

УДК 641.1
ББК 36.9
С50

Рецензенты

Н.И. Дунченко, доктор технических наук, профессор,
завкафедрой управления качеством и товароведения
продукции РГАУ-МСХ им. К.А.Тимирязева;

Е.В. Субботина, кандидат технических наук, доцент,
профессор кафедры менеджмента гостеприимства РМАТ

Смирнова И.Р.

С50 Контроль качества сырья и готовой продукции на
предприятиях индустрии питания : учебное пособие /
И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко ; Российская
международная академия туризма. – М. : Логос, 2014. –
151, [1] с.

ISBN 978-5-98704-779-8

Учебное пособие посвящено изучению вопросов контроля
качества сырья и готовой продукции на предприятиях обще-
ственного питания. Рассматриваются вопросы качества и без-
опасности сырья и готовой продукции, в том числе вопросы ме-
трологии, стандартизации, сертификации в индустрии питания.

Для студентов, обучающихся по направлению подготовки
260800.62 «Технология продукции и организация общественно-
го питания».

УДК 641.1
ББК 36.9

ISBN 978-5-98704-779-8

© Смирнова И.Р., Дудник Т.Л.,
Сивченко С.В., 2014

© Российская международная академия
туризма, 2014

© Оформление. РМАТ, Логос, 2014

Оглавление

Предисловие	5
Глава 1. Качество продукции общественного питания ...	7
1.1. Основные понятия, термины и определения	7
1.2. Характеристика показателей качества продукции .	14
1.3. Методы оценки качества продукции и отдельных ее показателей	17
1.4. Планирование качества продукции общественного питания и управление им	19
1.5. Механизм управления качеством продукции	22
Контрольные вопросы	25
Глава 2. Метрология, стандартизация и сертификация .	26
2.1. Основы метрологии, стандартизации и сертификации	26
2.2. Современные тенденции развития сертификации в индустрии питания	61
2.3. Основные стандарты по обеспечению безопасности пищевой продукции	63
Контрольные вопросы	79
Глава 3. Организация контроля качества продукции в общественном питании	81
3.1. Контроль, осуществляемый на предприятиях общественного питания	82
3.2. Контроль, осуществляемый технологическими и санитарно-технологическими пищевыми лабораториями индустрии питания	88
3.3. Органолептический анализ продукции общественного питания	90
3.4. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного анализа	99
Контрольные вопросы	103

Глава 4. Критерии безопасности генетически модифицированных организмов	104
4.1. Общие положения использования ГМО	104
4.2. Безопасность продовольственного сырья и готовой продукции с использованием ГМО	110
4.3. Принципы санитарно-гигиенического нормирования, регистрации, маркировки пищевых продуктов из генетически модифицированных источников	117
Контрольные вопросы	120
Глава 5. Гигиенический контроль за применением пищевых и биологически активных добавок	121
5.1. Пищевые добавки.....	121
5.2. Биологически активные добавки	138
5.3. Контроль за применением пищевых и биологически активных добавок	141
Контрольные вопросы	149
Библиографический список	150