

**МДК.04.02. Контроль качества продукции  
и услуг общественного питания**

Вид занятия:	практическое занятие (4 часа)
Тема занятия:	Оценка и контроль качества кулинарных изделий и блюд. Решение ситуаций
Цель занятия:	научиться проводить оценку и контроль качества кулинарных изделий и блюд; решить ситуационные задачи; научиться применять теоретические знания на практике; воспитать культуру труда; формирование чувства ответственности специалиста за правильность организации приёмки товаров и её результаты, влияющие на экономические показатели работы предприятия.

Инструкционная карта

**Практическое занятие № 12-13**

**Тема занятия:** Оценка и контроль качества кулинарных изделий и блюд. Решение ситуаций.

**Цель занятия:** научиться проводить оценку и контроль качества кулинарных изделий и блюд; решить ситуационные задачи; научиться применять теоретические знания на практике.

**Перечень информационных источников, используемых при выполнении работы:**

1. Закон ДНР «О безопасности и качестве пищевых продуктов» № 120-ИНС от 08.04.2016 (действующая редакция по состоянию на 12.09.2020 г.)
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия 2022 год. Последняя редакция
3. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
4. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
5. Цопкало Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании: учеб. пособие / Л.А. Цопкало, Л.Н. Рождественская.- Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2012. - 230 с.
6. Курочкина, А. Ю. Управление качеством услуг: учебник и практикум для академического бакалавриата / А. Ю. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 172 с.

## **Общие теоретические сведения**

Качество продукции определяется совокупностью свойств, обуславливающих пригодность ее удовлетворять определенным потребностям человека в соответствии с назначением.

Для оценки потребительских достоинств пищевых продуктов широко используются сенсорные методы, основанные на анализе ощущений органов чувств человека. Воспринимаемые органами чувств такие свойства как вкус, запах, внешний вид, гораздо больше влияют на выбор потребителями того или иного продукта, чем его свойства или питательная ценность.

Для сенсорного анализа используют методы, которые позволяют воспроизвести и статистически обработать полученные результаты.

В методологии сенсорного анализа наиболее важными являются описательные методы.

Описательный метод основан на словесном описании органолептических свойств продукта. Описание органолептических показателей приводится во всех стандартах и нормативных документах, устанавливающих требования к качеству продовольственного сырья, пищевых и вкусовых продуктов.

## **Методические материалы, необходимые для решения ситуационных задач**

### **Пюре картофельное № 321**

### **Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 321**

Вид обработки: Варка

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ на 100 г блюда

Белки, г 2.04

Жиры, г 3.2

Углеводы, г 13.63

Калорийность, ккал 91.5

В1, мг 0.09

В2, мг 0.07

С, мг 12.11

Са, мг 24.65

Fe, мг 0.67

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Дети 1-3 лет (ясли) Дети 3-7 лет (детский сад)

8-10 часов 132 180

12 часов 132 180

24 часа 132 180

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ

*Технология приготовления:*

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы. Выход порции определяется возрастной группой.

*Требования к качеству*

Внешний вид: протертая картофельная масса. Консистенция: густая, пышная, однородная. Цвет: белый с кремовым оттенком. Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный. Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла.

**Свекольник № 55**

**Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 55**

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат) Брутто, г Нетто, г

Свекла 32.7 26

Масса отварной свеклы - 25.3

Картофель 21.3 17.3

Морковь 5 4

Лук репчатый 5.3 4.7

Масло сливочное 2 2

Томат-паста 0.5 0.5

Сахар 0.7 0.7

Вода питьевая 80 80

или Бульон мясной 80 80

Сметана 4 4

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ на 100 г блюда

Белки, г 0.8

Жиры, г 2.07

Углеводы, г 5.93

Калорийность, ккал 45.33

В1, мг 0.02

В2, мг 0.02

С, мг 2.78

Са, мг 12.52

Fe, мг 0.53

Mg, мг 10.55

Рекомендуемый выход блюда для кормления школьников за 1 прием пищи (грамм):

Тип довольствующихся Выход блюда, грамм

Школьники от 7 до 11 лет 200/8

Школьники от 11 лет и старше 300/12

Технологическая карта приготовления блюда в школе

*Технология приготовления*

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110<sup>0</sup>С, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 мин. Затем кладут свеклу, пассерованную томат-пасту, варят до готовности. За 5 мин до готовности вводят соль, сахар, и лавровый лист. В готовый свекольник добавляют сметану, доводят до кипения. Температура подачи 65<sup>0</sup>С.

*Требования к качеству*

Внешний вид: На поверхности свекольника блестки жира и мелко нарезанная зелень. Овощи должны сохранить форму нарезки. Цвет жидкой части от ярко- до темно-малинового. Вкус сладковатый. Приятный запах припущенных кореньев, лука. Не допускается запах сырой свеклы и пареных овощей. Консистенция свеклы слегка хрустящая.

**Суп молочный с макаронными изделиями**

**Технологическая карта (кулинарный рецепт) №781**

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат) Брутто, г Нетто, г

Молоко 50 50

Вода 42 42

Макаронные изделия 8 8

или Лапша домашняя №430 - 8

или Лапша 8 8

или Вермишель 8 8

Масло сливочное 0.8 0.8

Сахарный песок 0.6 0.6

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда  
(витамины, микроэлементы):

Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда

Белки, г 2.2

Жиры, г 1.96

Углеводы, г 3.01

Калорийность, ккал 59.99

В1, мг 0.0302

В2, мг 0.0711

С, мг 0.325

Са, мг 58.9058

Fe, мг 1.2069

Рекомендуемый выход блюда для кормления за 1 прием пищи (грамм):

Тип довольствующихся / Количество часов содержания детей в ДОУ

8-10 часов 12 часов 24 часа

Дети 1-3 лет 200 200 200

Дети 3-7 лет 250 250 250

Учащиеся 7-10 лет 250

Учащиеся 11-18 лет 300

Взрослые 300

Технологическая карта приготовления блюда

*Технология приготовления*

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны - 15-20 мин, лапшу - 10-12 мин, вермишель - 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар. При отпуске заправляют маслом. Температура подачи 65<sup>0</sup>С.

*Требования к качеству:*

Консистенция макаронных изделий мягкая, форма должна быть сохранена. Цвет белый. Вкус сладкий, слабосоленый, без привкуса подгорелого молока.

### **Этапы выполнения работы**

Решить ситуационные задачи по оценке качества готовой пищи

Бракераж пищи

Выдача готовой пищи проводится только после снятия пробы. Оценку органолептических показателей проводит бракеражная комиссия, назначенная администрацией. В состав комиссии обязательно входит дежурный врач. Для членов бракеражной комиссии выделяются отдельные халаты. Результат фиксируется в журнале бракеража готовой продукции (табл.)

Таблица 2 – Форма журнала бракеража готовой пищи

Дата и час Изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение на отпуск готовых блюд	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание

### **Задача № 1**

В детском дошкольном учреждении проводился бракераж второго блюда «Картофельное пюре». Средняя масса порции 120 г. Блюдо уложено на тарелку и полито сливочным маслом, на поверхность нанесен узор. Вкус и запах слегка соленые, нежные, с ароматом молока и сливочного масла. Цвет

пюре от кремового до белого, без темных включений. Консистенция густая, неоднородная, встречаются кусочки непротертого картофеля. Температура блюда +80°С.

Оцените доброкачественность и вкусовые качества блюда. Правильность его приготовления. Заполните бракеражный журнал.

### **Задача № 2**

На пищеблоке детской клинической больницы № 4 проводился бракераж блюда для завтрака «Суп молочный вермишелевый». Блюдо подается в глубокой тарелке. Средняя масса 250 г. Температура блюда +70° С. Молочный бульон желтоватого цвета. На поверхности видны блестки жира. Консистенция макаронных изделий мягкая, форма сохранена. Вкус сладкий.

Оцените доброкачественность и вкусовые качества блюда. Правильность его приготовления. Заполните бракеражный журнал.

### **Задача № 3**

На пищеблоке начальной школы № 35 проводился бракераж первого блюда «Свекольник». Блюдо подается в глубокой тарелке. Средняя масса 320 г. Цвет блюда бордово-красный, на поверхности плавают листья петрушки. Овощи (морковь, свекла, картофель) порезаны крупными кусками, твердые. Температура блюда + 80° С.

Оцените доброкачественность и вкусовые качества блюда. Правильность его приготовления. Заполните бракеражный журнал.

По полученным результатам сделать заключение о качества продуктов.

### **Контрольные вопросы**

1. В чем заключается метод бальной оценки качества кулинарных изделий и блюд?
2. Назовите основные показатели органолептической оценки качества блюд.
3. Требования, предъявляемые к лабораториям для проведения дегустационного анализа.
4. Методы оценки качества кулинарных изделий и блюд.

### **Вывод**

Преподаватель

Логвина Л. А.

Изучить устно общие теоретические сведения.

Выполнить практическую работу, ответить письменно на контрольные вопросы и записать вывод в тетрадь.

Выполненную работу прислать на эл. почту:

[larisalogvina@bk.ru](mailto:larisalogvina@bk.ru) или [https://vk.com.l\\_logvina](https://vk.com.l_logvina)