



**І.М. Калугіна  
Л.М. Тележенко  
С.О. Поплавська**

**ЕКСПЕРТИЗА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ  
У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

*Навчальний посібник*



**І.М. Калугіна, А.М. Тележенко  
С.О. Поплавська**

**ЕКСПЕРТИЗА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ  
У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

*Навчальний посібник*

Одеса  
«Освіта України»  
2024

*Затверджено вченою радою  
Одеського національного технологічного університету  
як навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів  
Протокол №14 від 09.05.2024 р.*

K17 *Експертиза харчової продукції у закладах ресторанного господарства.  
Навчальний посібник. – Одеса: «Освіта України», 2024. – 204 с.*

#### **Рецензенти:**

**О.В. Неміріч**, доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій.

**Т.Є. Шарахматова**, декан факультету експертизи, біотехнології, харчової інженерії, підприємництва та торгівлі, кандидат технічних наук, доцент кафедри харчової хімії, експертизи та біотехнологій Одеського національного технологічного університету.

**В.І. Подорога**, провідний фахівець у галузі ресторанного господарства, Директор ТОВ «Оперком» – мережа ресторанів «Пузата Хата».

У навчальному посібнику дається узагальнена характеристика організації та виконання експертизи харчової продукції у закладах ресторанного господарства. Увагу зосереджено на нормативно-правових засадах організації експертизи харчової продукції у закладах ресторанної галузі. Висвітлено механізм та методичку здійснення експертизи посадовими особами Державної інспекції України з питань захисту прав споживачів та Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів. Надані сучасні методи експертизи продовольчої сировини, напівфабрикатів і готової продукції ресторанного господарства. Розглянуто систему технологічного контролю якості у закладах ресторанного господарства та механізм запровадження системи управління безпекою харчових продуктів.

Знання з експертизи харчової продукції 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 закладів вищої освіти та фахівців ресторанної галузі.

## **ВСТУП**

### **Розділ 1. Організація експертизи харчової продукції у закладах ресторанного господарства..... 8**

1.1. Основні поняття, мета та завдання експертизи.	8
Якість харчових продуктів .....	8
1.2. Нормативно-правові засади експертизи .....	14
харчової продукції у закладах ресторанного господарства ...	14
1.3. Організація й проведення експертизи .....	38
харчової продукції у закладах ресторанного господарства ...	38
1.4. Організація й проведення експертизи в умовах санітарно-технологічних харчових лабораторій.....	40
1.5. Правила техніки безпеки під час виконання експертизи.....	47
1.6. Порядок відбору проб і підготовка їх до аналізу .....	50

### **Розділ 2. Методи експертизи харчових продуктів у закладах ресторанного господарства..... 55**

2.1. Класифікація методів .....	55
2.2. Органолептичний метод .....	58
2.3. Методи визначення вмісту вологи (сухих речовин).....	66
2.4. Методи визначення вуглеводів.....	76
2.5. Методи визначення вмісту жиру .....	87
2.6. Методи визначення білків .....	93
2.7. Методи визначення структурно-механічних властивостей харчових продуктів .....	98
2.8. Методи визначення кислотності та лужності .....	106
2.9. Методи визначення харчової цінності продуктів. Визначення активності ферментів .....	109
2.10. Методи визначення вітамінів.....	111
2.11. Методи визначення мінеральних речовин .....	115
2.12. Методи визначення безпеки харчових продуктів .....	117

<b>Розділ 3. Експертиза харчової продукції у закладах ресторанного господарства.....</b>	<b>131</b>
3.1. Порядок проведення бракеражу сировини, напівфабрикатів, готових страв та виробів у закладах ресторанного господарства .....	131
3.2. Експертиза кулінарних напівфабрикатів .....	134
3.2.1. Експертиза м'ясних натуральних напівфабрикатів .....	134
3.2.2. Експертиза м'ясних рубаних напівфабрикатів.....	138
3.2.3. Експертиза напівфабрикатів з курей .....	142
3.2.4. Експертиза напівфабрикатів з риби.....	142
3.2.5. Експертиза овочевих напівфабрикатів .....	144
3.2.6. Експертиза напівфабрикатів з сиру .....	148
3.3. Експертиза готових страв .....	149
3.3.1. Експертиза перших страв.....	150
3.3.2. Експертиза других страв, гарнірів і соусів .....	154
3.3.3. Експертиза солодких страв.....	163
3.3.4. Експертиза якості напоїв .....	167
3.3.5. Експертиза виробів з тіста.....	170
3.3.6. Експертиза та виявлення фальсифікації харчових продуктів.....	173
3.4. Система управління безпекою харчових продуктів (НАССР)за ДСТУ 4161 або ISO 22000 .....	174
<b>Питання для самоперевірки.....</b>	<b>179</b>
<b>Список використаної та рекомендованої літератури.....</b>	<b>183</b>
<b>Додатки.....</b>	<b>189</b>

## ВСТУП

Створення інноваційної системи діяльності закладів ресторанного господарства та гнучкої споживчої політики, яка відповідає найкращій світовій практиці та здатна адекватно реагувати на вимоги та потреби суспільства, споживачів – це одна із головних засад успішного розвитку економіки та соціальної сфери України. Для того, щоб задовольнити потреби та очікування суспільства, громадян України у смачній та корисній їжі, необхідно створити належні умови для підвищення якості та конкурентоспроможності української харчової продукції, що досягається шляхом забезпечення та виконання експертизи продукції та послуг закладів ресторанного господарства. Експертиза харчової продукції є основним інструментом підвищення якості страв та послуг у закладах ресторанного господарства, розширення й удосконалення асортименту продукції, забезпечення споживачів смачною й різноманітною їжею, приготовленою відповідно до встановлених рецептур і технологій приготування, 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 тем як потрапити до споживача, напівфабрикати й готові вироби повинні бути піддані експертизі та внутрішньому технологічному контролю якості, які гарантують повноту вкладення сировини в страви і їх доброякісність.

В сучасних економічних умовах найважливішим фактором конкурентоспроможності закладів ресторанної галузі стала якість продукції. В ринкових відносинах виробник прагне домогтися стабільної якості своєї продукції, використовувати всі інструменти, вироблені світовою і вітчизняною практикою. 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 сировини, досконалості рецептури й технології, дотримання технологічної дисципліни, рівня технічної оснащеності виробництва, кваліфікації кадрів, організації ви-

робництва, ефективності експертизи та технологічного контролю якості продукції на всіх стадіях виробництва.

Експертиза харчової продукції у закладах ресторанного господарства здійснюється посадовими особами Державної інспекції України з питань захисту прав споживачів (Держспоживінспекція) та Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів. У закладах ресторанного господарства контроль за якістю продукції необхідно організувати 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 (НАССР). В Україні застосування систем НАССР (НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points) є обов'язковим для всіх підприємств, які займаються виробництвом або введенням в обіг харчових продуктів.

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 мають 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 закладі вищої освіти набути практичні і теоретичні знання та навички з питань організації експертизи харчової продукції у закладах ресторанного господарства, впровадження системи управління безпекою харчових продуктів (НАССР); вміння використовувати методи експертизи сировини, напівфабрикатів та готової продукції ресторанного господарства.

Метою дисципліни «Експертиза харчової продукції у закладах ресторанного господарства» є формування у студентів комплексу знань для організації та проведення експертизи продукції ресторанного господарства; впровадження системи управління безпекою харчових продуктів (НАССР).

Завданням є набуття студентами практичних і теоретичних знань та навичок з питань організації та проведення експертизи харчової продукції у закладах ресторанного господарства, вміння використовувати методи експертизи сировини, напівфабрикатів, страв та напоїв.

В результаті вивчення курсу студенти повинні знати: основні нормативно-правові документи, функції, організацію та методи експертизи продукції ресторанного господарства

вміти: використовувати одержані знання для організації роботи санітарно-технологічних харчових лабораторій, проведення експертизи та визначення якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції ресторанного господарства, повноти вкладення продуктів у страву.