



**Калугіна, І. М.** Технологічний контроль у закладах ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / Калугіна Ірина Михайлівна, Тележенко Любов Миколаївна. - Херсон : ФОП Грінь Д.С., 2017. - 204 с. : табл., рис. - ОНАХТ. - Бібліогр.: с. 184-191. - ISBN 978-966-930182-6.

У навчальному посібнику дається узагальнена характеристика організації та виконання технологічного контролю якості продукції у закладах ресторанного господарства.

Увагу зосереджено на правових аспектах організації контролю якості продукції у підприємствах ресторанної галузі. Висвітлено механізм здійснення державного контролю посадовими особами Державної інспекції України з питань захисту прав споживачів та Держсанепідслужби України.

Розглянуто систему контролю якості на підприємствах ресторанного господарства та механізм запровадження системи управління безпекою харчових продуктів (ХАССП). Представлені рекомендації щодо вибору сучасних методів контролю якості продовольчої сировини, напівфабрикатів і готової продукції ресторанного господарства.

Знання з організації та виконання технологічного контролю у закладах ресторанного господарства необхідні для здобуття фахівцями-технологами високої кваліфікації, дозволяє забезпечити підвищення якості продукції та послуг у закладах ресторанного господарства.

Навчальний посібник призначений для студентів вищих технічних навчальних закладів, спеціалістів ресторанної галузі.

## ВСТУП

В сучасних економічних умовах найважливішим фактором конкурентоспроможності підприємств ресторанної галузі стала якість продукції. В ринкових відносинах виробник прагне домогтися стабільної якості своєї продукції, використовувати всі інструменти, вироблені світовою і вітчизняною практикою. Технологічний контроль якості готових страв та кулінарних виробів є основним інструментом підвищення якості послуг у закладах ресторанного господарства, розширення й удосконалення асортименту продукції, забезпечення споживачів смачною й різноманітною їжею, приготовленою відповідно до встановлених рецептур і технологій приготування, згідно з установленими діючими нормативними документами.

Проблеми захисту прав та інтересів споживачів на сьогодні дуже важливі і злободенні. Контроль і нагляд як функція управління в ресторанній галузі дозволяє встановити відповідність виготовленої продукції вимогам нормативних документів. Перед тим як потрапити до споживача напівфабрикати, готові страви і вироби повинні бути піддані технологічному контролю, який гарантував би повноту вкладення сировини та їх доброякісність.

Якість продукції ресторанного господарства формується ще на стадії розробки та закладається в нормативно-технічну документацію. Забезпечення заданого рівня якості продукції залежить, насамперед, від сформульованих у нормативно-технічній документації вимог до якості продукції, якості первинної сировини, досконалості рецептури й технології, дотримання технологічних режимів, рівня технічної оснащеності виробництва, кваліфікації кадрів, організації виробництва, ефективності контролю якості продукції на всіх стадіях виробництва.

На підприємствах ресторанного господарства контроль за якістю продукції необхідно організовувати на всіх етапах виробництва, створивши служби вхідного, операційного та приймального контролю якості з чітким розподілом функцій і відповідальності за якість продукції, що випускається. Особливої уваги потребує сьогодні запровадження на підприємствах ресторанної галузі системи управління безпекою харчових продуктів (ХАССП). В Україні застосування систем ХАССП (НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points) є обов'язковим для всіх підприємств, які займаються виробництвом або введенням в обіг харчових продуктів.

Всі ці види контролю в закладах ресторанного господарства здійснюють безпосередньо працівники закладу: завідувач виробництва, технолог, шеф-кухар та інші. В основу контролю якості продукції підприємств різних видів власності закладений принцип економічної залежності працівників від якості продукції, яка випускається, тобто принцип економічної зацікавленості працівників у випуску продукції високої якості. Найбільш ефективною в досягненні високих якісних показників продукції є матеріальна залежність працівника від якості продукції. Крім щоденного контролю, який проводять працівники підприємства, контрольні перевірки правильності подавання страв та їх якості можуть проводити інспектори Державної інспекції України з питань захисту прав споживачів.

Найважливішими умовами випуску страв високої якості є чітке дотримання усіма працівниками норм закладки сировини та здійснення технологічного процесу в суворій відповідності до встановлених вимог. Велике значення має створення оптимальних умов виробництва й реалізації кулінарної продукції. Підвищення якості їжі багато в чому залежить від професійної підготовки фахівців ресторанної галузі.

Тому спеціалісти ресторанного господарства повинні під час навчання у ВНЗ набути практичні і теоретичні знання та навички з питань організації технологічного контролю та експертизи продукції ресторанного господарства,

впровадження системи управління безпекою харчових продуктів (ХАССП), вміння використовувати методи технологічного і хімічного контролю, а також розрахункові методи для проведення контролю якості та експертизи сировини, напівфабрикатів та готової продукції ресторанного господарства.

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП .....</b>	<b>5</b>
<b>РОЗДІЛ 1. ОРГАНІЗАЦІЯ Й ВИКОНАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО КONTРOЛЮ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА .....</b>	<b>7</b>
1.1. Правові аспекти організації контролю якості продукції у підприємствах ресторанного господарства .....	7
1.2. Організація технологічного контролю у закладах ресторанного господарства .....	28
1.3. Порядок відбору проб і підготовка їх до аналізу .....	31
1.4. Порядок проведення бракеражу сировини, напівфабрикатів, готових страв та виробів .....	36
1.5. Контроль якості кулінарних напівфабрикатів .....	39
1.5.1. Контроль якості м'ясних натуральних напівфабрикатів .....	40
1.5.2. Контроль м'ясних рубаних напівфабрикатів .....	44
1.5.3. Контроль напівфабрикатів з курей .....	48
1.5.4. Контроль напівфабрикатів з риби .....	49
1.5.5. Контроль овочевих напівфабрикатів .....	51
1.5.6. Контроль напівфабрикатів з сиру .....	55
1.6. Контроль якості готових страв .....	57
1.6.1. Контроль перших страв .....	58
1.6.2. Контроль других страв, гарнірів і соусів .....	63
1.6.3. Контроль солодких страв .....	74
1.6.4. Контроль якості напоїв .....	78
1.6.5. Контроль виробів з тіста .....	81
1.6.6. Контроль та виявлення фальсифікації харчових продуктів .....	85
1.7 Система управління безпекою харчових продуктів (ХАССП) за ДСТУ 4161 або ISO 22000 .....	87
<b>РОЗДІЛ 2. МЕТОДИ ТЕХНОЛОГІЧНОГО КONTРOЛЮ .....</b>	<b>95</b>
2.1. Класифікація методів технологічного контролю якості харчових продуктів .....	95
2.2. Органолептичний метод контролю якості .....	100
2.3. Методи визначення вмісту вологи (сухих речовин) .....	108
2.4. Методи визначення вуглеводів .....	120

2.5. Методи визначення вмісту жиру .....	132
2.6. Методи визначення білків .....	138
2.7 Методи визначення структурно-механічних властивостей харчових продуктів .....	144
2.8. Методи визначення кислотності та лужності.....	153
2.9. Методи визначення харчової цінності продуктів. Визначення активності ферментів.....	157
2.10. Методи визначення вітамінів .....	160
2.11. Методи визначення мінеральних речовин.....	164
2.12. Методи визначення безпеки харчових продуктів .....	167
<b>Список використаної та рекомендованої літератури.....</b>	<b>184</b>
<b>Додатки .....</b>	<b>192</b>