

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
№ 51 от 05.11.2020г.

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

Рассольник «Ленинградский» с мясом и сметаной -300\20\10г
Мясо тушёное -50\75 г
Каша гречневая рассыпчатая -180г
Компот из изюма -200
Хлеб ржаной -150г
Помидор свежий порц.-70г

4. Время и дата отбора: 13.30 02.11.2020г
Ф.И.О., должность: мед.сестра по питанию Клоян Э.Г.
Условия доставки: а/транспорт
Доставлен: 14.00 02.11.2020г

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 14.00 02.11.2020 г

регистрационный № 51 в журнале № 393-398 протокола лабораторных испытаний

1. Органолептические свойства:

Рассольник «Ленинградский» с мясом и сметаной-300\20\10г

Цвет бульона- кремоватый, жира- жёлтый. Нарезка картофеля и овощей ровная , овощи сохранили форму. Овощи и мясо мягкие, крупа разваренная, запах огуречного рассола, приятный. Вкус в меру солёный.

Мясо тушёное-50\75 г

Цвет мяса и соуса- светло-коричневый, мясо нарезано соломкой и полито соусом. Консистенция мягкая, сочная. Запах мяса, томата и овощей.

Каша гречневая рассыпчатая -180 г

Цвет светло-коричневый, зерна крупы целые, набухшие, рассыпчатые. Консистенция мягкая ,однородная. Запах гречневой каши . Вкус умерено солёный.

Компот из изюма- 200г

Цвет светло-серый, прозрачный. Ягоды сварены полностью, По консистенции изюм мягкий, пропитанный сиропом, соотношение жидкой и густой частей соответствует рецептуре. Запах приятный. Вкус сладкий.

2. Санитарно-гигиенические исследования

№ п/п	Определяемые показатели	Норматив по раскладке		Результаты испытаний (факт.)	НД на методы исследования
		теоретический	мин.доп.		
Наименование: рассольник «Ленинградский» с мясом и сметаной-300\20\10 г					
1	масса	330		330	МУ 1-40/3805
2	сухие вещества	55	46.75	47	МУ 1-40/3805
3	жиры	10.3	7.25	10.5	МУ 1-40/3805
4	калорийность	255	207	225	МУ 1-40/3805
Наименование: мясо тушёное-50\75г					
1	масса	125		121	МУ 1-40/3805
2	сухие вещества	37.6	33.8	33.5	МУ 1-40/3805
3	жиры	3.66	2.8	4.7	МУ 1-40/3805
4	калорийность	164	144	152	МУ 1-40/3805
Наименование: каша гречневая рассыпчатая -180г					
1	масса	180		180	МУ 1-40/3805
2	сухие вещества	70	63	68.4	МУ 1-40/3805
3	жиры	6.7	4.7	6.8	МУ 1-40/3805
4	калорийность	306	268	300	МУ 1-40/3805
Наименование: компот из изюма-200г					

1	масса	200		203	МУ 1-40/3805
2	сухие вещества	32.9	29.61	30.8	МУ 1-40/3805
3	жиры				МУ 1-40/3805
4	калорийность	126	110	123	МУ 1-40/3805
Наименование: помидор свеж.порц.-70г					
1	масса	70		70	МУ 1-40/3805
2	сухие вещества	5.4		5.4	МУ 1-40/3805
3	жиры	0.1		0.1	МУ 1-40/3805
4	калорийность	19		19	МУ 1-40/3805
Наименование: хлеб ржаной – 150г					
1	масса	150		150	МУ 1-40/3805
2	сухие вещества	82.8		82.8	МУ 1-40/3805
3	жиры	1.8		1.8	МУ 1-40/3805
4	калорийность	322		322	МУ 1-40/3805
всего:	масса	1055		1054	МУ 1-40/3805
	калорийность	1192	1070	1141	МУ 1-40/3805

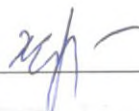
Заключение: по данным лабораторного исследования:

блюдо «мясо тушёное» выполнено с перевложением жиров на 1г.

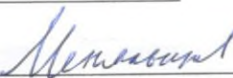
Калорийность выполнена.

Фамилия и подпись:

лаборант Жуков В.И.



зав лаборатории Меняльщикова Р.Д.



Дата результатов: 05.11.2020 г.