

ОТЗЫВ

официального оппонента **Поляковой Елены Дмитриевны** на диссертацию **Гращенкова Дмитрия Валерьевича** на тему: «Разработка блюд и рационов для дошкольных образовательных учреждений на основе автоматизированной системы расчетов», представленной на соискание степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Актуальность темы диссертационного исследования. Одной из важнейших задач государства является совершенствование организации питания в организованных коллективах согласно государственной программы РФ в области здорового питания населения на период до 2020 г.

Правильное питание детей обеспечивает нормальное физическое развитие ребенка, предупреждает возникновение отклонений в развитии. В тоже время питание должно быть построено на современной научной основе, быть разнообразным и безопасным, соответствовать нормам по пищевой ценности и набору продуктов, а также особенностям роста и развития детского организма.

В этой связи диссертация Гращенкова Д.В. посвящена актуальной теме – разработке блюд и рационов для дошкольных образовательных учреждений.

Научная новизна. Цель данной диссертационной работы заключалась в разработке рецептур и рационов для дошкольных образовательных учреждений, оценке качества разработанных изделий и блюд с добавлением «Талкана овсяного».

В результате решения поставленных задач и систематизации полученных данных автором разработана программа для ЭВМ «Система расчетов для общественного питания», предназначенная для разработки и оптимизации рецептур изделий и блюд, а также меню рационов (на примере дошкольных организаций).

На основе предложенной программы проанализированы рационы дошкольных организаций Екатеринбурга, выявлены отклонения по пищевой ценности и продуктовому набору.

Разработаны рецептуры мучных изделий и блюд из творога с добавлением «Талкана овсяного» с использованием авторской программы для ЭВМ. Дана товароведная оценка новых изделий и блюд, установлены показатели качества.

С применением авторской программы и использованием разработанных изделий (блюд) диссертантом составлены сбалансированные меню суточных рационов для дошкольных организаций.

Диссертация имеет практическую значимость, что подтверждено актами внедрения ряда организаций Екатеринбурга, Тюмени, Уфы, Ижевска и в учебный процесс Уральского государственного экономического и Тюменского государственного нефтегазового университетов. Имеются акты внедрения в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» в Удмуртской республике и Свердловской области.

Анализ и содержание работы. Диссертационная работа логично выстроена и состоит из необходимых для диссертационной работы разделов: введения, трех глав, заключения, а также списка литературы, содержащего 143 наименования отечественных и зарубежных источников, Internet-ресурсов. Приложения к диссертации содержат материалы, подтверждающие научную новизну и практическую значимость результатов исследований.

Основное содержание изложено на 137 страницах печатного текста. Работа включает 37 таблиц, 30 рисунков.

Структура работы и автореферата соответствуют требованиям к диссертации на соискание ученой степени кандидата технических наук.

Полученные в результате обработки данных экспериментов положения, выводы и рекомендации обоснованы и достоверны, что подтверждается репрезентативным объемом и повторностью исследований, применением современных и общепринятых методов исследования и необходимого аппаратного обеспечения. Основные разделы связаны между собой. Автором

опубликованы результаты исследований в 18 публикациях, в том числе 3 в рецензируемых журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ.

Основные положения работы были обсуждены на научно-практических конференциях и конгрессах разного уровня, в том числе на международных и всероссийских.

Результаты работы. Согласно цели и задачам исследования диссертантом получены следующие результаты:

1. Разработана программа для ЭВМ «Система расчетов для общественного питания», существенным отличием которой является возможность учета потерь при механической и тепловой обработках, а также наличие дополнительных возможностей по составлению меню суточных рационов в организованных коллективах.

2. Дан анализ меню суточных рационов детей в дошкольных образовательных учреждениях на примере ДООУ ОАО «РЖД» по химическому составу, продуктовому набору, рекомендованным объемам порций.

3. Разработаны рецептуры ватрушки со сметаной и запеканки из творога с морковью с добавлением функционального ингредиента («Талкан овсяный»). В ватрушке со сметаной осуществлена замена 26,8% муки на указанный ингредиент, что дало увеличение пищевых волокон на 1,6 г (100%) по сравнению с базовой рецептурой (1,6 г). В запеканке из творога с морковью замена творога на проросшее овсяное зерно составила 5,7%, крупы манной – 40%, что дало увеличение содержания пищевых волокон на 1,0 г (110%).

4. Дана товароведная оценка разработанных изделий и блюд. Результаты органолептической оценки показали, что добавление «Талкана овсяного» в указанном количестве незначительно снижает пористость изделий, при этом появляется приятный ореховый запах и характерный вкус. Определены регламентируемые показатели качества: физико-химические – пищевые волокна, влажность, содержание сахара, жира и кислотность; пищевой ценности.

При условии потребления рекомендуемых количеств обогащенной продукции процент обеспечения организма детей в пищевых волокнах составляет

для ватрушки – 25,6%, запеканки – 19,0%, что позволяет позиционировать разработанные изделия и блюда как продукцию с повышенной пищевой ценностью с обозначенной функциональной направленностью.

5. Разработан 2-х-недельный рацион для детей 3-7 лет в дошкольных образовательных учреждениях и проведена его оптимизация.

Замечания по диссертации и автореферату. Наряду с отмеченными положительными моментами имеются следующие замечания и вопросы по диссертации:

1. В таблице 2.2 непонятно на какое количество готовой продукции вносятся данные ингредиенты.

2. На стр. 45 автор ссылается на Единые санитарные требования (по показателям безопасности). Необходимо было сделать ссылку на Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), конкретно главе II, разделу 1 «Требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

3. Таблицу 3.1 и таблицу 3.3 необходимо было объединить, так повторяются одни и те же данные по углеводам.

4. Необходимо описание для рис. 3.1 и рис. 3.2. Непонятно в каких единицах измерения представлены данные по оси ординат на рис. 3.2.

5. На стр.66 автором приведена схема построения программы для ЭВМ, но отсутствует ее описание.

6. На стр.81 автором приводятся органолептические показатели ватрушки, а конкретно запах – с ароматом сметаны. Согласно ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия» для данного продукта характерен чистый, кисломолочный запах, без посторонних запахов.

7. Непонятно, почему автором выбран образец № 3 с использованием 29,3 талкана овсяного. Теоретически необходимо было выбрать образец № 7, так как в нем содержится наименьшее количество крахмала (33,8 %) и наибольшее количество пищевых волокон (3,7 %) по сравнению с другими образцами.

8. На стр. 122 в 5 пункте заключения необходимо также отметить, что включение в рацион детей разработанной продукции позволило увеличить содержание белков, витаминов и макро- и микроэлементов.

9. По тексту имеются грамматические ошибки и незначительные замечания по оформлению списка литературы.

Заключение. Рассмотренная работа выполнена на соответствующем научном уровне, соответствует заявленной специальности, является самостоятельным, законченным научным исследованием на актуальную тему, обладает несомненной научной новизной и практической значимостью.

Автореферат, опубликованные работы, апробация в условиях производства и научно-практических конференциях отражают основные положения и содержание диссертационной работы.

Выполненная диссертационная работа соответствует требованиям пункта 9 Положения о порядке присуждения ученых степеней (Постановление Правительства Российской Федерации от 24.09.2013 № 842), предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор Гращенко Дмитрий Валерьевич заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Официальный оппонент, кандидат технических наук, доцент кафедры «Технология и товароведение продуктов питания»

ФГБОУ ВПО «Госуниверситет-УНПК»

Полякова

Е.Д. Полякова

контактные данные:

302020, г.Орел

Наугорское шоссе, д. 29

e-mail: ed-poliakova@mail.ru

Тел.: 8 (4862) 41-98-99 – служебный телефон

