

**ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания**

**Технологическая пищевая лаборатория**

**Свидетельство № 542 об оценке состояния измерений в лаборатории  
выдано 25 июня 2015 г. Действительно до 25 июня 2018 г.**

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

**ПРОТОКОЛ**

лабораторных исследований готовых блюд и полуфабрикатов  
№ 26 от 14.02.2017г.

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 – 67  
Свекольник с мясом и сметаной – 300/3/10  
Гуляш из говядины – 51/75  
Греча отварная – 180  
Компот из изюма – 200  
Хлеб ржаной – 100
4. Время и дата отбора: 12.40. 14.02.2017г  
Ф.И.О., должность: инженер-технолог Горбачева И.В.  
Условия доставки: а/транспорт  
Доставлен: 14.00. 14.02.2017г

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 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 14.00. 14.02.2017 г

регистрационный № 26 в журнале № 141 – 146 протокола лабораторных испытаний

## 1. Органолептические свойства:

Свекольник с мясом и сметаной – 300/3/10

Цвет бульона малиновый, жира – оранжевый. Нарезка овощей однородная, аккуратная. Консистенция овощей мягкая, свекольника средней густоты. Запах мясного бульона, пассированных овощей с ароматом сметаны. Вкус в меру соленый.

Мясо отварное коричневого цвета. Нарезано несколькими мелкими порционными кусочками, сварено до готовности, хорошо зачищено от сухожилий и соединительных тканей, вкус умеренно соленый.

Гуляш из говядины – 51/75

Цвет тушеного мяса коричневый, соуса – коричневого с оранжевым оттенком, мясо нарезано кубиками. Консистенция мягкая; соуса однородная, слегка вязкая. Запах тушеного мяса и специй. Вкус умеренно соленый.

Греча отварная – 180

Цвет гречи отварной темно-коричневый, зерна крупы хорошо набухшие. Консистенция мягкая, 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.		
<b>Наименование:</b> горошек зеленый консервированный – 67					
1	масса	67		67	МУ 1-40/3805
2	сухие вещества	8,6		8,6	МУ 1-40/3805
3	жиры	0,1		0,1	МУ 1-40/3805
4	калорийность	27		27	МУ 1-40/3805
<b>Наименование:</b> свекольник с мясом и сметаной – 300/3/10					
1	масса	300		315	МУ 1-40/3805
2	сухие вещества	40,3	34,2	36,9	МУ 1-40/3805
3	жиры	6,3	4,2	7,8	МУ 1-40/3805
4	калорийность	178	143	172	МУ 1-40/3805
<b>Наименование:</b> гуляш из говядины – 51/75					
1	масса	126		126	МУ 1-40/3805
2	сухие вещества	41,5	37,3	37,7	МУ 1-40/3805
3	жиры	17,7	12,6	12,4	МУ 1-40/3805
4	калорийность	249	207	208	МУ 1-40/3805
<b>Наименование:</b> греча отварная – 180					
1	масса	180		185	МУ 1-40/3805
2	сухие вещества	68,8	61,9	69,7	МУ 1-40/3805
3	жиры	6,9	4,8	6,2	МУ 1-40/3805
4	калорийность	300	260	260	МУ 1-40/3805

<b>Наименование:</b> компот из изюма – 200					
1	масса	200		200	МУ 1-40/3805
2	сухие вещества	33,6		33,6	МУ 1-40/3805
3	жиры				МУ 1-40/3805
4	калорийность	134		134	МУ 1-40/3805
<b>Наименование:</b> 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
<b>всего:</b>	<b>масса</b>	1023		1043	МУ 1-40/3805
	<b>калорийность</b>	1151	1036	1105	МУ 1-40/3805

**Заключение:** по данным лабораторного исследования:

блюдо «свекольник с мясом и сметаной» выполнено с перевложением по жирам (+1,5).

**Калорийность** выполнена.

**Фамилия и подпись:**

ведущий специалист Абрамчева Е. В. \_\_\_\_\_

заведующая лабораторией Яланузян И.Ю. \_\_\_\_\_

**Дата результатов:** 17.02.2017 г.