

**Лихачева Елизавета Павловна**

студентка

ФГБОУ ВО «Тюменский индустриальный университет»

г. Тюмень, Тюменская область

## **КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА НА ПРЕДПРИЯТИИ**

**Аннотация:** *выбор, каким методом будет происходить контроль качества на предприятии, невероятно сложен и трудоемок. В данной работе представлен контроль качества на таком предприятии, как булочная-пекарня.*

**Ключевые слова:** *качество, контроль качества, выборочный тип, входной тип, межоперационный тип.*

Контроль качества – это любая плановая и систематическая деятельность, проводимая на производственном предприятии, которая реализуется для гарантированного подтверждения того, что производимые товары, услуги, выполняемые процессы соответствуют установленным требованиям клиентов.

### **Виды контроля качества**

Таким образом, различают выборочный, сплошной и статистический типы. *Сплошной* контроль проходит вся продукция, в производстве ведут учет всех дефектов, возникающих в процессе изготовления изделия.

*Выборочный* – контроль части продукции, результаты проверки которой распространяются на всю партию. Данный тип является предупредительным, отсюда он проводится по всему производственному процессу с целью предупреждения возникновения брака.

*Входной контроль* – проверка качества сырья и вспомогательных материалов, поступающих в производство. Постоянный анализ поставляемого сырья и материалов позволяет влиять на производство предприятий-поставщиков, добиваясь повышения качества.

*Межоперационный контроль* охватывает весь технологический процесс. Этот вид иногда называют технологическим, или текущим. Цель

межоперационного контроля – проверка соблюдения технологических режимов, правил хранения и упаковки продукции между операциями.

*Выходной (приемочный) контроль* – контроль качества готовой продукции. Цель выходного контроля – установление соответствия качества готовых изделий требованиям стандартов или технических условий, выявление возможных дефектов. Если все условия выполнены, то поставка продукции разрешается. ОТК проверяет также качество упаковки и правильность маркировки готовой продукции.

Контроль качества в булочной-пекарне:

1. Контроль сопроводительной документации, подтверждающей качество сырья. Основное сырье – мука, доставляется на наше предприятие в автомуковозах по качественному удостоверению на партию муки. Подсобное сырье так же поступает по качественному удостоверению и сертификации. При поступлении сырья инженер-технолог проверяет его качество на соответствие НТД.

2. Органолептический контроль. Определяют форму хлеба, его цвет, состояние поверхности, состояние мякиша, характер пористости, эластичности, свежести, вкус, запах. Контроль так же осуществляется инженером-технологом или представителем лаборатории.

3. Физико-химический контроль. Определяют влажность, кислотность, пористость хлеба, содержание жира и сахара. Строго нормируется масса 1 штучного изделия. Для диетических сортов хлеба предусмотрен контроль содержания углеводов, йода, соли и других компонентов. Контроль осуществляется инженером-технологом или представителей лаборатории.

4. Производственный контроль. Контролируются режимы качества мойки, аппаратуры и оборудования, дезинфекции посуды. Контроль осуществляется инженером по качеству.

5. Контроль условий хранения готовой продукции. Готовая продукция должна храниться в специально предназначенном помещении и контейнерах. Способы и условия хранения сырья и готовой продукции должны исключать

доступ в них вредных и загрязненных веществ и посторонних предметов. Контроль осуществляется представителем лаборатории.

### ***Список литературы***

1. ГОСТ Р ИСО/МЭК 65–2000 «Общие требования к органам сертификации продукции», принят и введен в действие постановлением Госстандарта России от 7 апреля 2000 года №96-ст, статус документа: действует, переизд. – М.: Госстандарт, 2001.

2. Закон РФ от 10.06.1993 №5151-1 (ред. от 10.01.2003) «О сертификации продукции и услуг» // Правовая система Консультант [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

3. Крайер Э. Успешная сертификация на соответствие нормам ИСО серии 9000: Руководство по подготовке, проведению и последующей сертификации. – Германия, 2014. – 456 с.