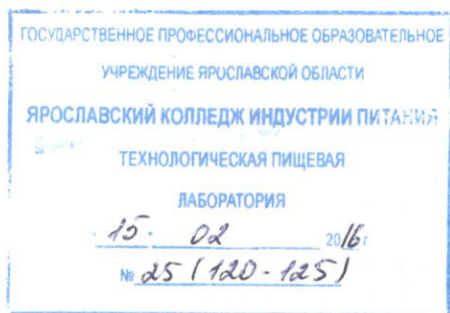


1/2016



объект В/услуги

ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания
Технологическая пищевая лаборатория
Свидетельство № 542 об оценке состояния измерений в лаборатории
выдано 25 июня 2015 г.

Юридический адрес: 150003, г. Ярославль, ул. Советская, 77
Телефон (8-4852)74-53-08

ПРОТОКОЛ
лабораторных исследований готовых блюд и полуфабрикатов
№ 25 от 15.02.2016г.

1. Наименование предприятия, организации: **ГБУ ЯО Детский дом МХВ им. Винокуровой Н. Н.**
2. Юридический адрес: г. Ярославль ул. Салтыкова – Щедрина, 78
3. Наименование образца (пробы), выход:

Горошек зеленый консервированный – 100
Щи из квашенной капусты со сметаной – 300/10/5
Гуляш из говядины – 50/75
Греча отварная – 180
Компот из сухофруктов - 200
Хлеб ржаной – 150

4. Время и дата отбора: 12.00. 15.02.2016г
Ф.И.О., должность: гл. специалист Шерстюк Н. В.
Условия доставки: а/транспорт
Доставлен: 14.00. 15.02.2016г

Дополнительные сведения: плановый 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 рецептур 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 14.00. 15.02.2016 г

регистрационный № 25 в журнале № 120- 125 протокола лабораторных испытаний

1. Органолептические свойства:

Щи из квашенной капусты со сметаной – 300/10/5

Цвет бульона светло - оранжевый жира - оранжевый. Нарезка овощей однородная, аккуратная, сохранившие форму нарезки, мясо разварено до волокон. Консистенция овощей мягкая. Запах мясного бульона и пассированных овощей. Вкус в меру соленый.

Гуляш из говядины – 50/75

Цвет мяса – коричневый, соуса –оранжевый. Мясное изделие нарезано мелкими кубиками, обжаренное и тушеное с томатом, луком и специями. Консистенция мясного изделия мягкая, сочная; соуса однородная, слегка вязкая. Запах тушеного мясного изделия. Вкус умеренно соленый.

Греча отварная - 180

Цвет гречи отварной коричневый, зерна крупы набухшие, частично разварившиеся. Консистенция рассыпчатая. Запах отварной гречневой крупы 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: горошек зеленый консервированный – 100					
1	масса	100		100	МУ 1-40/3805
2	сухие вещества	12,9		12,9	МУ 1-40/3805
3	жиры	0,2		0,2	МУ 1-40/3805
4	калорийность	40		40	МУ 1-40/3805
Наименование: щи из квашенной капусты со сметаной – 300/10/5					
1	масса	300		315	МУ 1-40/3805
2	сухие вещества	29,5	25,1	30,4	МУ 1-40/3805
3	жиры	5,6	3,8	5	МУ 1-40/3805
4	калорийность	132	105	132	МУ 1-40/3805
Наименование: гуляш из говядины– 50/75					
1	масса	125		130	МУ 1-40/3805
2	сухие вещества	41,2	37,1	36,2	МУ 1-40/3805
3	жиры	17,7	12,6	11,4	МУ 1-40/3805
4	калорийность	248	206	197	МУ 1-40/3805
Наименование: греча отварная – 180					
1	масса	180		175	МУ 1-40/3805
2	сухие вещества	69,2	62,3	72,2	МУ 1-40/3805
3	жиры	7	4,9	12	МУ 1-40/3805
4	калорийность	305	266	342	МУ 1-40/3805

Наименование: компот из сухофруктов - 200					
1	масса	200		200	МУ 1-40/3805
2	сухие вещества	39,6		39,6	МУ 1-40/3805
3	жиры				МУ 1-40/3805
4	калорийность	158		158	МУ 1-40/3805
Наименование: хлеб ржаной - 150					
1	масса	150		150	МУ 1-40/3805
2	сухие вещества	81,3		81,3	МУ 1-40/3805
3	жиры	1,8		1,8	МУ 1-40/3805
4	калорийность	261		261	МУ 1-40/3805
всего:	масса	1055		1070	МУ 1-40/3805
	калорийность	1144	1036	1130	МУ 1-40/3805

Заключение: по данным лабораторного исследования:

блюдо «греча отварная» выполнено с перевложением по сухим веществам (+3) и по жирам (+5).

Калорийность выполнена.

Фамилия и подпись:

ведущий специалист Абрамчева Е. В.



заведующий лабораторией Яланузьян И.Ю.



Дата результатов: 29.02.2016 г.

Акт
мониторинга организации питания
воспитанников МБУ ЯО детского дома
МХВ им. Винокуровой Н.Н. г. Ярославль
от 15.02. 2016 года

Нами, педагогом-организатором санитарного надзора Яланузян И.Ю., главным специалистом технологической пищевой лаборатории Шерстюк Н.В. в присутствии директора детского дома Калининой М.В. и медработника Клоян Э.Г. проведён мониторинг организации питания воспитанников детского дома.

На момент мониторинга в детском доме проживает 36 человек трёх возрастных категорий, из них: дети с 3 до 7 лет – 2 человека, с 7 до 11 лет - 9 человек, с 12 до 18 лет – 25 человек. 35 детей имеют статус сирот и оставшихся без попечения родителей, из которых круглые сироты – 7 человек; 1 человек – по заявлению родителей.

Дети дошкольного возраста посещают МДОУ ДС № 37, дети школьного и старшего возраста обучаются в образовательных учреждениях города: СОШ № 25, СОШ № 7, СОШ № 96, «Ярославская школа № 38», «Ярославская школа-интернат № 8», Ярославский кадетский колледж, Ярославский колледж гостиничного и строительного сервиса, Ярославский железнодорожный колледж и др.

Приказами директора детского дома от 01.09.2015 г за: № 01-10/187, № 01-10/187.1, 01-10/187.2, 01-10/187.3, № 01-10/220.2 от 05.10.2015 г. определены лица ответственные за организацию питания воспитанников, создана бракеражная комиссия для осуществления контроля за качеством пищи.

В детском доме имеется столовая с обеденным залом на 80 посадочных мест, в которой организовано пятиразовое питание воспитанников.

Штат работников столовой состоит: повар – 2 ед., кладовщик – 1 ед., кухонный рабочий – 2 ед., кладовщик – 1 ед.

Продукты питания и сырьё в столовую поступают ежедневно, согласно заключённых договоров: ИП Хрящёв, ООО «Натур Продукт», ООО «Трейд Поставка», ООО «Оптовик», ООО «Добрый хлеб», ООО «РосАгро», ЗАО Агрофирма «Пахма», ИП Епишин. На поступающее сырьё и продукты питания предоставлена необходимая сопроводительная документация, подтверждающая их качество и безопасность; документы о госрегистрации на продукты, подлежащие государственной регистрации, имеются в наличии.

Продуктов, с истекшими сроками реализации не установлено. Товарное соседство хранения продуктов питания и поступающего сырья соблюдается.

С целью осуществления своевременности поставки и контроля качества поступающего продовольственного сырья и продуктов питания определено материально ответственное лицо – кладовщик Печенкина М.К.

При входе в столовую вывешена информация о режиме работы столовой, график питания воспитанников; оформлен информационный стенд; установлены раковины для мытья рук, имеется мыло и электрополотенца.

Режим питания воспитанников утвержден приказом директора: первый завтрак 7⁴⁰ час. – 8¹⁵ час., второй завтрак дети получают во время первого завтрака, обед 13³⁰ час. – 14³⁰ час., полдник 16¹⁵ час. – 16³⁰ час., первый ужин в 18³⁰ час., второй ужин в 20⁰⁰ час.

Воспитанники дошкольной группы (2 человека), основное время в течение дня находятся в детском саду, в связи с чем, в рабочие дни они получают питание в виде первого и второго ужина, а в субботу и воскресенье питаются по режиму питания детей детского дома.

Меню вывешено в обеденном зале, оформлено на три возрастные категории воспитанников. Меню утверждено директором детского дома, подписано ответственными лицами – медицинским работником и поваром (без расшифровки подписей). В данном меню допускаются сокращения в наименованиях блюд.

В момент проведения мониторинга, воспитанникам отпускатось питание, согласно вывешенного меню.

Бракераж готовой продукции проводится ежедневно, результаты заносятся в бракеражный журнал, в котором отсутствуют записи о выявленных замечаниях по качеству приготовленных блюд. Меню по дням недели разнообразное.

На день проверки суточные пробы готовых блюд оставлены, временной режим их хранения соблюдается.

На выходные дни и на каникулярное время часть детей уходят из детского дома в семьи. Вместо горячего питания на период отсутствия детей в детском доме им выдаётся денежное содержание в соответствии с приказами, изданными руководителем данного учреждения.

Столовая неполного производственного цикла (доготовочная), выделены заготовочный и горячий цеха, помещение для нарезки хлеба, посудомоечные отделения и складские помещения. Необходимым технологическим и холодильным оборудованием столовая обеспечена, приобретён и установлен пароконвектомат. Всё имеющееся в наличии оборудование находится в рабочем состоянии.

Во всех производственных цехах, посудомоечных отделениях вывешены рабочие инструкции.

Столовой посуды достаточное количество, столовые приборы из нержавеющей стали. В обращении промаркированные деревянные разделочные доски и кухонные ножи.

Все имеющиеся в обращении весы поверены в июне 2015 года.

Санитарное состояние столовой удовлетворительное. Моющими и дезинфицирующими средствами столовая обеспечена в достаточном количестве.

В наличии имеется примерное двухнедельное меню питания воспитанников, согласованное с органами Роспотребнадзора.

Технологические карты наготавливаемые блюда оформлены.

В столовую приобретена электронная программа учёта и движения сырья по производству столовой. Весь учёт по производству столовой ведётся в электронном виде.

Своевременно медицинским работником осуществляется ведение накопительной ведомости расхода продуктов, проводится подекадный анализ расхода продуктов.

Анализ накопительной ведомости расхода продуктов за январь месяц 2016 года показал, что суточные нормы продуктов питания по большей части позиций выполняются.

В ходе мониторинга произведён отбор проб блюд на полноту вложения сырья и определение пищевой и энергетической ценности.

Предложено:

1. Медработнику:

- в бракеражном журнале отражать замечания по качеству приготовляемых блюд, выявленных при бракераже пищи,

- при составлении меню-требования нормы закладки сырья на приготовляемые блюда производить в соответствии с действующими сборниками рецептур блюд.

2. **Напоминаем** о ежедневной витаминизации третьих блюд (Постановление главного государственного санитарного врача по Ярославской области от 25.01.2016 г № 1 «Об объявлении начала эпидемического подъёма заболеваемости гриппом и ОРВИ на территории Ярославской области»).

3. Санэпидрежим соблюдать постоянно.

Педагог-организатор санитарного надзора

Яланузян И.Ю. Яланузян И.Ю.

Главный специалист технологической пищевой
лаборатории Шерстюк Н.В. Шерстюк Н.В.