



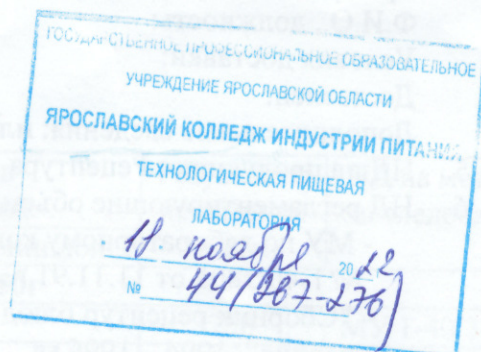
Департамент образования Ярославской области

Государственное профессиональное  
образовательное учреждение  
Ярославской области

Ярославский колледж индустрии питания  
(ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания)

Советская ул., д. 77, Ярославль г., 150003  
e-mail: [yarkip.yaroslavl@yarregion.ru](mailto:yarkip.yaroslavl@yarregion.ru)  
тел/факс (4852) 30 91 26

ОКПО 02526634 ОГРН 1027600850639  
ИНН/КПП 7606021403/760601001



**Технологическая пищевая лаборатория**  
**Заключение ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии, и испытаний в Ярославской области» № 772 об оценке состояния измерений в лаборатории**

выдано 29 июня 2021 г.  
действительно до 29 июня 2024 г.

Телефон (8-4852) 74-53-08; [pish.lab@mail.ru](mailto:pish.lab@mail.ru)

## ПРОТОКОЛ

лабораторных исследований готовых блюд и полуфабрикатов  
№ 44 от 18.11.2022г.

1. Наименование предприятия, организации: **ГПОАУ ЯО Любимский аграрно-политехнический колледж**
2. Адрес: г. Любим, ул. Советская, д.4/21

**Обед 12-18 лет**

**Суп картофельный с бобовыми-250г**

**Гуляш-90г**

**Каша гречневая рассыпчатая-150г**

**Чай с сахаром-180г**

**Хлеб ржаной-43г**

**Ужин 12-18 лет**

**Тефтели мясные с томатным соусом-60/50г**

**Макаронные изделия отварные-160г**

**Хлеб ржаной-29г**

**Бутерброд с сыром-15/20г**

**Чай с сахаром-180г**

4. Время и дата отбора: 12.00 08.11.2022 г.  
Ф.И.О., должность: Новожилова Н.М.  
Условия доставки: автотранспорт  
Доставлен: 8.30 09.11.2022г.  
Дополнительные сведения: **плановый мониторинг**
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 09.11.2022г. в 8.30  
журнал регистрации отбора проб № 44, журнал регистрации результатов лабораторных исследований № 267-276

### **Органолептические свойства:**

#### **Суп картофельный с бобовыми-250г**

Цвет светло-жёлтый, в жидкой части –картофель, сохранивший форму, горох разваренный, мягкий, пюреобразный. Запах гороха и пассерованного лука. Вкус умеренно солёный ,свойственен для этого блюда.

#### **Гуляш-90г**

Цвет мяса и соуса светло-коричневый. Мясо нарезано кубиками и обжарено, а затем тушёное с овощами. Мясо мягкое, соус однородный по консистенции. Запах тушёного мяса с луком и специями. Вкус умеренный.

#### **Каша гречневая рассыпчатая-150г**

Цвет светло-коричневый, зерна крупные, целые, набухшие. Консистенция рассыпчатая, мягкая. Вкус умеренно солёный

#### **Чай с сахаром-200г**

Цвет коричнево-оранжевый. Вид прозрачный, без чаинок. Настой интенсивный. Аромат чая. Вкус сладкий.

#### **Тефтели мясные с томатным соусом-60/50г**

Цвет: тефтели коричневые, соус- светло- коричневый , Форма округлая ,политы и пропитаны соусом. Консистенция однородная с характерным ароматом мяса и лука.

#### **Макаронные изделия отварные-160г**

Цвет бело-кремовый. Вид варёных макаронных изделий с сохранившейся формой. Консистенция мягкая. Запах характерный, вкус умеренно солёный.

Дата результатов: 18.11.2022г.

## Санитарно-гигиенические исследования

### Обед (12-18 лет)

№ п/п	Определяемые показатели	Норматив по раскладке		Результаты испытаний (факт.)	НД на методы исследования
		теоретический	мин.доп.		
<b>Наименование: Суп картофельный с бобовыми-250г</b>					
1	масса	250		250	МУ 1-40/3805
2	сухие вещества	46.1	39.2	41.3	МУ 1-40/3805
3	жиры	6.9	6.6	8.3	МУ 1-40/3805
4	калорийность	207	178	195	МУ 1-40/3805
<b>Наименование: Гуляш-90г</b>					
1	масса	90		90	МУ 1-40/3805
2	сухие вещества	41.7	35.4	18.7	МУ 1-40/3805
3	жиры	12.2	11.6	9.8	МУ 1-40/3805
4	калорийность	224	196	120	МУ 1-40/3805
<b>Наименование: Каша гречневая рассыпчатая-150г</b>					
1	масса	150		150	МУ 1-40/3805
2	сухие вещества	58.9	50.1	50.7	МУ 1-40/3805
3	жиры	5.9	5.9	5.7	МУ 1-40/3805
4	калорийность	259	224	225	МУ 1-40/3805
<b>Наименование: Чай с сахаром-180г</b>					
1	масса	180		180	МУ 1-40/3805
2	сухие вещества	17.8	16	27	МУ 1-40/3805
3	жиры				МУ 1-40/3805
4	калорийность	64	57	101	МУ 1-40/3805
<b>Наименование: Хлеб ржаной-43г</b>					
1	масса	43		43	МУ 1-40/3805
2	сухие вещества	27.1		27.1	МУ 1-40/3805
3	жиры	1.3		1.3	МУ 1-40/3805
4	калорийность	113		113	МУ 1-40/3805
<b>всего:</b>	<b>масса</b>	<b>713</b>		<b>713</b>	<b>МУ 1-40/3805</b>
	<b>калорийность</b>	<b>867</b>	<b>768</b>	<b>754</b>	<b>МУ 1-40/3805</b>

**Заключение:** по данным лабораторного исследования:

- блюдо «Суп картофельный с бобовыми» выполнено с перевложением жира (+1.4г.);
- блюдо «Гуляш» выполнено с недоложением сухих веществ (-16.7г.) и жира (-1.8г.);
- блюдо «Греча рассыпчатая» выполнено с недоложением жира (-0.2г.);
- блюдо «Чай с сахаром» выполнено с перевложением сухих веществ (+9.2г.)

**Суммарные объёмы блюд выполнены**

**Калорийность выполнена**

Ужин 12-18 лет

№ п/п	Определяемые показатели	Норматив по раскладке		Результаты испытаний (факт.)	НД на методы исследования
		теоретический	мин.доп.		
<b>Наименование: Тефтели мясные с томатным соусом-60/50г</b>					
1	масса	110		110	МУ 1-40/3805
2	сухие вещества	49.6	42.2	26.4	МУ 1-40/3805
3	жиры	15	14.3	10.4	МУ 1-40/3805
4	калорийность	283	236	153	МУ 1-40/3805
<b>Наименование: Макароны изделия отварные-160г</b>					
1	масса	160		160	МУ 1-40/3805
2	сухие вещества	52.8	44.9	63.7	МУ 1-40/3805
3	жиры	4.8	4.7	4.8	МУ 1-40/3805
4	калорийность	229	197	272	МУ 1-40/3805
<b>Наименование: Хлеб ржаной-29г</b>					
1	масса	29		29	МУ 1-40/3805
2	сухие вещества	18.3		18.3	МУ 1-40/3805
3	жиры	0.9		0.9	МУ 1-40/3805
4	калорийность	77		77	МУ 1-40/3805
<b>Наименование: Бутерброд с сыром-15/20г</b>					
1	масса	35		35	МУ 1-40/3805
2	сухие вещества	17.4		17.4	МУ 1-40/3805
3	жиры	5.5		5.5	МУ 1-40/3805
4	калорийность	96		96	МУ 1-40/3805
<b>Наименование: Чай с сахаром-180г</b>					
1	масса	180		180	МУ 1-40/3805
2	сухие вещества	17.8	16	27	МУ 1-40/3805
3	жиры				МУ 1-40/3805
4	калорийность	64	57	101	МУ 1-40/3805
<b>всего:</b>	<b>масса</b>	<b>514</b>		<b>514</b>	<b>МУ 1-40/3805</b>
	<b>калорийность</b>	<b>749</b>	<b>663</b>	<b>699</b>	<b>МУ 1-40/3805</b>

**Закключение:** по данным лабораторного исследования:

-блюдо «**Тефтели мясные с томатным соусом**» выполнено с недоложением сухих веществ (-15.8г.) и жира (-3.9г.);

-блюдо «**Макароны изделия отварные**» выполнено с перевложением сухих веществ (+10.9г.)

-блюдо «**Чай с сахаром**» выполнено с перевложением сухих веществ (+9.2г.)

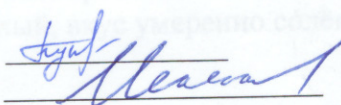
**Суммарные объёмы блюд выполнены**

**Калорийность выполнена**

**Фамилия и подпись:**

лаборант Кукушкина К.Е.

зав лаборатории Меняльщикова Р.Д.



**Дата результатов:** 18.11.2022г.