

Дата 03.02.21

Тема. Индустрия питания.

Рассматриваемые вопросы.

Контроль потребительских качеств пищи. Органолептический и лабораторный методы контроля. Брачеражная комиссия.

Задание. Изучить материал по теме, Ответить письменно (кратко) на вопросы после §. Выполнить тестовые задания на карточках.

## § 25

## Контроль потребительских качеств пищи

Контроль *потребительских качеств пищи* в Российской Федерации осуществляет Роспотребнадзор. В федеральных законах от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а также в санитарно-эпидемиологических правилах и нормативах (СанПиН) изложены основные требования к продуктам питания. Соответствие товара определённому уровню качества указано в Сертификате соответствия.

Целью разработанных документов является предупреждение неблагоприятного влияния на здоровье человека опасных продуктов питания, в которых повышены предельно допустимые нормы микробиологических показателей или концентрация веществ, приводящих к накоплению токсинов.

Качество поступающего сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, правильность ведения технологического процесса и соблюдение рецептур контролируются едиными методами по следующим направлениям:

- исследование продуктов, сырья, полуфабрикатов и готовых изделий на соответствие по показателям безопасности согласно федеральным законам и СанПиНам;
- исследование полуфабрикатов и сырья на соответствие их стандартам, техническим условиям и другим документам;
- специальные виды исследований: количество лактозы, качество фритюрного жира и др.;
- исследование продукции кондитерских цехов.

Исследование сырья и готовых изделий производят двумя методами: *органолептическим* и *лабораторным*.

О доброкачественности изделий и правильности организации технологического процесса довольно точно можно судить по органолептическим показателям (вкусу, консистенции, внешнему виду, запаху и др.). Однако для всесторонней оценки качества изделий применения органолептического метода недостаточно, так как он не позволяет определить



состав сырья, наличие вредных веществ в изделиях и др. Более точные и объективные сведения дают лабораторные исследования. В лаборатории с помощью физико-химических методов устанавливают соблюдение норм закладки сырья.

При анализе кондитерских изделий целесообразно сочетать оба метода исследования, так как это позволяет наиболее полно определить качество изделия.

Кроме этих исследований, применяют ещё бактериологические и биологические методы исследования.

Повседневный контроль качества выпускаемой продукции на каждом предприятии общественного питания осуществляется *бракеражной комиссией* (бракераж — процесс принятия решения о соответствии внешнего вида и вкусовых качеств продукции путём снятия пробы). На небольших предприятиях в состав бракеражной комиссии входят руководитель предприятия, шеф-повар или повар-бригадир, высококвалифицированный повар или кондитер.


Перед проведением бракеража продукции общественного питания члены комиссии должны ознакомиться с меню, технологическими и технико-технологическими картами, технологией приготовления блюд (изделий), качество которых оценивается, а также с показателями их качества, установленными технологическими документами.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Положением о бракераже пищи в предприятиях общественного питания, нормативными документами — сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами, технико-технологическими картами, требованиями к качеству полуфабрикатов, готовых блюд и кулинарных изделий. Комиссия проверяет каждую партию готовых изделий, напитков и полуфабрикатов до начала реализации в присутствии непосредственного их изготовителя. Порционные блюда контролирует шеф-повар или его заместитель — старший повар.

Контроль качества блюд на раздаточной входит в обязанности шеф-повара и старшего повара. Они следят за вложением компонентов и оформлением блюд, регулируют процесс выдачи. Качество блюд по внешнему виду проверяет также официант.

Бракеражная комиссия определяет фактическую массу штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов; проводит органолептическую оценку качества пищи; вносит предложения об улучшении вкуса блюд; обращает внимание на соблюдение технологического процесса приготовления блюд и напитков, правильность хранения пищи на раздаточной, наличие необходимых компонентов для оформления и отпуска блюд, температуру их отпуска. Результаты контроля качества выпускаемой продукции заносят в бракеражный журнал.

Если при органолептической оценке блюда (изделия) хотя бы один из показателей оценивается в 2 балла, то дальнейшей оценке изделие не подлежит, его бракуют и снимают с реализации.

 1. Каким из методов оценки качества сырья и готовых изделий вы пользовались на уроках кулинарии? 2. Какой из методов позволяет обнаружить в продуктах питания кишечную палочку? 3. Для каких целей на производстве создаётся бракеражная комиссия?