ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53523— 2009

Услуги общественного питания

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ЗАГОТОВОЧНЫМ ПРЕДПРИЯТИЯМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Издание официальное

БЗ 9—2009/609

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 347 «Услуги торговли и общественного питания»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г. № 774-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2010

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 2
4 Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания 2
5 Требования к технологическим процессам на заготовочных предприятиях общественного питания 4
Библиография 6

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Услуги общественного питания

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ЗАГОТОВОЧНЫМ ПРЕДПРИЯТИЯМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Public catering.
General requirements for prefabricate enterprises

Дата введения — 2011—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.

Требования настоящего стандарта предназначены для применения заготовочными предприятиями общественного питания независимо от их вида, мощности и ассортимента изготовляемой продукции. Если какое-либо требование настоящего стандарта нельзя применить вследствие специфики организации производства или изготовляемой продукции, допускается его исключение.

Положения настоящего стандарта рекомендованы к применению заготовочными предприятиями общественного питания юридических лиц и индивидуальных предпринимателей.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р ИСО 22000—2007 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

ГОСТ Р 50763—2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

ГОСТ Р 53104—2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания

ГОСТ Р 53105—2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию

ГОСТ 30602—97/ГОСТ Р 50647—94 Общественное питание. Термины и определения

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежегодно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

Издание официальное

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 50763, ГОСТ Р 53105, ГОСТ 30602, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **заготовочное предприятие общественного питания:** Предприятие общественного питания, предназначенное для производства продукции общественного питания, снабжения доготовочных предприятий общественного питания, магазинов и отделов кулинарии, предприятий розничной торговли, а также для доставки потребителям по их заказам на дом, в офисы, на рабочие места и др.

Примечание — К заготовочным предприятиям общественного питания относят: фабрики-заготовочные, фабрики-кухни, специализированные цехи по производству полуфабрикатов, кулинарных, булочных, кондитерских изделий и блюд, специализированные предприятия для определенного контингента потребителей — школьные кулинарные фабрики, заготовочные предприятия школьного питания, комбинаты школьного питания, заготовочные предприятия детского питания, предприятия бортового питания, питания пассажиров железнодорожного транспорта и др. Вид и наименование заготовочного предприятия общественного питания определяются в зависимости от вида и объема перерабатываемого сырья и полуфабрикатов, ассортимента и объема изготавливаемой продукции, контингента потребителей.

3.2 **интенсивное охлаждение продукции общественного питания:** Процесс быстрого охлаждения продукции до низких плюсовых температур, производимого в специальном холодильном оборудовании, с целью сохранения качества и безопасности продукции и увеличения сроков ее хранения.

3.3 **быстрое (шоковое) замораживание продукции общественного питания:** Процесс ускоренного понижения температуры продукции ниже криоскопической, сопровождаемый льдообразованием, со средней скоростью не ниже 0,5 см/ч, до достижения внутри продукции (в термическом центре) температуры минус 18° С.

3.4 **полуфабрикат высокой степени готовности:** Полуфабрикат, из которого в результате осуществления минимального числа необходимых технологических операций приготавливают блюдо или кулинарное (мучное кондитерское) изделие.

4 Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания

4.1 На заготовочных предприятиях общественного питания должны выполняться требования нормативных правовых актов Российской Федерации и нормативных документов органов исполнительной власти.

4.2 При проектировании, выборе места расположения, строительстве и эксплуатации заготовочных предприятий общественного питания, должны соблюдаться установленные требования:

- к месту расположения и прилегающей территории, архитектурно-планировочному и конструктивному решениям;
- к размещению предприятий, составу производственных и других помещений;
- к системе инженерно-технического обеспечения, включая водоснабжение, канализацию, отопление, вентиляцию, кондиционирование воздуха, газоснабжение, электроснабжение, связь, информатизацию, диспетчеризацию, мусороудаление, вертикальный транспорт (лифты, эскалаторы),
- к пожарной и охранной сигнализациям.

4.3 Заготовочные предприятия общественного питания могут быть размещены в надземных этажах отдельно стоящих нежилых зданий или быть пристроенными к другим зданиям промышленного и общественного назначения. Допускается размещение заготовочных предприятий общественного питания небольшой мощности, кроме кондитерских цехов, в приспособленных цокольных и подземных этажах зданий.

Заготовочные предприятия общественного питания, занимающие часть здания промышленного и общественного назначения, должны быть оборудованы отдельным от основного входом (выходом).

4.4 При строительстве и реконструкции заготовочных предприятий общественного питания рекомендуется учитывать расчетные производственные мощности по объему изготовляемых полуфабрикатов, кулинарных, мучных кондитерских изделий и готовых блюд согласно действующим нормам технологического проектирования заготовочных предприятий [1].

4.5 Здания заготовочных предприятий общественного питания должны соответствовать требованиям безопасности [2], [3].

Архитектурно-планировочные решения и конструктивные элементы зданий заготовочных предприятий общественного питания и используемое инженерно-техническое оборудование должны соответствовать строительным нормам и правилам [4], [5].

4.6 Заготовочные предприятия общественного питания должны быть оснащены инженерными системами и оборудованием, в том числе иметь естественное и/или искусственное освещение, горячее и холодное водоснабжение, канализационную, отопительную, вентиляционную системы, телефонную связь.

Температура, влажность и освещенность производственных помещений должны соответствовать нормам, обеспечивающим сохранение здоровья и работоспособности персонала на каждом рабочем месте.

4.7 Территория, прилегающая к зданию заготовочного предприятия, должна быть благоустроена.

4.8 Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов в хозяйственной зоне предприятия следует предусматривать раздельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием [6]. Должен быть обеспечен централизованный вывоз пищевых отходов.

4.9 Заготовочные предприятия общественного питания должны иметь хорошо заметные информационные указатели и инструкции, обеспечивающие свободную ориентацию персонала как в обычной, так и в чрезвычайной ситуациях.

4.10 Размещение производственных помещений и оборудования в заготовочном предприятии должно обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов производства продукции общественного питания, а также соблюдение технологических требований.

4.11 Заготовочные предприятия общественного питания должны соответствовать требованиям действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов [6], [7], [8].

4.12 Организация технологических процессов и рабочих мест персонала должна соответствовать правилам охраны труда на предприятиях общественного питания [9].

4.13 При строительстве и реконструкции заготовочных предприятий общественного питания рекомендуется предусматривать:

- наличие складских помещений для приемки и хранения сырья, пищевых продуктов, упаковочных материалов с учетом правил товарного соседства и температурно-влажностных режимов;
- наличие административных и бытовых помещений для персонала;
- наличие производственных помещений (цехов) с определенными набором и площадями в зависимости от ассортимента и объема изготавливаемой продукции общественного питания (полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских изделий и готовых блюд), объема перерабатываемого сырья;
- наличие помещений для мойки и санитарной обработки возвратной тары и хранения тары и упаковочных материалов;
- наличие помещения (отделения) для хранения и утилизации пищевых отходов;
- наличие загрузочной платформы с высотой, соответствующей габаритам используемого автотранспорта, перед входами, используемыми для загрузки (отгрузки) продовольственного сырья и готовой продукции.

4.14 Технологическое и холодильное оборудование заготовочных предприятий общественного питания должно соответствовать общим требованиям безопасности и использоваться в соответствии с требованиями техники безопасности и эксплуатационной документации изготовителей оборудования.

4.15 Заготовочные предприятия общественного питания должны быть укомплектованы персоналом с соответствующими профессиональными навыками, знаниями и умениями, прошедшим подготовку и инструктажи по охране труда и технике безопасности.

Персонал заготовочных предприятий общественного питания должен проходить медицинские осмотры, гигиеническую подготовку и соблюдать правила личной гигиены. Персонал должен быть подготовлен к действиям в чрезвычайных ситуациях.

4.16 Заготовочные предприятия общественного питания должны быть оснащены современными очистными системами, в том числе жироуловителями, дымоуловителями, местными вытяжными вентиляционными системами с очистительными фильтрами, и не должны оказывать негативного воздействия на окружающую среду.

4.17 На заготовочных предприятиях общественного питания необходимо осуществлять постоянный технологический контроль качества и безопасности процессов производства на всех этапах изготовления продукции от поступления сырья до реализации и доставки продукции в соответствии с требованиями ГОСТ Р 50763, ГОСТ Р 53104. Для осуществления технологического контроля на заготовочных предприятиях с объемом изготавливаемой продукции более 5000 блюд в смену рекомендуется организовывать собственные технологические лаборатории.

4.18 Заготовочные предприятия общественного питания могут разрабатывать, документально оформлять, внедрять и поддерживать в рабочем состоянии систему менеджмента безопасности изготовляемой продукции в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000.

5 Требования к технологическим процессам на заготовочных предприятиях общественного питания

5.1 Технологические процессы на заготовочных предприятиях общественного питания могут включать следующие основные стадии:

- приемку и хранение продовольственного сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов промышленной выработки;
- предварительную подготовку сырья и продуктов;
- механическую обработку сырья;
- тепловую обработку пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- производство полуфабрикатов и/или производство полуфабрикатов высокой степени готовности, кулинарных, булочных и кондитерских изделий, блюд;
- охлаждение (интенсивное охлаждение) или быстрое (шоковое) замораживание готовой продукции;
- фасовку и упаковку полуфабрикатов, кулинарных, булочных, кондитерских изделий, блюд;
- маркировку упакованных полуфабрикатов, кулинарных, булочных, мучных кондитерских изделий, блюд;
- хранение изготовленной продукции;
- комплектацию изготовленной продукции общественного питания по заказам;
- транспортирование и доставку изготовленной продукции общественного питания по заказам;
- транспортирование возвратной тары;
- мойку и санитарную обработку тары и средств перемещения;
- хранение и утилизацию пищевых отходов.

5.2 К технологическим процессам на заготовочных предприятиях предъявляют следующие общие требования:

- организацию производства по современным инновационным технологиям с применением технологий интенсивного охлаждения или быстрого замораживания продукции и пр. для сохранения качества и увеличения сроков ее хранения;
- организацию самостоятельных технологических линий и участков по производству конкретных видов полуфабрикатов, блюд и изделий;
- оснащение современным многофункциональным технологическим оборудованием для механической обработки сырья и полуфабрикатов, для тепловой обработки продуктов, для охлаждения, замораживания, фасовки, упаковки и маркировки готовой продукции;
- соблюдение поточности технологических процессов, исключающей встречные производственные потоки движения сырой и готовой продукции, чистой и использованной посуды и тары;
- минимальную протяженность технологических и транспортных потоков, исключение возвратных, петлеобразных и транзитных движений через цехи и их отделения (участки);
- обеспеченность контрольно-измерительными приборами всех технологических операций, связанных с кулинарной обработкой продуктов, охлаждением или замораживанием готовой продукции;
- применение современных видов упаковочных материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, в том числе с применением вакуума и модифицированной газовой среды;
- использование для доставки продукции гастрономических емкостей, изотермических контейнеров (термоконтейнеров, изобоксов, термобоксов, термосов, термопортов) и других видов тары и средств перемещения;
- организацию экспедиции или участков для упаковки и маркировки тары с готовой продукцией.

5.3 При изготовлении охлажденных и замороженных полуфабрикатов и готовой продукции в составе заготовочного предприятия следует предусматривать отдельное помещение или технологический участок с соответствующим холодильным (низкотемпературным) оборудованием для охлаждения (замораживания).

5.4 При изготовлении продукции общественного питания в виде рационов питания следует предусматривать отделения (цехи) комплектации рационов продукции. Форма комплектации рационов может быть конвейерной или с организацией индивидуальных рабочих мест.

5.5 Для специализированных заготовочных предприятий общественного питания небольшой мощности (с объемом изготовленной продукции до 100 кг в день) допускается сокращение состава производственных помещений до одного помещения без разделения на цехи, но с выделением отдельных линий и участков при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований.

5.6 На заготовочных предприятиях продукцию общественного питания изготавливают согласно ГОСТ Р 50763 по действующим сборникам рецептур блюд, кулинарных изделий, булочных и мучных кондитерских изделий для предприятий общественного питания [10], технико-технологическим картам и технологическим инструкциям, оформленным в соответствии с ГОСТ Р 53105.

На продукцию заготовочных предприятий со сроками годности, превышающими сроки, установленные действующими санитарно-эпидемиологическими правилами [11], необходимо разрабатывать нормативные и технические документы (стандарты организаций, технические условия и др.) в порядке, установленном действующими нормативными правовыми актами Российской Федерации.

Изготовление продукции общественного питания осуществляют партиями по мере спроса (заказа потребителей). На каждую партию продукции оформляют удостоверение качества и безопасности согласно ГОСТ Р 50763, раздел 7, с указанием времени отгрузки и доставки.

5.7 Упаковку и маркировку изготовленной продукции общественного питания осуществляют согласно ГОСТ Р 50763, раздел 9, с соблюдением требований технологических документов.

5.8 Хранение упакованной продукции общественного питания до ее отправки на реализацию осуществляют в отделении экспедиции или в помещении готовой продукции с соблюдением требований технологических документов по условиям хранения и срокам годности.

5.9 Транспортирование и доставку продукции общественного питания осуществляют в соответствии с ГОСТ Р 50763, раздел 10, с соблюдением требований технологических инструкций по доставке.

Библиография

[1] ВНТР 04—86	Ведомственные нормы технологического проектирования заготовочных предприятий общественного питания по производству полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, утверждены Приказом Министерства торговли СССР от 28.02.1986 г. № 44
[2]	Федеральный Закон от 30.12.2009 г. № 384-ФЗ Технический регламент «О безопасности зданий и сооружений»
[3]	Федеральный Закон от 22.07.2008 г. №123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности»
[4] СНиП 31-06—2009	Строительные нормы и правила. Общественные здания и сооружения
[5] СНиП 31-03—2001	Строительные нормы и правила. Производственные здания
[6] СП 2.3.6.1079—01	Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья с изменениями и дополнениями
[7] СанПиН 2.4.5.2409—08	Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования
[8] СП 2.5.1.788—99	Гигиенические требования к организации бортового питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской авиации
[9] ПОТ Р М-001—2000	Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании
[10]	Сборники рецептур блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, официально изданные на территории Российской Федерации, в том числе национальных кухонь
[11] СанПиН 2.3.2.1324—03	Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

УДК 6.024.3.001.33:006.354 ОКС 55.200 Г70 ОКСТУ 0131

Ключевые слова: заготовочное предприятие общественного питания, общие требования, требования к технологическим процессам на заготовочных предприятиях общественного питания

Редактор *О.А. Стояновская*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *В.И. Варенцова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 17.05.2010. Подписано в печать 17.06.2010. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,80. Тираж 341 экз. Зак. 497.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru »@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru