

**РЕКОМЕНДАЦИИ И  
ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЛЯ  
ПОВЫШЕНИЯ КАЧЕСТВА  
ХЛЕБА И  
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ  
ИЗДЕЛИЙ**



**СМАК**

# ЦЕННОСТЬ КАЧЕСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ



# ПОТРЕБИТЕЛЬ ЗНАЕТ КАК ВЫБИРАТЬ!

## КАК ВЫБИРАТЬ ХЛЕБ

Хороший хлеб соответствует форме, в которой он выпекался, он без бугров и выпуклостей, без «наплывов» по краям.



Если батон неправильной формы, бугристый, значит, в нём слишком много разрыхлителей и улучшителей муки.



При нажатии хлеб должен легко сжиматься на треть и быстро восстанавливать форму без трещин и вмятин.



Хлеб кажется слишком лёгким? Мякиш будет неплотным, не подойдёт для бутербродов.

Если от хлеба идёт затхлый запах, значит, он изготовлен на производстве, где не соблюдаются санитарные нормы, или хранился при повышенной влажности и температуре.



# ОТ ЧЕГО ЗАВИСИТ КАЧЕСТВО ХЛЕБА?

- Качество хлеба зависит от качества сырья, в первую очередь от хлебопекарных свойств муки, от способов и режимов проведения отдельных стадий технологического процесса приготовления хлеба и от применения небольших количеств специальных добавок - веществ или продуктов, которые являются улучшителями качества хлебных изделий.

# ЗАВИСИМОСТЬ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ОТ СОРТА МУКИ И РЕЦЕПТУРЫ

- Чем ниже сорт муки, тем больше в ней содержится питательных веществ, и чем выше сорт муки, тем больше в ней крахмала и меньше витаминов и минеральных элементов, что сказывается на пищевой ценности хлеба.



# РЕКОМЕНДАЦИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯМ

Для улучшения хлебопекарных свойств муки низкого качества можно использовать улучшители.



# Факторы влияющие на качество продукта

Качество хлебобулочных изделий зависит от используемого сырья, а также технологического процесса приготовления.



# СИСТЕМА КАЧЕСТВА ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ





# Улучшение качества обслуживания

- Предприятие по торговле хлебом не реже одного раза в месяц обязано лабораторно проверять качество поставляемого хлеба;
- приемка хлеба и хлебобулочных изделий производится в предусмотренном порядке по количеству и по качеству (сертификаты);
- завоз хлеба и хлебобулочных изделий в предприятия торговли производится по установленному графику, обеспечивающему бесперебойную торговлю и в соответствии с ассортиментным перечнем;
- не допускается хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом, вплотную со стенами помещения, в таре, складированной на полу без подтоварников, или на стеллажах;
- запрещается совместное хранение хлеба и хлебобулочных изделий с товарами, обладающими резким и сильным запахом (рыба, табачные изделия, мыло и др.);

# Улучшение качества обслуживания

- оборудование для размещения хлеба и хлебобулочных изделий в торговом зале должно быть удобным для осмотра и отбора товаров и обеспечивать сохранность хлебобулочных изделий;
- в случае продажи недоброкачественного хлеба и хлебобулочных изделий работники предприятия обязаны по первому требованию покупателя безоговорочно обменять их на доброкачественные или вернуть деньги;
- в витринах прилавков выкладываются образцы всех имеющихся в продаже видов хлеба и хлебобулочных изделий с ярлыками цен установленного образца;
- в магазинах самообслуживания для отбора покупателями хлеба и хлебобулочных изделий должны быть металлические щипцы, вилки из расчета не менее двух штук на каждый погонный метр оборудования, на котором размещены хлеб и хлебобулочные изделия, и аккуратно нарезанные полоски чистой бумаги, помещенные в специальный ящик или пакеты из полимерной пленки.

# ВЫВОД



**Спасибо за внимание!**