

# **Тема № 2/1. «Организация контроля качества продукции в предприятиях питания».**

## **Учебные вопросы:**

1. Формы и виды контроля качества продукции предприятий питания.
2. Методы оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

# Литература

- Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания". 21 февраля 2022 года.


# **1 учебный вопрос: Формы и виды контроля качества продукции предприятий питания.**

**Качество кулинарной продукции - совокупность кулинарной продукции, обуславливающих ее пригодность к дальнейшей обработке и (или) употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств (ГОСТ Р 50647).**

**Совокупность** полезных свойств продукции характеризуется **органолептическими показателями, пищевой ценностью и безвредностью** (отсутствием токсических элементов и патогенных микроорганизмов).

Систематический контроль за качеством сырья, полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий является важным средством повышения качества и безопасности услуг общественного питания. Обеспечение качества кулинарной продукции заключается в доведении ее до уровня, определенного стандартом, технологической документацией, содержащей показатели качества.

Высокие пищевые и вкусовые качества кулинарной продукции, ее безопасность обеспечиваются наличием продовольственного сырья, пищевых продуктов соответствующего качества, соблюдением параметров технологического процесса и санитарно-гигиенических требований на всех стадиях производства. Повышения качества продукции становится возможным при организации системы поэтапного контроля, начиная от приемки сырья по качеству с последующим контролем отдельных стадий производства и качества выпускаемой продукции.



**Контроль качества продукции** - это совокупность операций по измерению, испытанию, оценки одной или нескольких характеристик продукции и сравнению полученных результатов с установленными требованиями (ГОСТР50647).

## Основные операции по контролю качества включают следующие действия:

- определение фактического состояния объекта (сырья, полуфабриката и т.д.) в данный момент времени;
- прогнозирование состояния и поведения объектов на заданный и будущий момент времени;
- изменение состояния и поведения сырья, полуфабрикатов при обеспечении и соблюдении необходимых параметров технологического процесса (хранения, обработки, реализации).

В общественном питании контроль качества кулинарной продукции, помимо работников, занятых непосредственно ее производством, осуществляют санитарно-технологические и технологические пищевые лаборатории, а также органы государственного контроля и надзора и общественные организации. Необходимость контроля за качеством и безопасностью продовольственного сырья и продукции вызывается тем. Что в процессе хранения, при нарушении правил транспортирования может ухудшиться их качество .



# Виды контроля

На предприятиях общественного питания осуществляется контроль:

- входной;
- операционный;
- приемочный.

Для осуществления этих видов контроля в предприятиях необходимо создавать службы контроля качества или назначать ответственных за качество поступающего сырья, материалов, оборудования и выпускаемой продукции.

Состав служб и ответственные утверждаются приказом по предприятию.

## **Система контроля включает следующие элементы:**

**Входной контроль** качества поступающего сырья, полуфабрикатов при приемке их от поставщиков, других предприятий или участников производства с целью определения соответствия продукции нормам. Сырье, продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления кулинарной продукции, должны соответствовать требованиям нормальных документов, санитарным нормам и иметь сертификат соответствия и (или) удостоверение о качестве.


Для изготовления кулинарной продукции не допускается применять продукты животноводства без ветеринарных свидетельств, продукцию с истекшими сроками годности (хранения), без сертификатов соответствия на продукцию продовольственное сырье и компоненты, не отвечающие требованиям нормативных документов, а также запрещенные к использованию на предприятиях общественного питания СанПиН.

Порядок проверки сырья излагается в соответствующих руководствах по контролю качества продовольственных товаров. В случае несоответствия качества поступивших товаров сертификату или накладной, кладовщик совместно с руководителем предприятия составляют акт. От продуктов, сомнительных в отношении доброкачественности, отбирают пробу и направляют ее на анализ в санитарно-пищевую лабораторию. Недоброкачественное сырье в производство не допускается. Поставщику предъявляют претензии в установленном порядке. Руководитель предприятия или материально ответственное лицо, принимающее товар. Ведут строгий учет нормативных документов, вносят изменение в них.

**Операционный контроль** качества на отдельных этапах технологического процесса с целью определения правильности его выполнения и своевременного выявления нарушений норм закладки и технологии производства продукции.

Ответственным за качество продукции (полуфабрикатов, блюд, кондитерских изделий) является, прежде всего, повар, приготовивший ее, а также заведующий производством, а на заготовочных предприятиях, кроме того, бракер отдела технического контроля или технологической лаборатории. В заготовочных цехах, перерабатывающих один вид сырья (мясо, рыбу, картофель), контроль за производством полуфабрикатов осуществляется и выборочно на операциях, определяющих, их качество.

На предприятиях, выпускающий широкий ассортимент продукции, контролируют каждую выпущенную партию.



**Приемочный контроль качества**  
продукции на заключительном этапе  
технологического процесса изготовления,  
в ходе которого принимается решение об  
ее пригодности к реализации или поставке.



## **2 учебный вопрос: Методы оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.**

В настоящее время на предприятиях общественного питания в основном качество продукции оценивают по **органолептическим** показателям. Этот контроль осуществляют бракеражные комиссии, в состав которых могут входить директор, заведующий производством, инженер-технолог, повар-бригадир или высококвалифицированный повар, кондитер, санитарный работник или член санитарного поста предприятия, работник технологической лаборатории. На небольших предприятиях бракеражная комиссия состоит из руководителя предприятия, заведующего производством или повара-бригадира, повара высокой квалификации и санитарного работника

Высококвалифицированные повара могут быть наделены правом проведения самобракеража заказных (фирменных) блюд. К бракеражу привлекаются также представители общественной организации.

В своей работе бракеражные комиссии руководствуются положением о бракераже пищи на предприятиях общественного питания, Сборником рецептур, технологическими и технико-технологическими картами, ТУ и ТИ. Оценка качества продукции при бракераже проводится по общепринятой 5 балловой системе. Результаты бракеража записываются в бракеражный журнал установленной формы, приведенной ниже.

<b>Дата, время изгото вления продук та</b>	Наиме новани е продук ции, блюда	Органол ептическ ая оценка, включ. оценку степени готовнос ти	Разреш ение к реализа ции	Ответст венный исполни тель (Ф. И.О., должно сть)	Ф.И.О. лица, проход ившего бракера ж	При меч ани е

## **Качество продукции и виды контроля**

Качество готовой продукции, ее пищевая ценность на первом этапе производства зависят от качества сырья, его безопасности.

Санитарные правила и нормы. СанПиН регламентируют гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Этим требованиям, а также ГОСТам на каждый вид сырья и полуфабриката должен соответствовать каждый вид сырья, поступающий на предприятия для переработки.

На предприятии **технологический** контроль начинается с оценки, проверки качества сырья и полуфабрикатов и продолжается при хранении сырья. Контролируются условия хранения и основные показатели качества.

**Технохимический** контроль предусматривает контроль за качеством вспомогательных материалов (этикеток, бумаги, картона, клея и др.), воды, используемой в производстве и котельной, топлива и других материалов. По результатам проверки качества сырья и материалов лаборатория делает заключение об их пригодности.

Без разрешения лаборатории нельзя использовать в производстве ни одну партию сырья и материалов. Лаборатория устанавливает очередность использования отдельных партий сырья.

Производится контроль за точным дозированием отдельных рецептурных компонентов (сырья, полуфабрикатов) в соответствии с рецептами.

В ходе **технологического** процесса регулируются технологические параметры на отдельных стадиях и операциях, такие как температура, продолжительность, давление пара, разрежение в вакуум-камерах.

Качество сырьевых смесей, сиропов, кондитерских масс и изделий характеризуется по основным физико-химическим показателям, таким как содержание сухих веществ, щелочность, намокаемость, пористость, плотность. Качество готовой продукции определяется по органолептическим и физико-химическим показателям, предусмотренным ГОСТами. При нарушении технологического процесса служба **технохимического** контроля участвует в выяснении причин и их устранении.

Служба технохимического контроля участвует также в разработке новых сортов изделий, совершенствовании технологических процессов, направленных на снижение потерь, повышение выходов полуфабрикатов и готовой продукции.

На кондитерских фабриках технохимический контроль осуществляют центральная (производственная) лаборатория и цеховые. Функции, выполняемые лабораториями, различны.



Центральная лаборатория осуществляет контроль качества сырья, воды, вспомогательных материалов, тары. Она выдает заключение о соответствии сырья стандартам и возможности его использования, осуществляет периодический контроль за качеством сырья, материалов, длительно хранящихся на складе, выборочно проверяет контроль качества полуфабрикатов, готовых изделий. Центральная лаборатория контролирует соблюдение рецептур и технологических инструкций по предупреждению попадания посторонних включений в продукцию, участвует в подготовке отчета о расходовании сырья, материалов, разработке мероприятий по снижению потерь и отходов. Центральная лаборатория руководит работой цеховых и проверяет их работу.

**Цеховые** лаборатории контролируют сырье и материалы только органолептическими методами, оценивая их вкус, запах, внешний вид и цвет, отсутствие посторонних примесей. Они проверяют правильность дозирования и соблюдения рецептуры, контролируют ход технологических процессов, а также качество готовых изделий и полуфабрикатов, выпускаемых цехом. На каждую партию выпускаемой цехом продукции цеховая лаборатория выдает результат анализа. Она также осуществляет контроль за выполнением инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов на складах цеха и на всех производственных участках. При отсутствии на предприятиях цеховых лабораторий ее функции выполняет центральная лаборатория.

Проводимая лабораториями работа фиксируется в журналах. Записи ведутся чернилами четко и разборчиво. Подчистка не допускается. Все журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы, число страниц зафиксировано подписью руководителя предприятия или лица, им уполномоченного. Подпись скрепляется печатью предприятия. Это требует от сотрудников лабораторий профессионализма и аккуратности в работе.

**Работа лаборатории состоит из следующих этапов:**

- контроль качества сырья;
- производственно - технологическая работа;
- контроль качества готовой продукции.