

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Гращенкова Дмитрия Валерьевича** на тему «Разработка блюд и рационов для дошкольных образовательных учреждений на основе автоматизированной системы расчетов», представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания

Проблема обеспечения питанием детей дошкольного возраста с целью сохранения и укрепления их здоровья, является задачей государственной политики. Ее решение связано с рядом экономических, медико-биологических, организационно-производственных факторов и основывается на повышении качества, сбалансированности и доступности питания детей и подростков. При этом особое внимание уделяется организованному питанию детей в условиях дошкольных образовательных учреждений.

Решение вопросов оптимизации дошкольного питания предопределяет необходимость использования новых видов сырья для создания доступных продуктов питания, обладающих повышенной пищевой и биологической ценностью. В современных условиях все еще остается актуальной задача расширения ассортимента продукции с гарантированными показателями качества и безопасности, созданной на основе недорогого и доступного сырья, с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии.

Автором дана оценка состояния питания дошкольных организаций г. Екатеринбурга (на примере ОАО «РЖД»). Результаты исследования основаны на изучении фактического состояния по отчетной документации в учреждениях.

Значительный интерес представляет использование авторской программы для ЭВМ «Система расчетов для общественного питания», позволяющей автоматизировать процесс составления технической документации на продукцию, а также меню суточных рационов организованных коллективов.

Достоинством работы является практическая ценность основных результатов исследования. Разработаны циклические, сбалансированные по регламентируемым показателям двухнедельные меню суточных рационов. Разработаны рецептуры двух изделий (блюд), позволяющие не только расширить ассортимент блюд для дошкольного питания, но и провести корректировку содержания пищевых волокон. Меню рационов и разработанные изделия (блюда) внедрены в производственных условиях в дошкольных организациях города.

Достоверность и обоснованность выводов подтверждается обсуждением на научно-практических конференциях и наличием публикаций, в том числе в рецензируемых изданиях, входящих в перечень ВАК.

Необходимо отметить, что автор весьма логично и взаимосвязано формулирует объект, предмет, цель и задачи исследования, а новые данные, которые он получает в результате своего исследования.

В качестве замечания можно отметить следующее:

1. Необходимо дать характеристику используемого источника пищевых волокон «Талкан овсяный»;
2. В автореферате не найдена отражения методика расчета выполнения натуральных норм питания в дошкольных организациях.

Однако, учитывая комплексность исследования отмеченные замечания не снижают научной ценности и практической значимости диссертационной работы, которая является законченной, логически обоснованной и соответствующей требованиям «Положения о порядке присуждения ученых степеней», предъявляемым ВАК РФ к кандидатским диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук, а ее автор, Гращенков 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» (технические науки).

Директор Федерального государственного
бюджетного научного учреждения

«Сибирский научно-исследовательский и
технологический институт переработки
сельскохозяйственной продукции»

д-р. техн. наук, доцент

630501, Новосибирская область, Новосибирский район,

п. Краснообск, а/я 358

тел(383)348-04-09

e-mail: gnu_ip@ngs.ru



О.К. Мотовилов

25.05.2015

Специальность: 05.18.15 – технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания