

Тема 7. Контроль якості в ресторанному господарстві



План

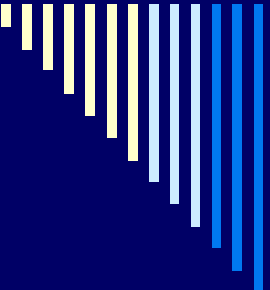
- 1. контроль якості продукції та послуг як один із основних елементів системи управління якістю.
 - 2. Система контролю. Види контролю в закладах ресторанного господарства.
 - 3. Організація вхідного та операційного контролю на підприємствах ресторанного господарства.
 - 4. Контроль якості готової продукції та послуг.
-



1. Контроль якості продукції та послуг як один її основних елементів системи управління якістю

Контроль якості - це одна із основних функцій в процесі управління якістю.

Контроль – 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 того, щоб визначити, чи досягнуто відповідності по кожній з цих характеристик.



Значення контролю – це можливість встановити відповідність продукції заданим вимогам чи виявити допущені відхилення та вжити відповідних заходів щодо їх усунення.

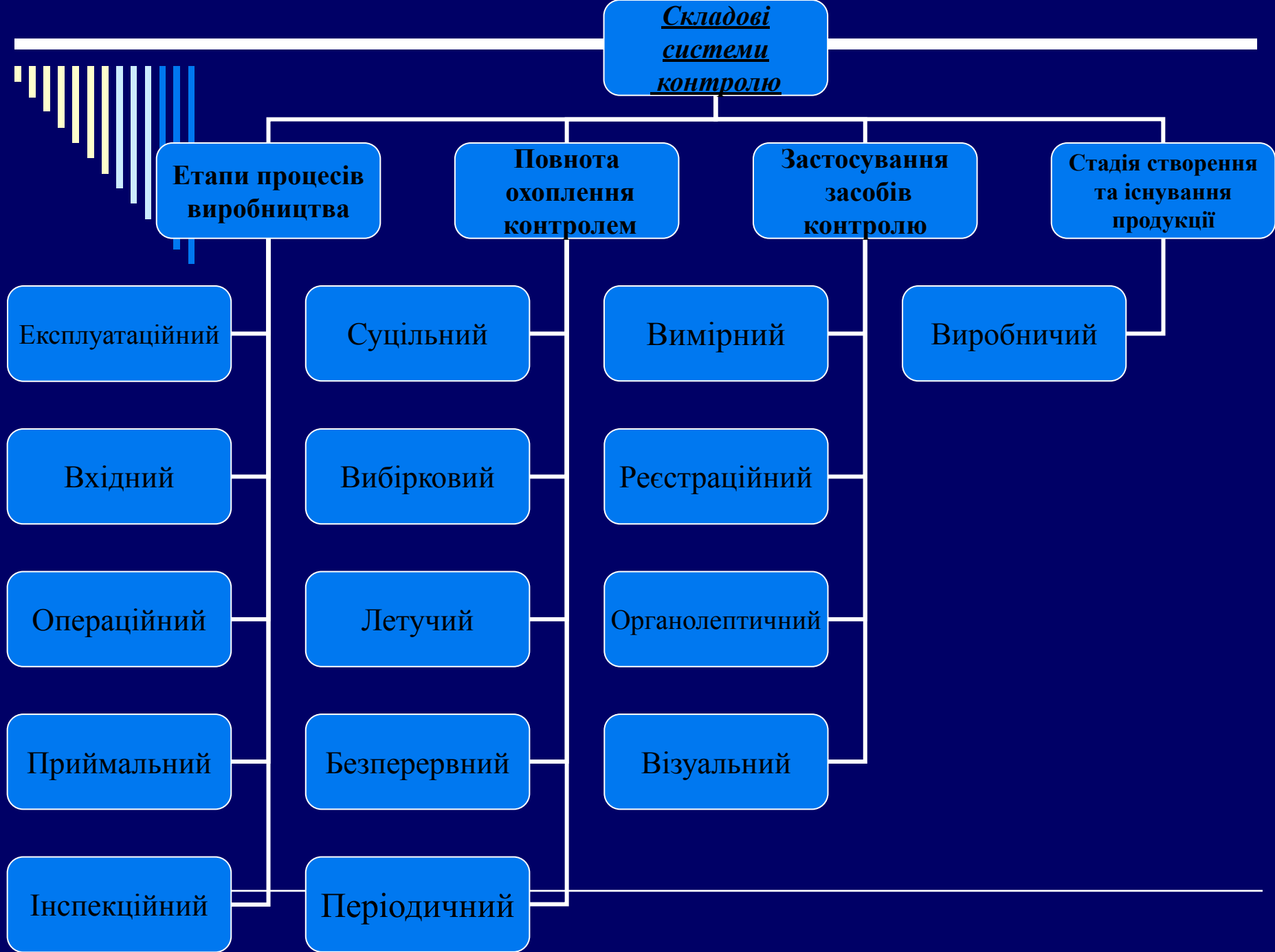
Забезпечення якості

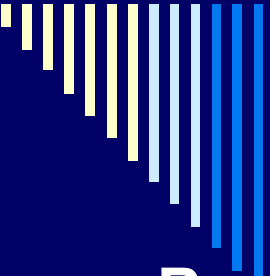




2. Система контролю. Види контролю в закладах ресторанного господарства.

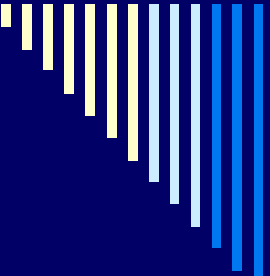
- **Система контролю** – це сукупність методів контролю, які застосовуються на всіх етапах виробництва та реалізації продукції та необхідні для ефективного функціонування системи управління якістю на підприємстві.
-





Види контролю в закладах ресторанного господарства

- Виробничий – на стадії виробництва.
- Експлуатаційний – на стадії експлуатації.
- Вхідний – контроль продукції постачальникам, яка призначається для виробництва.
- Операційний – 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 про якість контрольованої продукції приймається за результатами однієї (декількох) вибірок чи зразків партії
 - **Летучий** – проводиться у певний час.
 - **Безперервний** – інформація про контрольовані параметри надходить безперервно.
 - **Періодичний** – інформація про контрольовані параметри надходить через установлені проміжки часу
-



- Вимірний – з використанням засобів вимірювання.
- Реєстраційний – реєстрація значень контрольованих параметрів продукції чи процесів.
- Органолептичний – первинна інформація сприймається органами чуттів.
- Візуальний – здійснюється органами зору.



4. Контроль якості готової продукції та послуг

- Повсякденний контроль якості напівфабрикатів та готової продукції на підприємствах ресторанного господарства зводиться до бракеражу на основі органолептичної (сенсорної) оцінки.
 - Для дослідження органолептичних показників на підприємствах ресторанного господарства використовується п'ятибальна система з урахуванням коефіцієнтів вагомості кожного показника.
-



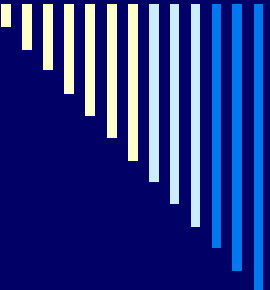
Органолептичний
контроль

Операційний

Дозволяє вчасно виправити
недоліки
походу технологічного процесу та
співдіє формуванню продукції
стабільної якості

Вихідний

Дозволяє швидко оцінити
якість
вже готових страв та виробів



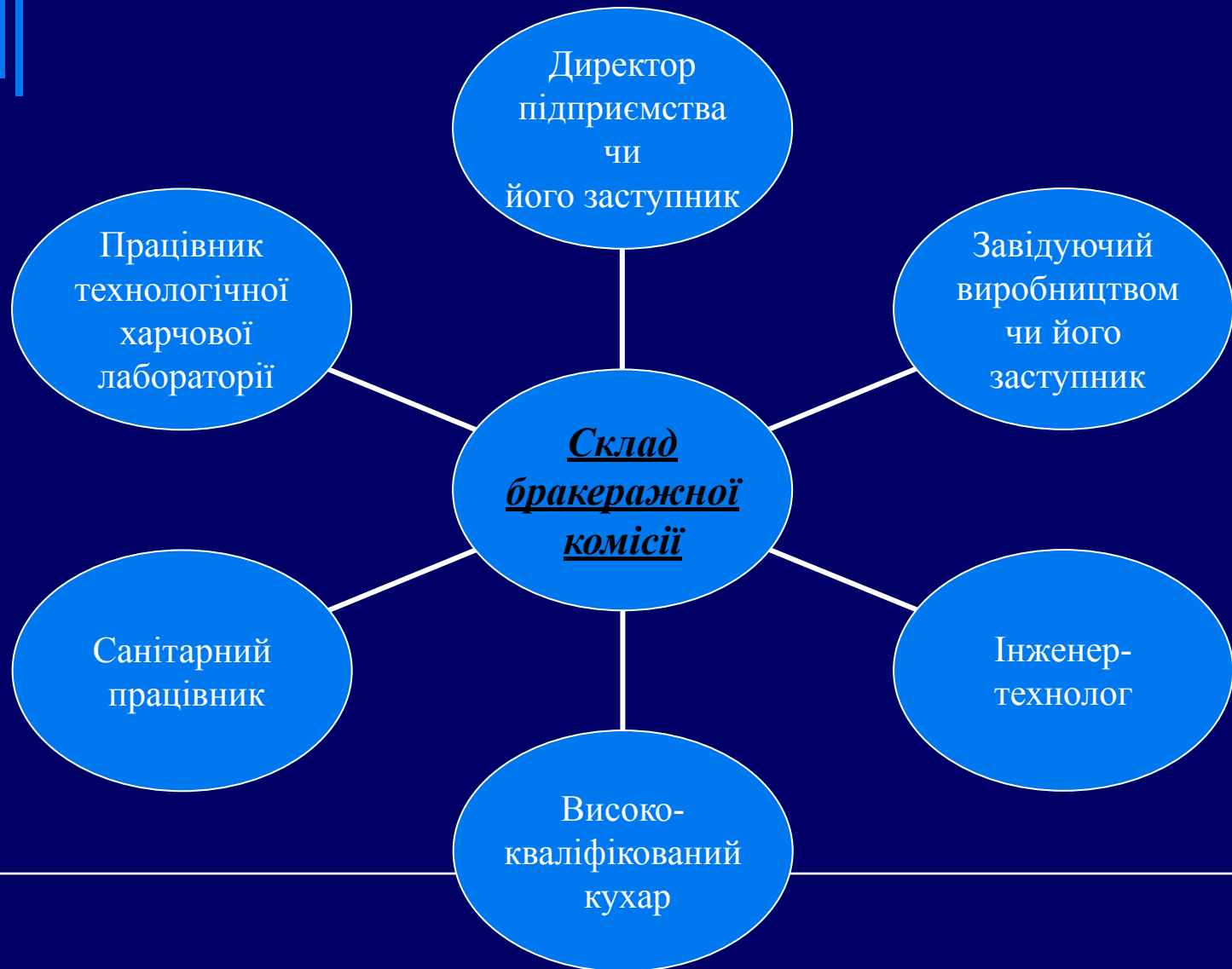
Органолептичний контроль продукції ресторанного господарства (бракераж), порядок здійснення

- Повсякденний якості продукції на підприємствах ресторанного господарства здійснює бракеражна

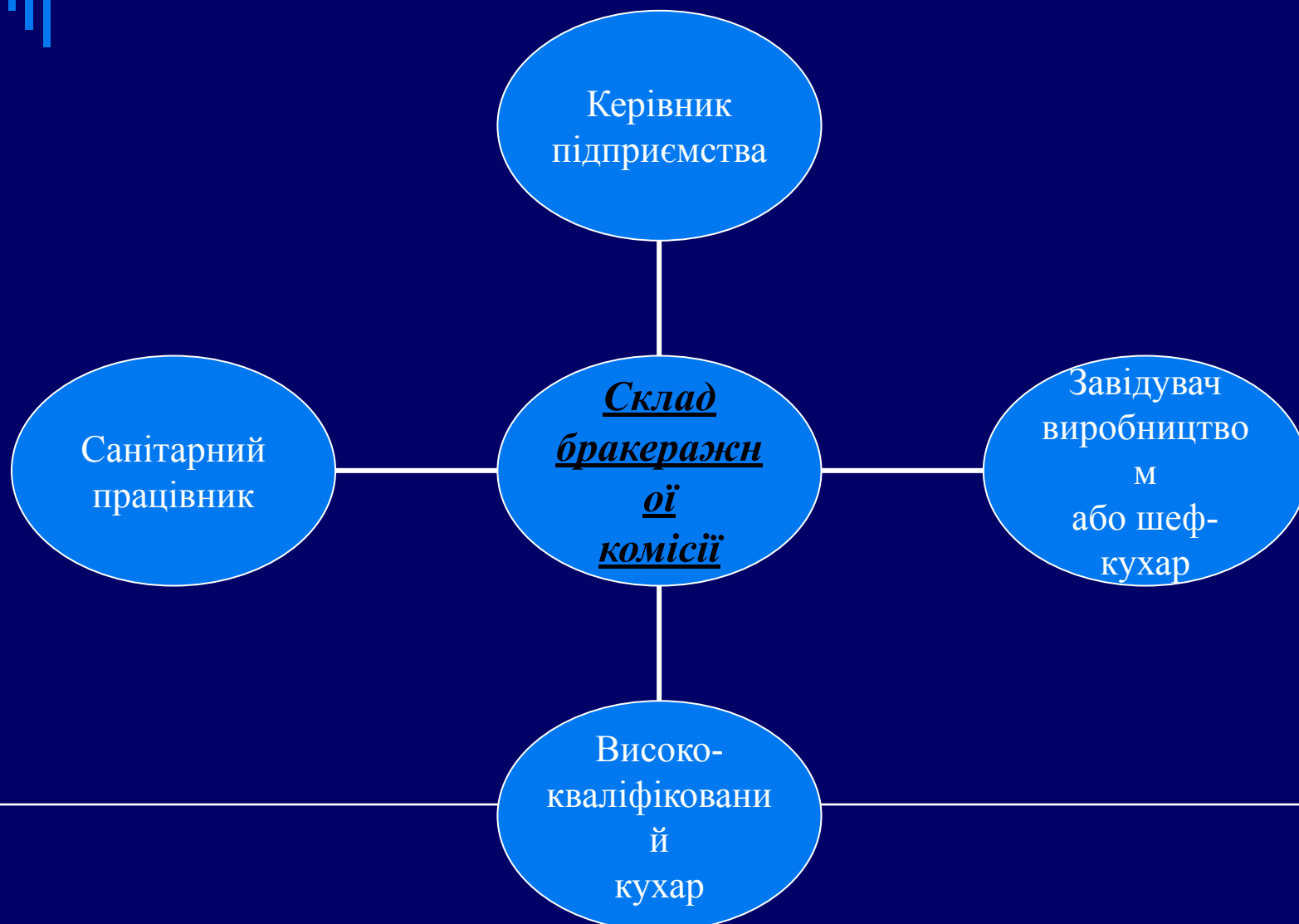
Основне завдання бракеражної комісії

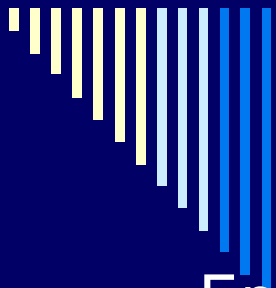
Забезпечення випуску високоякісної продукції, що відповідає вимогам діючої документації, а також забезпечення дотримання послідовності та правильності установлених вимог на всіх стадіях процесу виробництва

Склад бракеражної комісії (на великих підприємствах із чисельністю працівників кухні понад 10 чоловік)



Склад бракеражної комісії (на невеликих підприємствах,
із чисельністю працівників кухні менше 10 чоловік)



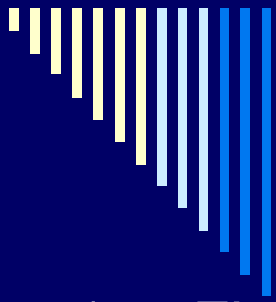


Бракеражна комісія здійснює перевірку кожної партії готових страв, виробів, напоїв та напівфабрикатів до початку реалізації. Бракераж відбувається у присутності безпосереднього виробника продукції, який є контрольованою ланкою, але не бере участі в оцінці виготовленої ним їжі.

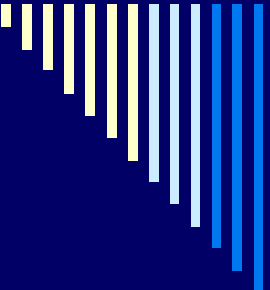
Після перевірки якості готових страв (виробів) бракеражна комісія перевіряє на роздавальні правильність зберігання їжі, наявність необхідних компонентів для оформлення, відпускання страв, температуру відпускання страв.



Органолептична оцінка здійснюється за п'ятибальною системою. Для отримання об'єктивних результатів органолептичної оцінки якості їжі кожному із показників – зовнішнього вигляду, кольору, запаху, смаку, консистенції – дають відповідні оцінки. На основі оцінок по кожному показнику визначається оцінка страви у балах.



1. П'ять балів отримує страва, яка вироблена повністю у відповідності з рецептурою та технологією виробництва і за органолептичними показниками відповідає продукту високої якості.
2. Для оцінки страви за органолептичними показниками в 4 бали допускаються незначні відхилення від встановлених вимог у залежності від виду страви.
3. Оцінка страви в 3 бали вказує на більш серйозні порушення технології приготування страви, але допускається її реалізація без переробки.
4. Якщо під час органолептичної оцінки страва хоча б один із показників отримує 2 бали, то подальшій оцінці вибір не підлягає, оскільки він бракується та знімається з реалізації.



Кожне підприємство ресторанного господарства повинне мати бракеражний журнал, в якому записують :

- Порядкові номери партії страв або номери замовлення.
- Найменування страв, які мають зауваження щодо якості.
- Час виготовлення та проведення бракеражу страв.
- Конкретні зауваження щодо якості страв.
- Оцінки страв, виробів у балах.
- Прізвища, ім'я, по батькові кухаря, що приготував страву.
- Записи у бракеражному журналі завіряються підписами членів бракеражної комісії.