

Государственное Бюджетное Учреждение Ярославской области
«Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов»
(ГБУ ЯО ЯГИКСПП)

Испытательный центр

юридический адрес и место осуществления деятельности:

150030, г. Ярославль, Московский проспект, 76а

тел./факс: 8 (4852) 47-86-86, тел.: 8 (4852) 44-59-34

e-mail: milkyar@mail.ru, сайт: yagik.ru



УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель ИЦ

Н. Н. Кутенев
(подпись)

Н. Н. Кутенев

«08» октября 2026 г.

ПРОТОКОЛ ИССЛЕДОВАНИЙ
№ 579-585 от «08» октября 2026 г.

1. Наименование учреждения (заявитель): Государственное общеобразовательное учреждение Ярославской области «Школа-интернат №3»
2. Юридический адрес: 152240, Ярославская область, Гаврилов-Ямский район, г. Гаврилов-Ям, ул. Сосновая, д.1
3. Наименование образца (пробы), дата изготовления:
Блюда столовой, дата производства: 29.09.2026
Масса (объем) образца: по 1 порции
4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация):
5. Время и дата отбора: «29» сентября 2026 г., отбор произведён заявителем
6. Дата подачи заявки: 29.09.2026
7. Дополнительные сведения: мониторинг
579 – завтрак: каша «Дружба» молочная жидкая с маслом, чай с сахаром, масло сливочное Традиционное с м.д. жира 82,5%, яйцо вареное, вафли «Тонкий вкус», хлеб пшеничный;
580-583 – обед: суп картофельный с рыбными консервами, гуляш, картофельное пюре, компот из свежих сухофруктов, огурец соленый, хлеб пшеничный, хлеб ржаной;
584-585 – ужин: печень тушеная в сметанном соусе, макаронные изделия отварные, икра морковная, компот из свежих плодов, хлеб ржаной, хлеб пшеничный.
8. НД на продукцию (информация согласно заявке)
9. НД регламентирующие объем лабораторных исследований: данные согласно меню заказчика: сборник рецептур 1994г., сборник рецептур 1996г., сборник рецептур 2004г., сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004г.
10. Код образца (пробы): 579-585
11. Дата проведения исследований: 01.10.2026 – 08.10.2026

ЗАВТРАК				
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ				
Образцы поступили в 10 часов 10 минут «01» октября 2026 года Код 579				
№ п/п	Наименование показателя	Результаты испытаний, ед. измерений	Требование НД; единицы измерений	НД на методы испытаний
Каша Дружба молочная жидкая с маслом (579)				
1	Содержание белка	6,28г/ 250 г	9,060 г/250 г* с допускаемым отклонением ± 5%**	МУК 4237-86 Приложение
	Содержание жира	8,42г/250 г	10,845 г/250 г* с допускаемым отклонением ± 5%**	МУК 4237-86 Приложение
	Содержание сухих веществ	59,79г/250 г	—	МУК 4237-86 Приложение
	Содержание золы	1,75г/250 г	—	МУК 4237-86 Приложение
	Содержание углеводов	43,34г/250 г	40,683 г/250 г* с допускаемым отклонением ± 5%**	МУК 4237-86 П. 1
	Энергетическая ценность	<u>274,26ккал</u> 250 г	290,40ккал /250 г * с допускаемым отклонением ± 5%**	МУК 4237-86 П. 1
Чай с сахаром				
2	Энергетическая ценность	58,260 ккал/75 г ***		Справочные данные
Масло сливочное Традиционное (м.д. жира 82,5%)				
3	Энергетическая ценность	99,150 ккал/15 г ^{4*}		Справочные данные
Яйцо вареное				
4	Энергетическая ценность	68,800 ккал/40 г ^{4*}		Справочные данные
Вафли «Тонкий вкус»				
5	Энергетическая ценность	159 ккал/30г ^{5*}		Справочные данные
Хлеб пшеничный				
6	Энергетическая ценность	138,600 ккал/60 г		Справочные данные
ИТОГО				
	Энергетическая ценность	792,07 ккал	808,210 ккал	Расчетный метод
Примечание:				
* - согласно карточки-раскладки заказчика № 4				
** - в соответствии с методическими указаниями по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах (утв. минздравом СССР 29.12.1986 № 4237-86)				
*** - согласно карточки-раскладки заказчика № 6				
4* - согласно меню заказчика				
5* - согласно информации заказчика				

ОБЕД				
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ				
Образцы поступили в 10 часов 10 минут «01» октября 2026 года Код 580-583				
№ п/ п	Наименование показателя	Результаты испытаний, ед. измерений	Требование НД; единицы измерений	НД на методы испытаний
Суп картофельный с рыбными консервами (580)				
1	Содержание белка	9,24г/350г	9,187 г/350г* с допуском отклонением $\pm 5\%$ **	МУК 4237-86 Приложение
	Содержание жира	7,76г/350г	8,173 г/350г* с допуском отклонением $\pm 5\%$ **	МУК 4237-86 Приложение
	Содержание сухих веществ	45,03г/350г	—	МУК 4237-86 Приложение
	Содержание золы	3,15г/350г	—	МУК 4237-86 Приложение
	Содержание углеводов	24,88г/350г	25,141 г/350г* с допуском отклонением $\pm 5\%$ **	МУК 4237-86 П. 1
	Энергетическая ценность	206,32ккал 350 г	203,823ккал/350г* с допуском отклонением $\pm 5\%$ **	МУК 4237-86 П. 1
Гуляш (581)				
2	Содержание белка	10,38г/125 г	15,556 г/125 г*** с допуском отклонением $\pm 5\%$ **	МУК 4237-86 Приложение
	Содержание жира	11,79г/125 г	15,654 г/125г*** с допуском отклонением $\pm 5\%$ **	МУК 4237-86 Приложение
	Содержание сухих веществ	26,83г/125г	—	МУК 4237-86 Приложение
	Содержание золы	2,26г/125 г	—	МУК 4237-86 Приложение
	Содержание углеводов	2,40г/125 г	5,389 г/125г*** с допуском отклонением $\pm 5\%$ **	МУК 4237-86 П. 1
	Энергетическая ценность	157,23ккал 125 г	223,650ккал/125г*** с допуском отклонением $\pm 5\%$ **	МУК 4237-86 П. 1
Картофельное пюре (582)				
3	Масса нетто	227,4 г	230 г ^{4*}	ГОСТ 15113.1-77 П. 3
	Энергетическая ценность	220,48 ккал/227,4 г	223,000ккал/230 г ^{4*}	Расчетный метод
Компот из смеси сухофруктов (583)				
4	Содержание сахара	33,6 г/240г	20,0 г/240 г ^{5*}	МУ 1-40/3805-91 П. 2.3
	Энергетическая ценность	164,28 ккал/240 г	122,000ккал/240 г ^{5*}	Расчетный метод
Огурец соленый				
5	Энергетическая ценность	6 ккал/50 г ^{6*}		Справочные данные
Хлеб пшеничный				
6	Энергетическая ценность	161,700 ккал/70 г ^{7*}		Справочные данные
Хлеб ржаной				
7	Энергетическая ценность	181,000 ккал/100 г ^{7*}		Справочные данные
ИТОГО				
	Энергетическая ценность	1097,01 ккал	1121,173 ккал	Расчетный метод
Примечание:				
* - согласно карточки-раскладки заказчика № 131				
** - в соответствии с методическими указаниями по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах (утв. минздравом СССР 29.12.1986 № 4237-86)				
*** - согласно карточки-раскладки заказчика № 11				
4* - согласно карточки-раскладки заказчика № 472				
5* - согласно карточки-раскладки заказчика № 588				
6* - согласно информации заказчика				
7* - согласно меню заказчика				

УЖИН				
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ				
Образцы поступили в 10 часов 10 минут «01» октября 2026 года Код 584-585				
№ п/п	Наименование показателя	Результаты испытаний, ед. измерений	Требование НД; единицы измерений	НД на методы испытаний
Печень тушеная в сметанной соусе (584)				
1	Содержание белка	11,39 г/100 г	13,834 г/100 г* с допускаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$	МУК 4237-86 Приложение
	Содержание жира	3,50г/100 г	8,929 г/100 г* с допускаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$	МУК 4237-86 Приложение
	Содержание сухих веществ	26,88/100 г	—	МУК 4237-86 Приложение
	Содержание золы	1,72г/100 г	—	МУК 4237-86 Приложение
	Содержание углеводов	10,27г/100 г	5,423 г/100 г* с допускаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$	МУК 4237-86 П. 1
	Энергетическая ценность	$\frac{118,14 \text{ ккал}}{100 \text{ г}}$	157,762 ккал/100 г * с допускаемым отклонением $\pm 5\%^{**}$	МУК 4237-86 П. 1
Макаронные изделия отварные (585)				
2	Масса нетто	175,9г	205г***	ГОСТ 15113.1-77 П.
	Энергетическая ценность	201,86ккал/175,9 г	235,250 ккал/205г***	Расчетный метод
Икра морковная				
3	Энергетическая ценность	73,308 ккал/100 г ^{4*}		Справочные данные
Компот из свежих плодов				
4	Энергетическая ценность	90,910 ккал/240 г ^{5*}		Справочные данные
Хлеб пшеничный				
5	Энергетическая ценность	231,000 ккал/100 г ^{6*}		Справочные данные
Хлеб ржаной				
6	Энергетическая ценность	90,500ккал/50 г ^{6*}		Справочные данные
ИТОГО				
	Энергетическая ценность	805,718 ~ 805,72 ккал	878,73 ккал	Расчетный метод

Примечание:

* - согласно карточки-раскладки заказчика № 408

** - в соответствии с методическими указаниями по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах (утв. минздравом СССР 29.12.1986 № 4237-86)

*** - согласно карточки-раскладки заказчика № 0

4* - согласно карточки-раскладки заказчика № 75

5* - согласно карточки-раскладки заказчика № 585

6* - согласно меню заказчика

Сведения об условиях проведения измерений:	Требуемые	Фактические
Температура окружающего воздуха, °С	15 – 25	18 - 21
Относительная влажность окружающего воздуха, %	30 – 80	51 - 70
Атмосферное давление, кПа	85,0 – 105,0	98,9 - 102,1

Протокол касается только образцов (проб), подвергнутых исследованиям.

Дополнения отсутствуют, отклонения или исключения из метода не допускаются.

Испытательный центр не несет ответственность за информацию, предоставленную заявителем.

Перепечатка части протокола без согласия Испытательного центра Государственного Бюджетного Учреждения Ярославской области «Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов» запрещается.

Ответственный за оформление протокола исследований _____ М.А. Погодина

(подпись)

«08» октября 2026 г.

Результат получен _____ час _____ мин.

" _____ " _____ 2026 г.