



ГУ ЯО «Санаторий-профилакторий учреждений начального профессионального образования»

Технологическая пищевая лаборатория

**Свидетельство № 419 об оценке состояния измерений в лаборатории
выдано 25 июня 2012 г.**

Юридический адрес: 150046, г. Ярославль, ул. Павлова дом 6
Телефон (8-4852)26-06-05 Телефон/факс (8-4852) 26-06-07

ПРОТОКОЛ

**лабораторных исследований готовых блюд и полуфабрикатов
№ 58 от 27.03.2014г.**

1. Наименование предприятия, организации: **ГОБУ ЯО детский дом музыкально-художественного воспитания № 5 имени Винокуровой Нины Николаевны**
2. Юридический адрес: г. Ярославль, ул. Салтыкова-Щедрина, 78
3. Наименование образца (пробы), выход:
Суп картофельный – 250
Мясо отварное – 50
Макароны отварные – 150
Сок пром произ-ва – 200
Хлеб ржаной – 100
4. Время и дата отбора: 12.40 27.03.2014г
Ф.И.О., должность: зам дир Лабзова В. С.
Условия доставки: а/транспорт
Доставлен: 16.00. 27.03.2014г

Дополнительные сведения: производственный контроль

5. НД на продукцию: Рецептура
6. НД регламентирующие объем лабораторных исследований и их оценку:
 - МУ по лабораторному контролю качества продукции общественного питания № 1-40/3805 от 11.11.91 г.,
 - “Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания”, 1994 – 1996 гг.
 - Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. – М.: ДеЛи принт, 2007. – 276 с.

Количественный химический анализ

образец поступил в 16.00. 27.03.2014 г

регистрационный № 58 в журнале № 343 – 347 протокола лабораторных испытаний

1. Органолептические свойства:

Суп картофельный – 250

Цвет бульона желтый, прозрачный; овощей – натуральный. В жидкой части супа картофель и овощи нарезано аккуратно, равномерно, на поверхности жир желтого цвета. Консистенция супа средней густоты, овощей мягкая. Запах пассированных овощей, вкус умеренно соленый.

Мясо отварное – 50

Цвет коричневый, нарезано одним порционным куском, хорошо зачищено от сухожилий и соединительной ткани, сварено до готовности. Консистенция мягкая. Запах отварного мяса, вкус умеренно соленый.

Макаронные отварные – 150

Цвет белый, отварные макаронные изделия, сохранившие форму, не переварено. Консистенция мягкая, но упругая. Запах отварных макаронных изделий с ароматом сливочного масла, вкус умеренно соленый.

2. Санитарно-гигиенические исследования

№ п/п	Определяемые показатели	Норматив по раскладке		Результаты испытаний (факт.)	НД на методы исследования
		теоретический	мин.доп.		
Наименование: суп картофельный – 250					
1	масса	250		260	МУ 1-40/3805
2	сухие вещества	34,7	29,5	35,6	МУ 1-40/3805
3	жиры	4,5	3,4	4,7	МУ 1-40/3805
4	калорийность	149	123	154	МУ 1-40/3805
Наименование: мясо отварное – 50					
1	масса	50		52	МУ 1-40/3805
2	сухие вещества	28,8		28,8	МУ 1-40/3805
3	жиры	13		13	МУ 1-40/3805
4	калорийность	177		177	МУ 1-40/3805
Наименование: макаронные отварные – 150					
1	масса	150		160	МУ 1-40/3805
2	сухие вещества	51,4	46,3	45,4	МУ 1-40/3805
3	жиры	4,8	3,5	5,7	МУ 1-40/3805
4	калорийность	224	197	204	МУ 1-40/3805
Наименование: сок пром произ-ва – 200					
1	масса	200		200	МУ 1-40/3805
2	сухие вещества	23,8		23,8	МУ 1-40/3805
3	жиры				МУ 1-40/3805
4	калорийность	92		92	МУ 1-40/3805

Наименование: хлеб ржаной – 100					
1	масса	100		100	МУ 1-40/3805
2	сухие вещества	54,2		54,2	МУ 1-40/3805
3	жиры	1,2		1,2	МУ 1-40/3805
4	калорийность	174		174	МУ 1-40/3805
всего:	масса	750		772	МУ 1-40/3805
	калорийность	816	763	801	МУ 1-40/3805

Заключение: по данным лабораторного исследования:

Калорийность выполнена.

Фамилия и подпись:

лаборант пищевой лаборатории Абрамчева Е. В. 

заведующая лабораторией Яланузян И.Ю. 

Дата результатов: 31.03.2014 г.