). Наиболее низкую оценку (3,86 балла) получили показатели консистенция и внешний вид в разрезе.

Рекомендовать доработать пирог открытый с фруктовой начинкой по показателям с наиболее низкой оценкой качества.

Зам. генерального директора:



**В.С. Шалаев**