



**Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия – филиал Федерального государственного бюджетного
научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН**

Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия –
филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения
«Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
(ВНИИМС – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)
152613, Россия, Ярославская область, г. Углич, Красноармейский бульвар, д. 19,
Тел./факс: +7 (485) 325-04-39 E-mail: vniims@fncps.ru http://vniims.info

Председатель дегустационной комиссии
_____ д-р техн. наук Е.В. Топникова
«__» _____ 202__ г.

**ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ № _____
оценки качества молока питьевого**

Дата _____

Фамилия, инициалы члена экспертной комиссии _____

№ образца	Органолептические показатели (характеристика, баллы)							Общий балл	Примечание
	Вкус и запах – 5 баллов		Внешний вид и консистенция – 3 балла		Цвет – 1 балл		Упаковка и маркировка – 1 балл		
	Характеристика	балл	Характеристика	балл	Характеристика	балл			

Подпись дегустатора _____



**Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия – филиал Федерального государственного бюджетного
научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН**

Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия –
филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения
«Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
(ВНИИМС – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)
152613, Россия, Ярославская область, г. Углич, Красноармейский бульвар, д. 19,
Тел./факс: +7 (485) 325-04-39 E-mail: vniims@fncps.ru http://vniims.info

Председатель дегустационной комиссии
_____ д-р техн. наук Е.В. Топникова
«__» _____ 202__ г.

**ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ № _____
оценки качества сливок**

Дата _____

Фамилия, инициалы члена экспертной комиссии _____

№ образца	Органолептические показатели (характеристика, баллы)						Общий балл	Примечание	
	Вкус и запах – 5 баллов		Внешний вид и консистенция – 3 балла		Цвет – 1 балл				Упаковка и маркировка – 1 балл
	Характеристика	балл	Характеристика	балл	Характеристика	балл			

Подпись дегустатора _____



**Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия – филиал Федерального государственного бюджетного
научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН**

Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия –
филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения
«Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
(ВНИИМС – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)
152613, Россия, Ярославская область, г. Углич, Красноармейский бульвар, д. 19,
Тел./факс: +7 (485) 325-04-39 E-mail: vniims@fncps.ru http://vniims.info

Председатель дегустационной комиссии
_____ д-р техн. наук Е.В. Топникова
«__» _____ 202__ г.

**ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ № _____
оценки качества кисломолочной продукции**

Дата _____

Фамилия, инициалы члена экспертной комиссии _____

№ образца	Органолептические показатели (характеристика, баллы)						Общий балл	Примечание	
	Вкус и запах – 5 баллов		Консистенция и внешний вид – 3 балла		Цвет – 1 балл				Упаковка и маркировка – 1 балл
	Характеристика	балл	Характеристика	балл	Характеристика	балл			

Подпись дегустатора _____



**Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия – филиал Федерального государственного бюджетного
научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН**

Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия –
филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения
«Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
(ВНИИМС – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)
152613, Россия, Ярославская область, г. Углич, Красноармейский бульвар, д. 19,
Тел./факс: +7 (485) 325-04-39 E-mail: vniims@fncps.ru http://vniims.info

Председатель дегустационной комиссии
_____ д-р техн. наук Е.В. Топникова
«__» _____ 202__ г.

**ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ № _____
оценки качества сметаны**

Дата _____

Фамилия, инициалы члена экспертной комиссии _____

№ образца	Органолептические показатели (характеристика, баллы)						Общий балл	Примечание	
	Вкус и запах – 5 баллов		Консистенция и внешний вид – 3 балла		Цвет – 1 балл				Упаковка и маркировка – 1 балл
	Характеристика	балл	Характеристика	балл	Характеристика	балл			

Подпись дегустатора _____



**Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия – филиал Федерального государственного бюджетного
научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН**

Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия –
филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения
«Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
(ВНИИМС – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)
152613, Россия, Ярославская область, г. Углич, Красноармейский бульвар, д. 19,
Тел./факс: +7 (485) 325-04-39 E-mail: vniims@fncps.ru http://vniims.info

Председатель дегустационной комиссии
_____ д-р техн. наук Е.В. Топникова
«__» _____ 202__ г.

**ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ № _____
оценки качества масла сливочного**

Дата _____

Фамилия, инициалы члена экспертной комиссии _____

№ образца	Органолептические показатели масла, спредов (характеристика, баллы)						Общий балл	Примечание	
	Вкус и запах – 10 баллов		Консистенция и внешний вид – 5 баллов		Цвет – 2 балла				Упаковка и маркировка – 3 балла
	Характеристика	балл	Характеристика	балл	Характеристика	балл			

Подпись дегустатора _____



**Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия – филиал Федерального государственного бюджетного
научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН**

Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия –
филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения
«Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
(ВНИИМС – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)
152613, Россия, Ярославская область, г. Углич, Красноармейский бульвар, д. 19,
Тел./факс: +7 (485) 325-04-39 E-mail: vniims@fncps.ru http://vniims.info

Председатель дегустационной комиссии
_____ д-р техн. наук Е.В. Топникова
«__» _____ 202__ г.

**ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ № _____
оценки качества творога**

Дата _____

Фамилия, инициалы члена экспертной комиссии _____

№ образца	Органолептические показатели (характеристика, баллы)						Общий балл	Примечание	
	Вкус и запах – 5 баллов		Консистенция и внешний вид – 3 баллов		Цвет – 1 балл				Упаковка – 1 балл
	Характеристика	балл	Характеристика	балл	Характеристика	балл			

Подпись дегустатора _____



Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия – филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия – филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (ВНИИМС – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)
 152613, Россия, Ярославская область, г. Углич, Красноармейский бульвар, д. 19,
 Тел./факс: +7 (485) 325-04-39 E-mail: vniims@fncps.ru http://vniims.info

Председатель дегустационной комиссии
 _____ д-р техн. наук Е.В. Топникова
 «__» _____ 202__ г.

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ № _____
оценки качества спредов

Дата _____

Фамилия, инициалы члена экспертной комиссии _____

№ образца	Органолептические показатели масла, спредов (характеристика, баллы)						Общий балл	Примечание	
	Вкус и запах – 10 баллов		Консистенция и внешний вид – 5 баллов		Цвет – 2 балла				Упаковка и маркировка – 3 балла
	Характеристика	балл	Характеристика	балл	Характеристика	балл			

Подпись дегустатора _____



**Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия – филиал Федерального государственного бюджетного
научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН**

Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия –
филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения
«Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
(ВНИИМС – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)
152613, Россия, Ярославская область, г. Углич, Красноармейский бульвар, д. 19,
Тел./факс: +7 (485) 325-04-39 E-mail: vniims@fncps.ru http://vniims.info

Председатель дегустационной комиссии
_____ д-р техн. наук Е.В. Топникова
«__» _____ 202__ г.

**ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ № _____
оценки качества полутвердых и твердых сыров**

Дата _____

Фамилия, инициалы члена экспертной комиссии _____

№ образца	Органолептические показатели полутвердого сыра (характеристика, балл)												Общий балл (100)	Примечание
	Вкус и запах	45	Консистенция	25	Цвет	5	Рисунок	10	Внешний вид	10	Упаковка и маркировка	5		

Подпись дегустатора _____



**Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия – филиал Федерального государственного бюджетного
научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН**

Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия –
филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения
«Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
(ВНИИМС – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)
152613, Россия, Ярославская область, г. Углич, Красноармейский бульвар, д. 19,
Тел./факс: +7 (485) 325-04-39 E-mail: vniims@fncps.ru http://vniims.info

Председатель дегустационной комиссии
_____ д-р техн. наук Е.В. Топникова
«__» _____ 202__ г.

**ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ № _____
оценки качества мягких сыров**

Дата _____

Фамилия, инициалы члена экспертной комиссии _____

№ образца	Органолептические показатели мягкого сыра (характеристика, балл)											Общий балл (50)	Примечание	
	Вкус и запах	20	Консистенция	10	Цвет	5	Рисунок	5	Внешний вид	5	Упаковка и маркировка			5

Подпись дегустатора _____



Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия – филиал Федерального государственного бюджетного
научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия –
филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения
«Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
(ВНИИМС – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)

152613, Россия, Ярославская область, г. Углич, Красноармейский бульвар, д. 19,
Тел./факс: +7 (485) 325-04-39 E-mail: vniims@fncps.ru http://vniims.info

Председатель дегустационной комиссии

_____ д-р техн. наук Е.В. Топникова

«__» _____ 202__ г.

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ № _____

оценки качества рассольных сыров

Дата _____

Фамилия, инициалы члена экспертной комиссии _____

№ образца	Органолептические показатели рассольного сыра (характеристика, балл)												Общий балл (50)	Примечание
	Вкус и запах	20	Консистенция	10	Цвет	5	Рисунок	5	Внешний вид	5	Упаковка и маркировка	5		

Подпись дегустатора _____



**Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия – филиал Федерального государственного бюджетного
научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН**

Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия –
филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения
«Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
(ВНИИМС – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)
152613, Россия, Ярославская область, г. Углич, Красноармейский бульвар, д. 19,
Тел./факс: +7 (485) 325-04-39 E-mail: vniims@fncps.ru http://vniims.info

Председатель дегустационной комиссии
_____ д-р техн. наук Е.В. Топникова
«__» _____ 202__ г.

**ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ № _____
оценки качества сыров с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы**

Дата _____

Фамилия, инициалы члена экспертной комиссии _____

№ образца	Органолептические показатели сыра с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы (характеристика, балл)											Общий балл (50)	Примечание	
	Вкус и запах	20	Консистенция	10	Цвет	5	Рисунок	5	Внешний вид	5	Упаковка и маркировка			5

Подпись дегустатора _____