

ПАМЯТКА СТУДЕНТУ

по выполнению и оформлению заданий,
предложенных для дистанционного обучения

Дисциплина: ОП.12 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Группа: ПКД 4/2-9/22-11/23

Преподаватель: Седых Виктория Сергеевна

Тип занятия: лекция №2

Дата занятия: 11.11.2025г.

Инструкция по осуществлению обратной связи:

1. Студент должен изучить предложенный материал и выполнить все задания по учебной дисциплине в соответствии с планом выполнения в срок, согласно следующей даты в расписании занятий (или указанной даты в задании).

2. Отчет о выполненном задании отсылается в виде фото выполненной работы или в файловом документе.

3. Название файла должно содержать следующую информацию: индекс группы, ФИО студента, № занятия.

Например: ПКД 4/2-9/22-11/23 Иванов И.И. Лекция №2

4. Консультации и отправка выполненного домашнего задания
<https://vk.com/id485720608>, или на электронный адрес
vikulya.sedykh02@mail.ru

№	Алгоритм работы над лекционным материалом	Литература	Вид работы
1.	Ознакомьтесь с планом изучения темы	Лекционный материал	устно
2.	Изучите теоретический материал лекции	[1] Лекционный материал	устно
3.	Составьте конспект	[1] Лекционный материал	письменно
4.	Ответьте на контрольные вопросы и задания	[1]	письменно

Рекомендуемая литература:

1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
2. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
3. ГОСТ Р 55365-2012 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия».
4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

5. Сборник технологических нормативов (Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий).

Лекция 2. Требования к контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Цель лекции: Сформировать у студентов систему знаний о видах продукции на предприятии общественного питания и конкретных требованиях к организации контроля ее качества на различных этапах производственного цикла.

План лекции

1. **Виды продукции в общественном питании:**
 - о Продукция производственного назначения (сырьё, полуфабрикаты).
 - о Продукция потребительского назначения (полуфабрикаты, готовая продукция).
2. **Требования к контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции:**
 - о Общие принципы и цели контроля.
 - о Нормативная база для контроля.
3. **Требования к качеству продукции производственного назначения:**
 - о Требования к качеству сырья.
 - о Требования к качеству полуфабрикатов (разной степени готовности).

1. Виды продукции в общественном питании

Вся продукция на предприятии общественного питания делится на две основные категории в зависимости от ее назначения в технологическом цикле.

Вид продукции	Назначение	Примеры
Продукция производственного назначения	Является предметом труда для последующей обработки и превращения в готовое изделие. Не предназначена для реализации конечному потребителю в данном виде.	Сырьё: Мясо-тушки, рыба свежая, овощи сырые, крупы, мука,масло. Полуфабрикаты: Кулинарно обработанные продукты, требующие дальнейшей доводки (тепловой обработки).
Продукция потребительского назначения	Конечный продукт деятельности предприятия, предназначенный для реализации потребителю.	Полуфабрикаты высокой степени готовности: пельмени замороженные, блинчики с начинкой, салаты заправленные (для домашнего потребления) Готовая продукция: горячие и холодные блюда, кулинарные изделия, реализуемые в зале предприятия или на вынос.

Важно! Один и тот же продукт (например, пельмени) может быть как продукцией производственного назначения (если они используются для приготовления супа), так и потребительского (если они продаются в замороженном виде в упаковке).

2. Требования к контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Цель контроля – обеспечить соответствие продукции на всех этапах установленным нормативным требованиям по безопасности, органолептическим, физико-химическим показателям.

Общие принципы контроля:

- **Неразрывность:** Контроль должен осуществляться на всех стадиях производственного цикла (входной → операционный → приемочный).
- **Объективность:** Оценка должна базироваться на конкретных нормируемых показателях, а не на субъективном мнении.
- **Документирование:** Все результаты контроля должны фиксироваться в установленных документах.

Нормативная база для контроля:

Контроль качества осуществляется в строгом соответствии с:

- **Технические регламенты Таможенного союза (ТР ТС):**
 - ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (определяет обязательные требования безопасности).
 - ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
 - ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» и др.
- **ГОСТы:**
 - На сырье (например, ГОСТ 31449-2013 «Мясо говядины охлажденное»).
 - На полуфабрикаты (например, ГОСТ Р 54752-2011 «Изделия макаронные»).
 - На готовую продукцию (ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»).
- **СанПиН 2.3/2.4.3590-20:** Устанавливают санитарно-гигиенические требования ко всем видам продукции и процессам.
- **Технико-технологические карты (ТТК):** Внутренние документы предприятия, устанавливающие требования к конкретным блюдам и полуфабрикатам.

3. Требования к качеству продукции производственного назначения

3.1. Требования к контролю качества сырья:

- **Документальный контроль:**
 - Проверка наличия сопроводительных документов на каждую партию сырья: **ветеринарное свидетельство** (для мяса), **сертификат соответствия** или **декларация о соответствии**, товарно-транспортная накладная.
 - Проверка соответствия маркировки на таре требованиям ТР ТС 022/2011.
- **Органолептический контроль:**
 - **Внешний вид, цвет, запах, консистенция** должны соответствовать виду сырья и быть характерными для свежего, доброкачественного продукта. Не допускаются признаки порчи (слизь, плесень, затхлый запах, посторонние включения).
 - Проверка состояния тары и упаковки.
- **Лабораторный контроль (при необходимости):**
 - Проведение выборочного контроля на соответствие требованиям безопасности (содержание токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков и т.д.).

Результаты фиксируются в «Журнале входного контроля сырья». Сырье, не соответствующее требованиям, к приемке не допускается и подлежит возврату поставщику.

3.2. Требования к контролю качества полуфабрикатов:

Полуфабрикаты классифицируют по виду сырья (мясные, рыбные, овощные) и по степени готовности (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, рубленые).

Контроль осуществляется на этапе **операционного контроля** и включает:

- **Соблюдение рецептуры (норм закладки):** Соответствие выхода полуфабрикатов установленным нормам.
- **Соблюдение технологического процесса:** Правильность разделки, нарезки, формования, соблюдение температурных режимов.
- **Органолептическая оценка:**
 - **Внешний вид:** Форма, характер нарезки, отсутствие грубых пленок, сухожилий, посторонних включений.
 - **Цвет:** Характерный для данного вида сырья.
 - **Консистенция:** Соответствующая виду полуфабриката (для рубленых – степень измельчения, однородность).
 - **Запах:** Свойственный доброкачественному продукту, без посторонних запахов.
- **Соблюдение правил маркировки, сроков годности и условий хранения:** Каждая партия полуфабрикатов должна быть промаркирована с указанием даты и времени изготовления, срока реализации. Строгое соблюдение температурных режимов хранения.

Требования к конкретным показателям регламентируются соответствующими ГОСТами (например, ГОСТ Р 55365-2012 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия») и Технологическими инструкциями (ТИ) предприятия.

Контрольные вопросы

1. Чем принципиально отличается продукция производственного назначения от продукции потребительского назначения? Приведите примеры.
2. Назовите основные цели и общие принципы контроля качества на предприятии общественного питания.
3. Какие основные нормативные документы регламентируют требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции?
4. Опишите последовательность и содержание этапов входного контроля качества сырья.
5. Какие сопроводительные документы должны сопровождать партию мяса при поступлении на предприятие?