

# Контроль та методи оцінки якості продукції



## ● План

- 1. Контроль якості продукції.
- 2. Види контролю за ознаками.



- Контроль якості – одна з основних функцій у процесі управління якістю



- Контроль якості - це діяльність, яка включає в себе проведення вимірювань, експертизи, випробувань чи оцінки однієї або декількох характеристик об'єкта та порівняння отриманих результатів з установленими вимогами для визначення відповідності за кожною з цих характеристик.



- Об'єктами технічного контролю можуть бути продукція, процеси створення, застосування, транспортування, зберігання, технічного обслуговування й ремонту продукції, відповідна технічна документація.

# Методи контролю якості

- За місцем організації :
- - виробничий ;
- - експлуатаційний ;



● **за місцем розміщення у виробничому процесі:**

- - *вхідний* контроль продукції постачальника, що надійшла до споживача або замовника для використання при виготовленні, ремонті або експлуатації виробів;
- - *операційний* контроль продукції або процесу під час виконання або після завершення технологічної операції.

- **за ступенем охоплення продукції, що контролюється:**
  - - *повний* контроль кожного об'єкта у складі партії;
  - *вибірковий* контроль певної сукупності об'єктів (вибірки);



## ● за впливом на об'єкт контролю:

- - *руйнуючий* контроль, у результаті якого виключається можливість подальшого використання об'єкта за призначенням у зв'язку із його пошкодженням у результаті дії засобів контролю;
- - *неруйнуючий* контроль, у результаті якого можливе подальше використання об'єкта контролю;

- **за характеристиками об'єктів контролю:**

- -інструментальний контроль із застосуванням засобів вимірів;

- -органолептичний контроль на основі сприйняття необхідної інформації органами чуття людини;



## ● за іншими ознаками;

- - інспекційний контроль, що здійснюють із метою перевірки правильності проведення контролю;
- - швидкий контроль, що проводять, не обумовлюючи часу проведення.

## ● 2. Види контролю за ознаками.

### Види контролю на підприємствах ресторанного господарства

- - виробничий - на стадії виробництва
- - експлуатаційний – на стадії експлуатації
- - вхідний – контроль продукції постачальника, яка призначається для виробництва
- - оперативний - досліджується продукція чи процес під час виконання чи після закінчення технологічної операції



- Приймальний – приймається рішення про придатність продукції до використання
- Інспекційний – проводиться спеціально уповноваженими особами з метою перевірки ефективності раніше проведеного контролю
- Суцільний – досліджується кожна одиниця продукції партії
- Вибірковий – рішення щодо якості контрольованої продукції ухвалюється за результатами однієї вибірок чи зразків партії

- Летучий – проводиться в певний час
- Безперервний - інформація про контрольовані параметри надходять безперервно
- Періодичний – інформація про контрольовані параметри надходить через установлені проміжки часу
- Вимірний – виконується засобами вимірювання
- Реєстраційний – реєстрація значень контрольованих параметрів продукції чи процесів
- Органолептичний – первинна інформація сприймається органами чуттів
- Візуальний – здійснюється органами зору



# Організація вхідного та операційного контролю

- Для здійснення єдиних об'єктивних методів оцінки якості продукції та підвищення ефективності виробництва у ресторанному господарстві, проводиться технічний контроль якості, який поділяється на вихідний, операційний та вихідний

# Вхідний контроль



Здійснюється під час приймання сировини, матеріалів, напівфабрикатів та готової продукції, що надходить від інших підприємств.

Мета вхідного контролю – визначити відповідність сировини та напівфабрикатів нормативним документам



# Вхідний контроль

```
graph TD; A[Вхідний контроль] --> B[Кількісний]; A --> C[Якісний]; B --> D["Йому підлягає кожна партія продукції, що надходить на підприємство"]; C --> E["Періодичний контроль (періодичність визначається видом продукції, що контролюється)"];
```

Кількісний

Йому підлягає кожна партія продукції, що надходить на підприємство

Якісний

Періодичний контроль  
(періодичність визначається видом продукції, що контролюється)

# Операційний контроль

- Контроль якості у процесі виробництва. При цьому можуть оцінюватися як напівфабрикат, так і правильність ведення певної виробничої операції.
- Частота операційного контролю залежить від типу підприємства та асортименту продукції, що виробляється. На підприємствах, які виробляють певний вид сировини, операційний контроль здійснюється періодично та вибірково на окремих операціях.
- На підприємствах, виробляють широкий асортимент страв, контролюється кожна партія напівфабрикатів



# Контроль якості готової продукції та послуг

- **Контроль якості готової продукції та послуг**- вихідний контроль – контроль якості, під час якого приймається рішення про придатність продукції до реалізації.
- **Повсягденний контроль** якості напівфабрикатів та готової продукції на підприємствах ресторанного господарства зводиться до брокеражу на основі органоліптичної оцінки.

# Органолептичний контроль

```
graph TD; A[Органолептичний контроль] --> B(Операційний); A --> C(Вихідний); B --> D[Дозволяє вчасно виправити недоліки у ході технологічного процесу та сприяє формуванню продукції стабільної якості]; C --> E[Дозволяє швидко оцінити якість готових страв та виробів];
```

Операційний

Дозволяє вчасно виправити недоліки у ході технологічного процесу та сприяє формуванню продукції стабільної якості

Вихідний

Дозволяє швидко оцінити якість готових страв та виробів















