

## ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Гращенко Дмитрия Валерьевича

**«Разработка блюд и рационов для дошкольных образовательных учреждений на основе автоматизированной системы расчетов»,**

**представленную на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания»**

Правильно организованное, построенное на современных научных основах питание населения должно не только удовлетворять потребности организма человека в пищевых веществах и энергии, но и выполнять профилактические и лечебные цели. Диссертационная работа посвящена проблемам организации питания в дошкольных организациях. Выбранное соискателем направление – детское питание – с является на сегодняшний день одним из наиболее значимых в сфере организованного питания.

На основании авторской программы для ЭВМ осуществлена оценка фактических рационов питания в дошкольных организациях Екатеринбурга. Выявленное недостаточное содержание пищевых волокон компенсируется за счет оптимизации рационов питания и разработки новых изделий и блюд с добавлением «Талкана овсяного».

Достоинством работы является разработанная программа для ЭВМ «Система расчетов для общественного питания», с помощью которой осуществлен анализ меню суточных рационов и разработаны циклические, оптимизированные по пищевой ценности, меню рационов для организации питания в дошкольных учреждениях. Разработаны новые рецептуры блюд, позволяющих расширить ассортимент продукции и оптимизировать рацион по содержанию пищевых волокон.

Практическая значимость диссертации на представленной теоретической основе не вызывает сомнений, позволяет расширить область знаний в исследуемом направлении. Результаты исследований отражены в 18 работах, в т.ч. 3 статьях в журналах, рекомендованных ВАК. Получены два свидетельства о регистрации программы для ЭВМ,

В целом, работа производит хорошее впечатление. Выводы убедительны и адекватны поставленным задачам, аргументированы.

Из замечаний по работе и недостатков работы можно отметить следующие.

1. Автором на с. 10 автореферата говорится о том, что «в качестве объектов моделирования предложена ватрушка со сметаной и запеканка из творога с морковью..., при этом далее отмечается, что «..выбор мучных изделий..». Необходимо отметить, что запеканка из

творога с морковью не относится к группе мучных блюд, а является блюдом из творога и в состав рецептуры не входит мука пшеничная, как далее аргументирует автор схожие физико-химические свойства. Автору следовало бы в качестве объекта для моделирования выбрать блюда или изделия из одной технологической группы, что являлось бы более оптимальным и сравнимым в анализе полученных результатов.

2. При разработке рецептуры ватрушки замена муки проводилась талканом овсяным в количестве 24-42%. Не ясно, чем обусловлен выбор именно 24% замены. Рассматривалась ли автором замена муки, например, 10, 15%. Аналогично при разработке запеканки автором заменялся творог 5,7%, 7,1%, а также манная крупа – 20% и 40%. Чем мотивировано такое соотношение компонентов.
3. В автореферате работы рис. 7 (химический состав моделируемых рецептур) не достаточно информативно отражает количественное содержание данных показателей. Было бы более наглядным представить данные результаты в количественном выражении в виде таблицы.

Тем не менее, учитывая комплексность исследования, указанные недостатки не снижают научной ценности и практической значимости работы, которая является законченной, логически обоснованной.

Работа соответствующей требованиям ВАК Российской Федерации Положения о порядке присуждения ученых степеней, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор 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».

Пасько Ольга Владимировна, доктор технических наук, профессор

Профессор кафедры технологии продуктов питания и сервиса АНО ВПО «Омский экономический институт»

644112, г. Омск, Пр. Комарова, 13

тел.8 (3812) 75-23-84

эл.почта pasko\_olga@mail.ru

Специальность 05.18.04 – «Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств».

Подпись Пасько О.В. удостоверяю

