

Тема:

Организация контроля качества продукции на предприятиях питания

Понятие контроля качества
продукции, его значение.
Виды контроля качества.

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

проверка соответствия показателей качества кулинарной продукции установленным требованиям, это один из важнейших этапов технологического цикла производства.

ФУНКЦИИ КОНТРОЛЯ:

- контроль за качеством сырья и полуфабрикатов;**
- контроль за качеством готовой продукции;**
- контроль за технологическими процессами;**
- контроль за оформлением продукции;**
- контроль за санитарно-гигиеническим состоянием производства в целом.**

ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ

это контроль поступающего сырья и полуфабрикатов.

Задача: предотвратить поступление на предприятие питания продукции, свойства которой не отвечают требованиям НТД.

ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ

КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ

КАЧЕСТВЕННЫЙ

ОПЕРАЦИОННЫЙ КОНТРОЛЬ

проводится по ходу технологического процесса: от принятых по качеству сырья и (или) полуфабрикатов до выпуска готовой продукции.

Он включает проверку:

- организации технологического процесса и отдельных рабочих мест;
- оснащение и состояние оборудования, соответствие его параметрам технологического процесса;
- гигиенических параметров производства;
- наличия нормативных и технологических документов на рабочих местах, знания их исполнителями;
- наличия измерительной аппаратуры, её исправности и своевременной поверки;
- обеспечения выхода качества полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с установленными требованиями.

ЗАДАЧИ ОПЕРАЦИОННОГО КОНТРОЛЯ:

- своевременное выявление нарушений, приводящих к снижению качества готовой продукции;**
- регулирование технологического процесса, позволяющее получать продукцию стабильного качества.**

ОБЪЕКТЫ ОПЕРАЦИОННОГО КОНТРОЛЯ:

- отдельные операции технологического процесса, играющие определённую роль в формировании физико-химических и органолептических показателей качества готовой продукции.**

ЗАДАЧИ ОПЕРАЦИОННОГО КОНТРОЛЯ:

- своевременное выявление нарушений, приводящих к снижению качества готовой продукции;**
- регулирование технологического процесса, позволяющее получать продукцию стабильного качества.**

ОРГАНИЗАЦИЯ ОПЕРАЦИОННОГО КОНТРОЛЯ

Технологический процесс производства пищи можно условно разделить на три стадии:

- первичная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов;**
- доготовка полуфабрикатов и приготовление блюд;**
- оформление, отпуск и организация потребления блюд.**

ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Эта стадия имеет как санитарно-гигиеническое значение, обеспечивающее бактериологическую чистоту продукта, так и технологическое.

На этой стадии технологического процесс тщательно проверяют:

- наличие рабочих мест для выполнения всех работ, связанных с очисткой и промыванием овощей, потрошением рыбы, птицы и т.п. и обеспечивающих последовательность технологического процесса.***

- **пути удаления отходов, исключая непосредственное их соприкосновение с оборудованием или сырьём на последующих этапах производства;**
- **правильность ведения первичной обработки сырья, исключаящей или сводящей до минимума потери питательных веществ и обеспечивающей максимальный выход полуфабрикатов.**

ДОГОТОВКА ПОЛУФАБРИКАТОВ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД

На этой стадии одним из основных процессов является тепловая обработка, при которой образуются новые химические соединения, изменяются вкус, консистенция, цвет, сочность, форма продукта и т.д.

РОЛЬ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ

ПОЛОЖИТЕЛЬНАЯ	ОТРИЦАТЕЛЬНАЯ
• обеззараживающий эффект; • облегчение перевариваемости; • улучшение вкуса, запаха, аромата.	• снижение содержания витаминов, минеральных веществ; • нежелательные изменения цвета.

ОПЕРАЦИОННЫЙ КОНТРОЛЬ НА II СТАДИИ ПРОИЗВОДСТВА

Тепловые процессы должны быть проведены таким образом, чтобы сократить до минимума нежелательные изменения. Поэтому при контроле этих процессов необходимо обращать внимание на следующее:

- при варке – на соблюдение правил закладки овощных полуфабрикатов в кипящую воду и условий их варки (*применение соответствующей посуды, последовательность закладки продуктов с учётом сроков их варки, рациональное соотношение жидкости, возможно быстрое доведение до кипения, медленное кипение при закрытой крышке, исключение – зелёные овощи*);

- при жарке – на правильность использования соответствующего жира, соблюдение степени нагрева жира перед укладкой полуфабрикатов, недопущение нагрева жира выше требуемой температуры;
- при тушении – на соответствие соотношения жидкости и продукта, температуру и продолжительность термической обработки;
- при запекании (выпекании) – на соблюдение соответствующей температуры в зависимости от вида полуфабриката и установленной продолжительности процесса.

ОФОРМЛЕНИЕ, ОТПУСК И ОРГАНИЗАЦИЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ БЛЮД

На этой стадии задачей операционного контроля является оценка правильности порционирования с учётом массы порций, установленных правил оформления (отделки), эстетических и санитарно-гигиенических требований.

ВЫХОДНОЙ КОНТРОЛЬ

проверка качества готовой продукции:

- бракераж пищи;**
- лабораторный контроль на полноту вложения сырья, безопасность и т.д.**

Микробиологические показатели

кулинарной продукции характеризуют соблюдение технологических и санитарных требований при её производстве, транспортировании, хранении и реализации.

Перечень микробиологических показателей, включаемых в НТД при их разработке, специфичен для каждой группы кулинарной продукции.