



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; pish.lab@mail.ru

ПРОТОКОЛ

лабораторных исследований готовых блюд и полуфабрикатов
№ 29 от 19.02.2018г.

1. Наименование предприятия, организации: **ГБУ ЯО детский дом МХВ им. Винокуровой Н. Н.**
2. Юридический адрес: г. Ярославль, ул. Салтыкова-Щедрина, д.78
3. Наименование образца (пробы), выход:
Огурец соленый консервированный – 65
Борщ из свежей капусты с картофелем, мясом и сметаной – 300/3/10
Гуляш из говядины – 50/75
Греча отварная – 180
Компот из изюма – 200
Хлеб ржаной – 150
4. Время и дата отбора: 12.00 19.02.2018г
Ф.И.О., должность: гл. специалист Шерстюк Н. В.
Условия доставки: а/транспорт
Доставлен: 14.00 19.02.2018г

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 19.02.2018 г

регистрационный № 29 в журнале № 147 - 152 протокола лабораторных испытаний

1. Органолептические свойства:

Борщ из свежей капусты с картофелем, мясом и сметаной – 300/3/10

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

Мясо отварное коричневого цвета, несколько порционных кусочков, сварено до готовности, вкус умеренно соленый.

Греча отварная – 180

Цвет гречи отварной коричневый, зерна крупы набухшие, частично переварено. Консистенция рассыпчатая. Запах отварной гречневой крупы с ароматом сливочного масла. Вкус умеренно соленый.

Компот из изюма – 200

Цвет темно-желтый, сироп прозрачный, плоды мягкие, не переварены. Соотношение жидкой и густой части соответствуют рецептуре. Запах вареных плодов изюма, вкус кисло-сладкий.

2. Санитарно-гигиенические исследования

№ п/п	Определяемые показатели	Норматив по раскладке		Результаты испытаний (факт.)	НД на методы исследования
		теоретический	мин.доп.		
Наименование: огурец соленый консервированный – 65					
1	масса	65		65	МУ 1-40/3805
2	сухие вещества	5,2		5,2	МУ 1-40/3805
3	жиры	0,06		0,06	МУ 1-40/3805
4	калорийность	8		8	МУ 1-40/3805
Наименование: борщ из свежей капусты с картофелем, мясом и сметаной – 300/3/10					
1	масса	300		315	МУ 1-40/3805
2	сухие вещества	35,2	29,9	31,1	МУ 1-40/3805
3	жиры	6,7	4,4	7,6	МУ 1-40/3805
4	калорийность	160	127	148	МУ 1-40/3805
Наименование: гуляш из говядины – 50/75					
1	масса	125		125	МУ 1-40/3805
2	сухие вещества	41,2		41,2	МУ 1-40/3805
3	жиры	17,7		17,7	МУ 1-40/3805
4	калорийность	248		248	МУ 1-40/3805
Наименование: греча отварная – 180					
1	масса	180		175	МУ 1-40/3805
2	сухие вещества	68,9	62	67,7	МУ 1-40/3805
3	жиры	7	4,9	5,8	МУ 1-40/3805
4	калорийность	303	265	293	МУ 1-40/3805

Наименование: компот из изюма – 200					
1	масса	200		250	МУ 1-40/3805
2	сухие вещества	33,2	29,9	32,3	МУ 1-40/3805
3	жиры				МУ 1-40/3805
4	калорийность	133	120	129	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	1020		1080	МУ 1-40/3805
	калорийность	1113	1029	1087	МУ 1-40/3805

Заключение: по данным лабораторного исследования:

Калорийность выполнена.

Фамилия и подпись:

ведущий специалист Абрамчева Е. В. _____

заведующая лабораторией Яланузян И.Ю. _____

Дата результатов: 26.02.2018г.