**Оценка качества полуфабрикатов для приготовления холодных блюд и закусок**

 Контроль качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд

Ассортимент холодных блюд и закусок очень разнообразен. Для их приготовления широко используют свежие, квашеные, соленые и маринованные овощи, плоды и ягоды, яйца, мясо, рыбу и всевозможные гастрономические товары — масло, сыр, рыбные и колбасные изделия, свинокопчености и другое. В качестве заправок к холодным блюдам применяют сметану, растительное масло, майонез, маринады, заправки

из растительного масла с уксусом, горчицей и специями. Холодные блюда и закуски имеют большое значение в питании человека, так как являются средством возбуждения аппетита. Поэтому подают их перед основным приемом пищи и иногда между горячими блюдами.

Холодные закуски и блюда красиво оформляются овощами, зеленью, что привлекает внимание и возбуждает аппетит. Между холодной закуской и блюдом особой разницы нет, так как, поданные в начале обеда, они играют роль закуски, а в меню завтрака, обеда, ужина они могут быть основным блюдом. Необходимо особенно строго соблюдать санитарные правила при изготовлении холодных закусок, так как

многие холодные блюда и закуски после их изготовления не подвергаются тепловой обработке, которая обеззараживает продукты.

Контроль качества сложной холодной кулинарной продукции

Система управления качеством продукции в предприятии общественного питания является сложной многоуровневой системой управления рисками и предотвращения угрозы гигиене и безопасности питания потребителей, основанной на:

- принципах ХАССП;

- правилах личного бракеража;

- работе мастеров производственного обучения;

- работе контроллера качества УК;

- работе лаборатории БАК-анализа по методу полимеразно - цепной реакции;

- непрерывных производственных тренингах качества продукции;

- строгом соблюдении технологии производства;

- обратной связи с потребителем через розничные точки продаж.

В предприятии общественного питания задачи контроля качества продукции решает инспектор качества или зав. производства. Инспектор контроля качества должен знать:

Рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки; основы рационального питания; виды, свойства и способы обработки сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при их тепловой обработке (применение различных способов нагрева или обогрева, создание определенной среды - кислой, соленой и др.) ароматические вещества и способы их применения с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; действующие сборники рецептур, технологические инструкции и правила пользования ими; способы устранения пороков в готовой продукции, правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов. Технологию приготовления диетических блюд. Технологию учета основных параметров работы технологического, теплового, механического, холодильного оборудования, систему учета показателей в журналах учета, правила составления и внедрения сменно - суточных заданий в производства, требования к количеству и качеству выпускаемой продукции, требования к видам и формам тепловой, механической и химической обработок сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, правила личного бракеража. Основы поддержания режима санитарно - гигиенического благоприятствования на предприятии, основные мероприятия по обеспечению санитарного благополучия объекта, правила санитарной обработки сырья и оборудования, правила личной гигиены работников, правила работы с посудой и инвентарем, правила товарного соседства, санитарные правила хранения, обработки, упаковки, транспортировки, доготовки или регенирирования продукции и полуфабрикатов, правила и методы работы с моющими и дезинфицирующими средствами, правила оказания первой медицинской помощи.

 Контроль качества

Правильность технологического процесса, соблюдения рецептур, а также качество готовой продукции и полуфабрикатов предприятий общественного питания регулярно контролируют.

Ежедневный контроль осуществляет бракеражная комиссия предприятия, а систематический контроль производит Госсанэпиднадзор в лице центров Госсанэпиднадзора и санитарно-пищевых лабораторий.

Бракеражную комиссию создают на каждом предприятии общественного питания. В ее состав входят: директор предприятия, заведующий производство, санитарный работник, представитель общественного контроля. Бракераж (контроль за качеством продукции) включает: изучение меню и калькуляций на блюда, изделия, определения температуры готовой продукции, органолептическое исследование качества и определение выхода порции. Результат проверки бракеражной комиссии в виде оценки качества продукции заносят в специальный бракеражный журнал, который хранится у заведующего производства. Органолептическую оценку качества кулинарной продукции проводят по таким показателям как внешний вид товара (форма, прозрачность), цвет, консистенция, запах, вкус оценивают по показателям: упаковка и маркировка, поверхность и ее отделка, цвет, форма, ее вид в разрезе (пропеченность, пышность, пористость, промес), запах и вкус. Выпеченные и отделочные полуфабрикаты оценивают дополнительно по консистенции. В зависимости от этих показателей изделиям дают оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «не удовлетворительно».

 Органолептическая и сенсорная оценка качества пищевых продуктов, как научные понятия

Органолептика изучает посредством сенсорных анализаторов человека все качества продовольственных товаров, а также пищевых ингредиентов.

Органолептическая оценка - это совокупность операций, что включают выбор номенклатуры органолептических показателей качества продукции, определения этих показателей и сопоставления их с базовыми.

Органолептические показатели пищевых продуктов - вкус, запах, внешний вид и консистенция - определяются посредством органов ощущения человека, который проводит исследование. Органолептическая оценка имеет субъективный характер и результаты ее в значительной мере зависят от наклонов, возраста, состояния здоровья и настроения конкретной личности.

Сенсорный анализ - это оценка качества, что проведена экспертами, у которых предварительно проверили органы ощущения, зрение, что гарантируют точность и воссоздание результатов.

Сенсорная оценка сравнительно с органолептической, является объективной. Сенсорная оценка проводится специально отобранными високо квалификацированными экспертами. Ее результаты могут быть объективно репродуцированы и статистически проработаны.

Сенсорный анализ представляет собой табличный стадийный процесс: восприятие, осознание, фиксация, запоминание, репродукция, оценивание.

Сенсорная оценка проводится посредством органов чувств человека - это наиболее распространенный способ проверки качества пищевых продуктов. Современные методы лабораторного анализа более трудоемкий в сравнении с органолептичною оценкой, и позволяют характеризовать общие признаки качества продуктов. Сенсорный контроль позволяет оперативно и целеустремленно влиять на все стадии пищевых производств.

Настоящие методические указания разработаны на основании нормативно-технической и технологической документации, исследований в данной области, а также отечественного и зарубежного опыта оценки качества пищевых продуктов.

Методические указания устанавливают порядок организации, проведения и оформления результатов органолептического анализа продукции общественного питания.

Методика проведения органолептического анализа продукции является обязательной и единственной для использования непосредственно; на предприятиях общественного питания, в том числе службой контроля качества, для специалистов пищевых лабораторий, что осуществляют контроль качества продукции общественного питания, а также для других организаций, в том числе территориальных органов Госстандарта, Госсаннадзора и правоохранительных органов.

Методика проведения органолептического анализа продукции устанавливает основные требования к помещению, приборам, что используются, к материалам и специалистам.

Органолептический анализ является исследованием качества продукции посредством органов чувств - зрения, нюха, вкуса, прикосновения (сенсорный анализ).

На предприятиях общественного питания органолептический метод контроля качества блюд и кулинарных изделий используется при систематической проверке их качества службой контроля качества, а также при лабораторном исследовании качества продукции.

При соблюдении научно-обоснованных правил результаты органолептической оценки качества продукции по точности и воспроизводимости равноценные результатам, полученным при использовании инструментальных методов контроля.

Органолептический метод контроля позволяет быстро и просто оценить качество сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции, найти нарушение рецептуры, технологии приготовления и оформления блюд, что в свою очередь дает возможность принять меры к оперативному устранению найденных недостатков.

Точность, воспроизводимость и возможность сравнения результатов органолептичкого анализа зависят от выполнения определенных требований, а именно:

\* порядка и условий проведения анализа;

\* квалификации и навыка специалистов (оценщиков);

\* системы оценки результатов анализа.

Выбор показателей качества при органолептическом анализе зависит от вида продукции и ее особенностей. Основными показателями кулинарной продукции является: внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус.

Внешний вид - комплексный показатель, который характеризует общее зрительное впечатление от блюда (изделия), включает ряд таких единичных показателей, как форма, состояние поверхности, однородность по размеру, качество оформления и т.д.

Цвет (расцветка) - показатель внешнего вида, что будет характеризовать впечатление, вызванное отображенным световым лучом видимого цвета.

Запах - показатель качества, определяемый посредством органов нюха. Запах является ощущением, что возникает при возбуждении рецепторов нюха, расположенных в верхней части носовых полостей. Интенсивность запаха зависит от количества летучих веществ, что выделяются из продуктов, и их химической природы.

Консистенция - показатель качества блюд и кулинарных изделий, который характеризует сумму свойств продукта, воспроизводимых зрительно, касательное, анализаторами пальцев рук, кожей и чувствительными мышцами рта.

При оценке "консистенции" определяют агрегатное состояние продукта (жидкое, твердое и т.д.), степень его однородности (однородная, хлопьевидна, сырная), механические свойства (хрупкость, вязкость, упругость, пластичность).

Консистенция разных групп блюд и изделий характеризуется обычно несколькими словесными определениями. Например, консистенция картофельного пюре - однородна, пышна, рыхла; песочного пирожного - рассыпчатая, крошливая и т.д.

Вкус - самый важный показатель качества кулинарной продукции, что оказывает решающее влияние на оценку ее качества.

Вкус обуславливается ощущениями, что возникают при возбуждении вкусовых рецепторов, расположенных в вкусовых сосках слизистой оболочки языка.

Вкус вызывают вещества, растворимые в воде или слюне. На вкусовые ощущения оказывают влияние консистенция и запах блюд и изделий.

Комплексное впечатление собственно вкуса, а также запаху и прикосновению при распределении продукта в полости рта характеризует его вкусноту.

При оценке вкуса характеризуют его качественные признаки (горький, кислый, сладкий, соленый вкус) и интенсивность.

Кроме перечисленных основных показателей качества кулинарной продукции, для некоторых групп изделий вводят дополнительные показатели: прозрачность (бульон, желе, чай), вид на разрезе (блюда из рыбной котлетной массы, блюда из рубленого мяса, фаршированные изделия, пирожные, кексы и др.), расцветка корки и состояние мякиша (мучные кондитерские и булочные изделия) и др.

2. Условия проведения органолептического анализа

При проведении органолептического анализа качества продукции общественного питания необходимо соблюдать определенные требования, в том числе: до помещения, приборов и материалов и специалистов в области органолептического анализа.

3. Требования к помещению

В лабораторных условиях органолептический анализ следует проводить в специально оборудованном помещении, которое должно обеспечить оптимальные условия для анализа, в том числе:

\* средняя площадь помещения должна составлять 13-20 м2 ( в зависимости от количества одновременно работающих оценщиков);

\* иметь постоянную температуру +18-20°С и относительную влажность воздуха - 70-75%, поскольку впечатлительность органов вкуса снижается при температуре выше З6°С относительно кислого и горького вкусов и при температуре ниже 15°С относительно соленого вкуса;

\* быть изолированным от посторонних запахов, которые могут проникнуть из соседних помещений и внешне, а также от шума и других факторов, отвлекающих внимание оценщика при проведении органолептического анализа.

Помещение по мере возможности должно быть расположено в северной стороне здания. Помещение должно быть хорошо и равномерно освещено; освещение может быть природным и искусственным. Искусственный свет не должен изменять натуральную расцветку продукта, что особенно важно при выявлении отличий в оттенках цвета. Независимо от дневного света помещение должно иметь потолочное люминесцентное освещение, что обеспечивает хорошую освещенность в пределах 100-200 люкс.

Для обеспечения равномерного, рассеянного света стены должны быть белого, кремового или светло-серого цвета.

На предприятиях общественного питания для проведения органолептического анализа следует использовать комнату (кабинет) начальника цеха (зав. производством), комнату персонала или в отдельных случаях - холодный цех.

4. Необходимые приборы и материалы

Для проведения органолептического анализа необходимо использовать: поварскую иглу, ложки из нержавеющей стали для отбора проб жидких блюд; ножи, вилки из нержавеющей стали для отбора проб блюд с плотной консистенцией; чайник с кипятком для ополаскивания приборов; тарелки или блюда для отбора проб; черпаки для отбора проб из казанов; стаканы с холодным чаем (черным, байховим) или водой; хлеб пшеничный из муки высшего, 1-го или 2-го сортов; блокнот и карандаш для записей.

5. Требования к специалистам

Сенсорный анализ продукции общественного питания должны осуществлять профессионально подготовленные специалисты, имеющие определенные навыки, которые знают методику проведения органолептического анализа и систему оценки качества, в том числе специалисты пищевых лабораторий и работники предприятий общественного питания, работники службы контроля качества.

В целях получения более точных результатов сенсорного анализа оценщики продукции должны проходить испытание на сенсорную впечатлительность, то есть способность восприятия внешнего импульса посредством органов чувств.

Проверку сенсорной впечатлительности оценщиков необходимо проводить ежегодно силами специалистов Координационного технологического центра или территориально-отраслевых санитарно-технологических пищевых лабораторий республиканского, областного уровня.

При проверке сенсорной впечатлительности проводят испытание:

\* на "вкусовой дальтонизм" - определение способности распознавать основные виды вкуса - сладкий, соленый, кислый и горький;

\* порога вкусовой чувствительности - определение способности органа вкуса воспринимать как наименьшую интенсивность импульсов;

\* порога разницы интенсивности вкуса - определение способности органа вкуса воспринимать минимальную, но заметно воспринимаемую разницу интенсивности между двумя импульсами одного и того же вида;

\* способности распознавать характерные запахи - определение чувствительности нюха;

\* порога разницы интенсивности запаха - определение способности органа нюха различать разницу в интенсивности запаха;

\* на дальтонизм - определение способности различать разницу в цвете.