**АДМИНИСТРАЦИЯ КОЛПАШЕВСКОГО РАЙОНА ТОМСКОЙ ОБЛАСТИ**

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

05.08.2011 № 784

г.Колпашево

|  |  |
| --- | --- |
| О внесении изменений в постановление Администрации Колпашевского района от 23.03.2010 № 443 «О проведении коллегиальной оценки качества хлеба и хлебобулочных изделий в Колпашевском районе» |  |

В целях упорядочения проведения коллегиальной оценки качества хлеба и хлебобулочных изделий в Колпашевском районе

ПОСТАНОВЛЯЮ:

1. Внести в Положение о проведении коллегиальной оценки качества хлеба и хлебобулочных изделий в Колпашевском районе, утвержденное постановлением администрации Колпашевского района от 23.03.2010 № 443 «О проведении коллегиальной оценки качества хлеба и хлебобулочных изделий в Колпашевском районе» (далее – Положение) следующие изменения:

1.1. Пункт 2.4. изложить в следующей редакции:

«2.4. Оценивается 2 образца продукции:

- хлеб из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки («Заварной»);

- изделия хлебобулочные сдобные (сдоба «Обыкновенная» («Выборгская»)).»

1.2. Пункт 3.1. изложить в следующей редакции:

«3.1. Качество образцов хлеба и хлебобулочной продукции определяется по органолептическим показателям в соответствии с требованиями ГОСТ 2077-84 и 24557-89 путём закрытой дегустации:

1. Хлеб из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки («Заварной») – ГОСТ 2077-84

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Характеристика |
| **Внешний вид** |
| Форма | Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов. |
| Поверхность | Гладкая, без крупных трещин\* и подрывов\*\*, с наличием тмина или аниса, допускается наличие шва от делителя-укладчика. Не допускается отслоение корки от мякиша, без загрязнений. |
| Цвет | От светло-коричневого до темно-коричневого, без подгорелости |
| **Состояние мякиша** |
| Пропеченность | Пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный, с небольшой липкостью. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. |
| Промес | Без комочков и следов непромеса |
| Пористость | Развитая, без пустот, мякиш немного уплотненный |
| Вкус и запах | Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса и запаха, с легким ароматом тмина, аниса или кориандра |

\*-Крупными считаются трещины, проходящие через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеющие ширину более 1 см.

\*\*-Крупными считаются подрывы, охватывающие всю длину одной из боковых сторон формового хлеба или более половины окружности подового хлеба имеющие ширину более 1 см в формовом хлебе и более 2 см в подовом хлебе.

2. Изделия хлебобулочные сдобные (сдоба «Обыкновенная» («Выборгская»)) – ГОСТ 24557-89

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Характеристика |
| **Внешний вид** |
| Форма | Нерасплывчатая, без притисков, разнообразная, соответствующая наименованию изделия, с четко выраженным рисунком. |
| Поверхность | Глянцевая или с сахарной пудрой, помадой, крошкой и др. |
| Цвет | От светло - до темно-коричневого. В местах надрезов, складок – более светлый. |
| **Состояние мякиша** |
| Пропеченность | Пропеченный, не влажный на ощупь, при легком сжатии пальцами между верхней и нижней корками мякиш должен принимать первоначальную форму. |
| Пористость | Развитая, без пустот и уплотнений. |
| Промесс | Без комочков и следов непромеса. |
| Вкус и запах | Сдобный, свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса и запаха. |

1.3. Пункт 4.1. изложить в следующей редакции:

«4.1. Оценка выставляется оценщиками в оценочных листах по форме, согласно приложению № 1 (хлеб из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки («Заварной») и по форме, согласно приложению № 2 (изделия хлебобулочные сдобные (сдоба «Обыкновенная» («Выборгская»)).»

 1.4. Приложения № 1, 2 к Положению изложить в следующей редакции:

 «Приложение № 1

к Положению о проведении коллегиальной оценки качества

хлеба и хлебобулочных изделий в Колпашевском районе

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

коллегиальной оценки качества хлеба и хлебобулочных изделий в Колпашевском районе

Ф.И.О. оценщика \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  Критерии оценки (по характ-кам ГОСТа)№ образца | Форма (от 0 до 5 баллов) | Поверхность (от 0 до 5 баллов) |  Цвет (от 0 до 5 баллов) | Пропеченность (от 0 до 5 баллов) | Промес (от 0 до 5 баллов) | Пористость (от 0 до 5 баллов) | Вкус и запах(от 0 до 5 баллов) | Итого баллов | Примечание  |
| **Хлеб из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки («Заварной»)** |
| № 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| № 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| № 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| № 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| № 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| № 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| № 7 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| № 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| № 9 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| № 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| № 11 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| № 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

 Дата /\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2011г Подпись \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Приложение № 2

к Положению о проведении коллегиальной оценки качества

хлеба и хлебобулочных изделий в Колпашевском районе

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

коллегиальной оценки качества хлеба и хлебобулочных изделий в Колпашевском районе

Ф.И.О. оценщика \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  Критерии оценки (по характ-кам ГОСТа)№ образца | Форма (от 0 до 5 баллов) | Поверхность (от 0 до 5 баллов) |  Цвет (от 0 до 5 баллов) | Пропеченность (от 0 до 5 баллов) | Промес (от 0 до 5 баллов) | Пористость (от 0 до 5 баллов) | Вкус и запах(от 0 до 5 баллов) | Итого баллов | Примечание  |
| **сдоба «Обыкновенная» («Выборгская»)** |
| № 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| № 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| № 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| № 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| № 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| № 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| № 7 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| № 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| № 9 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| № 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| № 11 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| № 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

 Дата /\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2011г Подпись \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ »

2. Опубликовать настоящее постановление в Ведомостях органов местного самоуправления Колпашевского района.

3. Контроль за выполнением постановления возложить на начальника отдела анализа и развития реального сектора экономики Администрации Колпашевского района Т.Д.Ушакову.

Глава района В.И.Шафрыгин

Т.Д.Ушакова

5 02 21