

Содержание	
Предисловие	3
ГЛАВА 1. Роль стандартизации в управлении качеством.....	4
1.1. Система технического регулирования.....	4
1.2. Технические регламенты	6
1.2.1. Содержание и применение технических регламентов	6
1.2.2. Структура технического регламента	6
1.3. Стандартизация в системе технического регулирования	8
ГЛАВА 2. Нормативная, техническая и технологическая документация в общественном питании	14
2.1. Общие сведения.....	14
2.2. Характеристика нормативной документации	15
2.2.1 Правила оказания услуг	15
2.2.2. Национальные стандарты	16
2.2.3. Стандарты организаций	17
2.2.4. Технические условия.....	19
2.2.5. Санитарно-эпидемиологические требования.....	21
2.2.6. Технические нормативы	22
2.2.7. Характеристика технологической документации.....	26
ГЛАВА 3. Оценка качества продукции общественного питания	35
3.1. Общие требования.....	35
3.1.1. Номенклатура показателей качества продукции	38
3.2. Контроль качества продукции.....	41
3.2.1. Разновидности контроля	41
3.3. Лабораторный контроль.....	44
3.4. Роль производственной лаборатории в обеспечении качества продукции.....	47
3.4.1. Задачи и функции производственной лаборатории.....	47
3.4.2. Структура лаборатории и методы испытаний	48
3.4.3. Требования к устройству и оборудованию лаборатории.....	49
3.4.4. Общие рекомендации при работе в лаборатории	49
3.5. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	55
ГЛАВА 4. Отбор проб для лабораторных испытаний	62
4.1. Термины и определения.....	62
4.2. Требования к отбору проб продукции.....	63
4.3. Методы отбора проб.....	66
4.4. Требования к документальному оформлению отбора проб	70
4.5. Требования к нормам отбора проб.....	71
4.6. Транспортирование, приемка и хранение проб	75

4.7. Подготовка проб продукции к физико-химическим испытаниям	76
ГЛАВА 5. Методы физико-химических испытаний	78
5.1. Общие положения	78
5.2. Определение средней массы	79
ГЛАВА 6. Методы испытаний полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания	101
6.1. Общие положения	101
6.2. Методы органолептической оценки	102
6.2.1. Терминология органолептических характеристик	102
6.2.2. Методика проведения органолептической оценки качества продукции общественного питания массового изготовления (по ГОСТ 31986-2012)	103
6.3. Характеристика основных физико-химических методов испытаний	111
6.3.1. Общие сведения	111
6.3.2. Рефрактометрия	126
6.3.3. Фотоколориметрия	128
6.3.4. Методы определения сухих веществ или влажности	130
6.3.5. Методика определения общей кислотности	139
6.3.6. Методика определения активной кислотности	141
6.3.7. Методика определения массовой доли минеральных веществ	143
6.3.8. Методика определения массовой доли кальция	144
6.3.9. Методы определения сахара	146
6.3.10. Методика определения массовой доли белка	164
6.3.11. Методы определения массовой доли жира	170
6.3.12. Определение массовой доли спирта	183
6.3.13. Определение массовой доли витамина С (аскорбиновой кислоты)	185
6.3.14. Методы определения правильности использования синтетических красителей	188
6.3.15. Методы контроля консистенции пищевых продуктов	189
6.3.16. Методы и приборы для определения объемных характеристик	192
6.3.17. Методы и приборы измерения поверхностных характеристик	194
ГЛАВА 7. Лабораторные исследования продукции общественного питания	197
7.1. Исследование полуфабрикатов	197
7.1.1. Общие требования	197
7.2. Исследование мясных полуфабрикатов	204
7.2.1. Исследование полуфабрикатов мясных натуральных	204
7.2.2. Исследование полуфабрикатов мясных рубленых	211
7.2.3. Исследование полуфабрикатов из мяса птицы	222
7.2.4. Исследование рыбных полуфабрикатов	225
7.2.5. Исследование овощных полуфабрикатов	227
7.2.6. Исследование творожных полуфабрикатов	236

7.2.7. Исследование полуфабрикатов из муки (тесто)	240
7.2.8. Исследование отделочных полуфабрикатов для изделий из теста	243
7.2.9. Исследование бульонов	244
ГЛАВА 8. Исследование готовой продукции	248
8.1. Общие требования	248
8.2. Исследование первых блюд (супов)	249
8.2.1. Органолептическая оценка	249
8.2.2. Определение физико-химических показателей	251
8.2.3. Проверка правильности вложения сырья	260
8.3. Исследование вторых блюд, гарниров и соусов	263
8.3.1. Органолептическая оценка	263
8.3.2. Исследование физико-химических показателей	265
8.3.3. Определение эффективности тепловой обработки мясных и рыбных кулинарных изделий	272
8.3.4. Определение содержания яиц в кулинарных изделиях (качественная реакция)	275
8.3.5. Контроль качества фритюрного жира	276
8.4. Исследование сладких блюд	282
8.4.1. Органолептическая оценка	282
8.4.2. Исследование физико-химических показателей	283
8.5. Исследование напитков	286
8.6. Исследование холодных блюд и закусок	290
8.6.1. Органолептическая оценка	290
8.6.2. Исследование физико-химических показателей	291
8.7. Исследование изделий из теста	292
8.7.1. Отбор проб	292
8.7.2. Определение физико-химических показателей	293
ГЛАВА 9. Идентификация пищевых продуктов и продукции общественного питания	301
9.1. Общие понятия	301
9.2. Идентификация пищевых продуктов	302
9.3. Идентификация продукции общественного питания	307
ГЛАВА 10. Фальсификация пищевых продуктов и продукции общественного питания	311
10.1. Понятие фальсификации	311
10.2. Меры борьбы с фальсификацией	312
10.3. Фальсифицированные пищевые продукты	312
10.3.1. Классификация и определения	312
10.3.2. Способы фальсификации пищевых продуктов	316
10.3.3. Фальсификация кофе	319
10.4. Фальсификация продукции общественного питания	322

10.4.1. Качественное определение наполнителя в мясных и рыбных натуральных рубленых изделиях (бифштексах, шницелях и т.д.)	322
10.4.2. Качественное определение замены натурального кофе (экспресс-метод)	322
10.4.3. Определение вида жира в кондитерских кремах, изделиях, гарнирах, супах и жира, используемого для поливки вторых блюд (замены сливочного масла другими видами жиров).....	323
10.4.4. Определение вида жира в кондитерских кремах и жира, используемого для поливки вторых блюд (замены сливочного масла маргарином)	324
10.4.5. Определение вида мяса	326
10.4.6. Определение добавленных субпродуктов в кулинарных изделиях из рубленого мяса	327
10.4.7. Определение содержания сухожилий в кулинарных изделиях из рубленого мяса.....	328
10.4.8. Определение качественного состава наполнителей и добавок в мясных рубленых изделиях (полуфабрикатах и готовых) методом гистологического исследования	328
10.4.9. Обнаружение жженого сахара в настое (заварке) чая.....	334
10.4.10. Обнаружение разбавления кипяченого молока водой	335

ГЛАВА 11. Инструментальные и химические методы санитарного контроля

11.1. Контроль за соблюдением температуры воды при обработке посуды	336
11.2. Определение концентрации щелочи в воде моечных ванн (обезжиривание посуды в первой моечной ванне).....	337
11.3. Проба на обнаружение хлора в моечных ваннах	337
11.4. Определение качества мытья столовой посуды	338
11.5. Контроль качества мытья столовой посуды (после обработки ее водой с хлорсодержащими препаратами).....	339
11.6. Определение качества мытья вилок	339
11.7. Определение количества активного хлора содержащегося в порошке хлорной извести	339

Приложение А. Основные физико-химические показатели качества пищевых продуктов.....

Приложение Б. Приготовление растворов реактивов

Приложение В. Акт приемки продукции (товаров) по количеству.

Приложение Г. Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах (мук 4237-86).....

Приложение Д. Требования к разработке программ предварительных мероприятий по безопасности пищевой продукции

Литература