

ПАМЯТКА СТУДЕНТУ

по выполнению и оформлению заданий,
предложенных для дистанционного обучения

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

Группа: ПКД 4/1-11/22

Преподаватель: Седых Виктория Сергеевна

Тип занятия: лекция №1

Дата занятия: 01.12.2025г

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 4/1-11/22 Иванов И.И. Лекция №1

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. Федеральный закон № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
3. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
4. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

5. Учебники и методические пособия по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Лекция 1. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании.

Цель лекции: Сформировать у студентов целостное представление о системе контроля качества в общественном питании, включая его виды, назначение, критерии выбора и организацию государственного и внутрифирменного контроля.

План лекции

1. Контроль качества: основные понятия, классификация, назначение.

- * 1.1. Основные понятия: качество, контроль качества, безопасность.
- * 1.2. Классификация видов контроля и их краткая характеристика.
- * 1.3. Критерии выбора видов контроля на предприятиях общественного питания.

2. Организация государственного и внутрифирменного контроля.

- * 2.1. Органы государственного контроля, их функции и права.
- * 2.2. Внутрифирменный контроль: субъекты, объекты и основные документы.

1. Контроль качества: основные понятия, классификация, назначение

1.1. Основные понятия:

- **Качество продукции общественного питания** – это совокупность характеристик продукции, обуславливающих ее способность удовлетворять установленные и предполагаемые потребности в питании, в том числе безопасность для здоровья потребителей, пищевую ценность, стабильность состава и потребительских свойств.
- **Качество услуги общественного питания** – это совокупность характеристик процесса обслуживания, определяющих его способность удовлетворять установленные и предполагаемые потребности потребителей (культура обслуживания, эстетика, своевременность, комфортность).
- **Контроль качества** – это проверка соответствия показателей качества продукции и услуг установленным требованиям нормативной, технической и технологической документации.
- **Безопасность** – это состояние продукции и услуг, при котором отсутствует недопустимый риск, связанный с причинением вреда жизни, здоровью потребителей.

1.2. Классификация видов контроля и их краткая характеристика:

Контроль качества на предприятиях общественного питания можно классифицировать по нескольким признакам.

По стадиям производственного процесса:

- **Входной контроль** – проверка качества сырья и полуфабрикатов, поступающих от поставщиков. Цель – не допустить в производство некачественные продукты.

- **Операционный (производственный) контроль** – проводится в процессе обработки сырья, приготовления и оформления блюд. Цель – проверить соблюдение технологических режимов, рецептур, последовательности операций.
- **Приемочный контроль** – окончательная оценка качества готовой продукции. Проводится бракеражной комиссией перед выпуском продукции в реализацию. Результаты фиксируются в **Бракеражном журнале**.

По охвату проверяемых объектов:

- **Сплошной контроль** – проверке подвергается вся партия продукции (например, все порции сложного блюда).
- **Выборочный контроль** – проверяется часть (выборка) из партии продукции. Применяется для крупных партий однородной продукции.

По связи с объектом контроля во времени:

- **Выборочный предупредительный контроль** – проводится перед началом основных операций для проверки готовности персонала и оборудования.
- **Текущий контроль** – проводится во время выполнения технологических процессов.
- **Итоговый (приемочный) контроль** – проводится после окончания процесса изготовления продукции.

По используемым методам:

- **Органолептический (основной).**
- **Измерительный (лабораторный).**
- **Регистрационный.**
- **Экспертный.**

1.3. Критерии выбора видов контроля на предприятиях общественного питания:

Выбор видов и методов контроля зависит от:

- **Типа и мощности предприятия:** В ресторане высшего класса используется многоуровневый сплошной и выборочный контроль, в небольшом кафе может быть достаточно выборочного приемочного контроля.
- **Профиля предприятия:** На предприятиях, специализирующихся на сложных блюдах (суши, кондитерские изделия), усилен операционный и лабораторный контроль.
- **Вида продукции:** Для скоропортящихся продуктов (кондитерские изделия с кремом, паштеты) контроль более строгий и частый.
- **Наличия материально-технической базы:** Наличие собственной лаборатории позволяет проводить углубленный измерительный контроль.
- **Требований нормативной документации:** Некоторые виды контроля (бракераж готовой продукции) являются обязательными для всех предприятий.

2. Организация государственного и внутрифирменного контроля

2.1. Органы государственного контроля, их функции и права:

Государственный контроль осуществляется надзорными органами и является внешним по отношению к предприятию.

- **Основной орган – Роспотребнадзор (Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека).**
- **Функции:**
 - Проверка соблюдения санитарно-эпидемиологических правил (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

- Контроль за соблюдением прав потребителей (правильность оформления ценников, меню, информация о продуктах).
- Проведение плановых и внеплановых проверок.
- Отбор проб продукции для лабораторных исследований.
- **Права:** Составлять протоколы об административных правонарушениях, выносить предписания об устранении нарушений, налагать штрафы, приостанавливать деятельность предприятия.
- **Другие органы контроля:**
- **Россельхознадзор:** Контролирует безопасность продукции животного происхождения.
- **Органы прокуратуры:** Проводят проверки в случае поступления жалоб от потребителей.
- **Государственные инспекции по торговле** (на региональном уровне).

2.2. Внутрифирменный контроль: субъекты, объекты и основные документы:

Внутрифирменный контроль – это система постоянной проверки качества, организованная силами самого предприятия. Его цель – не только выявление брака, но и его предупреждение.

- **Субъекты контроля (кто проводит):**
 - **Бракеражная комиссия** (главный бухгалтер, заведующий производством, медицинский работник или повар высшего разряда). Проводит приемочный контроль готовой продукции.
 - **Администрация предприятия** (директор, метрдотель, шеф-повар). Осуществляет операционный контроль и контроль качества услуг.
 - **Сотрудники производственных цехов** (повара, кондитеры). Проводят самоконтроль на своих рабочих местах.
 - **Специалисты производственной лаборатории** (если имеется).
 - **Объекты контроля (что проверяют):**
 - Качество поступающего сырья.
 - Соблюдение технологических процессов.
 - Качество готовой продукции.
 - Санитарное состояние помещений, оборудования, инвентаря.
 - Качество обслуживания потребителей.
 - Соблюдение условий хранения и сроков годности.
 - **Основные документы внутрифирменного контроля:**
 - 1. **Журнал бракеража готовой продукции** (главный документ).
 - 2. **Журнал входного контроля сырья и пищевых продуктов.**
 - 3. **Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.**
 - 4. **Журнал проведения медицинских осмотров.**
 - 5. **Технико-технологические карты (ТТК) и технологические инструкции.**
 - 6. **Анкеты для оценки качества обслуживания.**
 - 7. **Журнал учета рекламаций и предложений от потребителей.**
- Эффективная система внутрифирменного контроля позволяет предприятию не только избегать санкций со стороны государственных органов, но и повышать свою репутацию и конкурентоспособность.

Контрольные вопросы

1. Дайте определения ключевым понятиям: «качество продукции общественного питания», «контроль качества», «безопасность».

2. По каким признакам классифицируется контроль качества? Охарактеризуйте виды контроля по стадиям производственного процесса.
3. Какие факторы (критерии) влияют на выбор видов и методов контроля на конкретном предприятии общественного питания?