

ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания

Технологическая пищевая лаборатория
Заключение № 653 об оценке состояния измерений в лаборатории
выдано 29 июня 2018 г. Действительно до 29 июня 2021 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
№ 15 от 04.03.2020г.

1. Наименование предприятия, организации: **ГБУ ЯО детский дом музыкально-художественного воспитания имени Винокуровой Н. Н.**
2. Юридический адрес: г. Ярославль, ул. Салтыкова-Щедрина., 78
3. Наименование образца (пробы), выход:
Огурец свежий порционный – 65
Борщ из свежей капусты с картофелем, мясом и сметаной – 300/5/10
Гуляш из говядины – 50/75
Греча отварная – 180
Компот из изюма – 200
Хлеб ржаной – 150
4. Время и дата отбора: 12.00 04.03.2020г
Ф.И.О., должность: гл. специалист Шерстюк Н. В.
Условия доставки: а/транспорт
Доставлен: 14.00 04.03.2020г
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 04.03.2020 г

регистрационный № 15 в журнале № 94 - 99 протокола лабораторных испытаний

1. Органолептические свойства:

Борщ из свежей капусты с картофелем, мясом и сметаной – 300/5/10

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

Мясо коричневого цвета, сварено до готовности, хорошо зачищено от соединительной и жировой ткани, нарезано одним порционным кусочком. Вкус умеренно соленый.

Гуляш из говядины – 50/75

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

Греча отварная – 180

Цвет отварной гречневой крупы светло-коричневый, зерна крупы набухшие, не переварены. Консистенция рассыпчатая. Запах отварной гречневой крупы с ароматом сливочного масла. Вкус умеренно соленый.

Компот из изюма – 200

Цвет темно-красный, 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 свежий порционный – 65					
1	масса	65		65	МУ 1-40/3805
2	сухие вещества	2,6		2,6	МУ 1-40/3805
3	жиры	0,06		0,06	МУ 1-40/3805
4	калорийность	7		7	МУ 1-40/3805
Наименование: борщ из свежей капусты с картофелем, мясом и сметаной – 300/5/10					
1	масса	300		310/9	МУ 1-40/3805
2	сухие вещества	37,6	32	38,8	МУ 1-40/3805
3	жиры	8,3	5,6	9,5	МУ 1-40/3805
4	калорийность	177	142	188	МУ 1-40/3805
Наименование: гуляш из говядины – 50/75					
1	масса	125		125	МУ 1-40/3805
2	сухие вещества	41	36,9	35,7	МУ 1-40/3805
3	жиры	17,6	12,5	11,4	МУ 1-40/3805
4	калорийность	247	205	195	МУ 1-40/3805


Наименование: греча отварная – 180					
1	масса	180		180	МУ 1-40/3805
2	сухие вещества	70,8	63,7	72	МУ 1-40/3805
3	жиры	7,8	5,5	8,1	МУ 1-40/3805
4	калорийность	315	375	321	МУ 1-40/3805
Наименование: компот из изюма – 200					
1	масса	200		195	МУ 1-40/3805
2	сухие вещества	32,9	29,6	32	МУ 1-40/3805
3	жиры				МУ 1-40/3805
4	калорийность	132	118	128	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		1025	МУ 1-40/3805
	калорийность	1139	1008	1100	МУ 1-40/3805

Заключение: по данным лабораторного исследования:

Калорийность выполнена.

Фамилия и подпись:

лаборант Николаев С. Ю. 

и. о. заведующий лабораторией Абрамчева Е. В. 

Дата результатов: 11.03.2020 г.

Акт
мониторинга организации питания воспитанников
ГБУ ЯО «Детский дом музыкально-художественного
воспитания имени Винокуровой Н.Н.» г. Ярославль
04.03.2020 года

Нами, и. о. заведующего Абрамчевой Е.В. и главным специалистом Шерстюк Н.В. технологической пищевой лаборатории в присутствии медицинского работника Клоян Э.Г. проведен мониторинг организации питания воспитанников детского дома.

На момент проведения мониторинга в детском доме насчитывается 35 воспитанника трёх возрастных категорий: 3-6 лет – 1 человек, 7-11 лет – 8 человек и 12-18 лет – 26 человек.

Из всех детей, проживающих в детском доме, пять воспитанников круглые сироты, и 30 человек – дети, оставшиеся без попечения родителей.

Детей с ослабленными возможностями здоровья (ОВЗ) насчитывается 14 человек.

Дети младшего возраста (один ребёнок возрастной категории 3-6 лет и один ребёнок – 7 лет) посещают дошкольные учреждения: МДОУ № 124 и № 78.

Воспитанники среднего и старшего возраста обучаются в общеобразовательных школах и в учреждениях среднего профессионального образования города: МОУ СОШ № 1, № 25, № 96, № 38; ГПОУ ЯО «Ярославский автомеханический колледж», ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания, ГПОАУ ЯО Ярославский колледж гостиничного и строительного сервиса, ГПОУ ЯО Ярославский профессиональный колледж № 21, ГПОАУ ЯО Ярославский колледж сервиса и дизайнера и ГПОУ ЯО Ростовский педагогический колледж.

Приказами директора детского дома № 01-10/153 от 02.09.2019 г. «Об организации питания воспитанников детского дома», № 01-10/153.2 от 02.09.2019 г. «О создании бракеражной комиссии в детском доме» определены лица, ответственные за организацию питания воспитанников; создана бракеражная комиссия для осуществления контроля за качеством готовой пищи.

Приказом № 01-10/153.1 от 02.09.2019 г. создана комиссия по контролю за организацией и качеством питания в детском доме в количестве пяти человек.

В детском доме функционирует столовая на 80 посадочных мест, в которой организовано питание воспитанников. Штат работников столовой: повар – 2 ед. (с профессиональным образованием), кухонный рабочий – 2 ед., зав. кладовщик – 1 ед. Форма организации питания – самостоятельная. Все сотрудники столовой числятся в штате учреждения.

Продукты питания и сырьё в столовую поступают 2-3 раза в неделю согласно заключенных договоров с: ИП Хрящёв В.А., ООО «Рост Трейд», ООО «Чара», ООО «Ферт».

Учреждение зарегистрировано в электронном магазине «Меркурий».

В наличии имеется сопроводительная документация и документы, подтверждающие качество и безопасность сырья и продуктов питания. Предоставлены на продукты детского питания «Свидетельства о государственной регистрации» на: соки, колбасные изделия и икру кабачковую промышленного производства.

В складском помещении товарное соседство хранения продуктов питания и поступающего сырья соблюдается. Продуктов с истёкшим сроком реализации не установлено.

Маркировочные ярлыки на всю фасованную продукцию имелись в наличии.

Продукты питания хранятся в складском помещении, оборудованном прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха.

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

В штате учреждения введена должность контрактного управляющего.

Учреждение зарегистрировано в электронном магазине «Меркурий».

Режим питания воспитанников определён в соответствии с образовательным процессом в учебных заведениях.

Для воспитанников организовано 6-ти разовое горячее питание: завтрак с 7⁴⁰ до 8¹⁵ час., второй завтрак в выходные и каникулярные дни в 10³⁰ час., обед с 13³⁰ до 14³⁰ час., полдник с 15³⁰ до 15⁵⁰ час., ужин с 18⁰⁰ до 18³⁰ час., второй ужин в 20⁰⁰ час.

В связи с обучением воспитанников детского дома в образовательных учреждениях города с разным окончанием времени учебных занятий, второй завтрак совмещён с периодом завтрака; продлено время обеда в учебные дни до 15³⁰ час.

Два ребёнка ежедневно посещающие детские сады № 124 и № 78, в детском доме в будние дни получают двухразовое питание (ужин и второй ужин).

Четыре воспитанника, обучающихся в учебных заведениях среднего профессионального образования, получающих горячее питание по договору в учебных заведениях, снимаются в детском доме с питания полдника и второго ужина в учебные дни.

Ежедневно медицинским работником Клоян Э.Г. оформляются меню, меню-требования на три возрастные категории воспитанников. Весь учёт по столовой ведётся и оформляется в электронном виде, для чего приобретена компьютерная программа «Вижен Софт».

В обеденном зале столовой установлены раковины для мытья рук, в наличии имеется мыло и электрополотенце; оформлен стенд «Уголок здоровья»; вывешено ежедневное меню питания воспитанников, оформленное на три возрастные категории 3-6 лет, 7-11 лет и 12-18 лет. Данное меню утверждённое директором детского дома, подписано ответственными лицами.

В день мониторинга воспитанникам по меню отпускалось:

Наименование блюда	Выход блюда		
	3-6 лет	7-11 лет	12-18 лет
Завтрак			
Масло сливочное (порциями)		20	20
Сыр (порциями)		25	25
Каша молочная овсяная «Геркулес» жидкая		155	205
Какао с молоком		200	200
Хлеб пшеничный		100	100
Второй завтрак			
Яблоко		1 шт.	1 шт.
Сок фруктовый		200	200
Обед			
Огурец свежий		65	65
Борщ из свежей капусты с картофелем, сметаной		250/5/10	300/5/10
Гуляш мясной		50/75	50/75
Каша гречневая рассыпчатая		150	180
Компот из изюма с витамином «С»		200	200
Хлеб ржаной		100	150
Полдник			
Запеканка из творога со сгущённым молоком		150/40	150/40

Чай с сахаром		200	200
Ужин			
Икра свекольная	60	80	100
Птица тушёная с овощами	200/30	250/50	300/50
Чай с сахаром	180	200	200
Хлеб пшеничный	50	100	150
Второй ужин			
Напиток кисломолочный «Снежок»	180	200	200

В данном меню: в наименовании первого блюда «Борщ из свежей капусты с картофелем, сметаной» не дано определение мяса отварного, указанного в выходе данного блюда; не указан вес фруктов (яблоко) на одну порцию; отсутствует определение «Напиток кисломолочный», а указано только его наименование «Снежок».

Бракераж готовой продукции проводится, результаты и разрешение к реализации готовых блюд заносятся в бракеражный журнал.

Суточные пробы готовых блюд оставлены своевременно, временной режим их хранения соблюдается.

«С» витаминизация третьих и сладких блюд проводится, о чём свидетельствуют записи в «Журнале проведения витаминизации третьих и сладких блюд».

Своевременно осуществляется ведение накопительной ведомости расхода продуктов по каждой возрастной категории воспитанников по итогам месяца.

Бухгалтерской службой учреждения ежемесячно производится расчёт стоимости питания воспитанников. Стоимость питания воспитанников в феврале месяце 2020 года составила:

- Возрастной категории детей 3-6 лет – 102 рубля 01 копейка
- Возрастной категории детей 7-11 лет – 193 рубля 31 копейка
- Возрастной категории детей 12-18 лет – 220 рублей 36 копеек

В наличии имеется примерное двухнедельное меню питания воспитанников двух возрастных категорий 7-11 лет и 12-18 лет, оформленные в соответствии с требованиями действующих санитарных правил, согласованные с органами Роспотребнадзора 11.02.2016 года и 19.01.2016 года.

Примерное двухнедельное меню питания воспитанников возрастной категории 3-6 лет не предоставлено.

Технологические карты на приготовляемые блюда оформлены.

Все производственные и складские помещения столовой оснащены необходимым технологическим и холодильным оборудованием.

Во всех производственных цехах и посудомоечных отделениях в наличии имеются все необходимые рабочие инструкции.

В обращении столовые приборы из нержавеющей стали, столовой посуды достаточное количество, разделочные доски и кухонные ножи промаркированы.

Все имеющиеся в наличии весоизмерительные приборы поверены в июне 2019 года.

На сайте образовательного учреждения имеется информация об условиях организации питания детей.

Санитарное состояние производственных помещений и технологического оборудования удовлетворительное. Моющими и дезинфицирующими средствами столовая обеспечена в достаточном количестве.

В ходе мониторинга произведён отбор проб блюд на полноту вложения сырья и калорийность. Протокол лабораторных исследований прилагается.

Предложено:

1. Медицинскому работнику Клоян Э.Г.:

1.1. Оформить примерное двухнедельное меню питания воспитанников возрастной категории 3-6 лет в соответствии с требованиями санитарных правил СанПиН 2.4.1.3049-13 (приложение № 12)

- 1.2. В бракеражном журнале отражать замечания по качеству приготовляемых блюд, выявленных при бракераже пищи.
- 1.3. В ежедневных меню указывать вес фруктов на одну порцию в граммах.
- 1.4. В бланке меню-требования указать должности ответственных лиц.
- 1.5. Нормы закладки сырья на приготовляемые блюда производить в соответствии с действующими сборниками рецептур блюд.
- 1.6. При поступлении на производство столовой новых видов сырья, не вошедшие в сборник технологических нормативов, своевременно проводить контрольные отработки, с соответствующим оформлением актов.
2. Санэпидрежим соблюдать постоянно.

И. о. заведующего технологической
пищевой лаборатории Абрамчева Е.В. Абрамчева Е.В.
Главный специалист технологической
пищевой лаборатории Шерстюк Н.В. Шерстюк Н.В.
г. Ярославль, ул. Советская, 77, каб. 2, т. 74-53-08
Электронная почта лаборатории: pish. lab@mail.ru