ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 50647— 2010

Услуги общественного питания

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

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 Некоммерческим партнерством «Федерация Рестораторов и Отельеров» (НП «ФРиО»)

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 30 ноября 2010 г. № 576-ст

4 ВЗАМЕН ГОСТ Р 50647—94

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, 2011

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 Термины и определения 1
Алфавитный указатель терминов 9

Введение

Установленные в настоящем стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области общественного питания.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

В алфавитном указателе данные термины приведены отдельно с указанием номера статьи.

Приведенные определения можно при необходимости дополнять, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Дополнения не должны нарушать содержание понятий, определенных в настоящем стандарте.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Услуги общественного питания

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Catering. Terms and definitions

Дата введения — 2012—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на услуги и продукцию общественного питания и устанавливает термины и определения основных понятий в этой области.

Требования настоящего стандарта являются общими и предназначены для применения всеми предприятиями питания независимо от их вида, размера, мощности и ассортимента изготовляемой продукции. Если какие-либо термины и определения настоящего стандарта нельзя применить вследствие спецификации организации предприятий питания и/или изготовляемой на них продукции, допускается использование иных терминов, в том числе принятых в международной практике.

2 Термины и определения

Общие понятия

1 **общественное питание (индустрия питания):** Самостоятельная отрасль экономики, состоящая из предприятий различных форм собственности и организационно-управленческой структуры, организующая питание населения, а также производство и реализацию готовой продукции и полуфабрикатов, как на предприятии общественного питания, так и вне его, с возможностью оказания широкого перечня услуг по организации досуга и других дополнительных услуг.

2 **кейтеринг:** Деятельность предприятия общественного питания (индустрии питания), заключающаяся в оказании услуг по организации питания по месторасположению, выбранному сторонними организациями и частными лицами, включая организацию выездного обслуживания мероприятий различного назначения и розничную продажу продукции общественного питания и с привлечением всех предприятий и служб, оказывающих подрядные услуги по организации питания.

Примечание — Кейтеринг различают по месту, способу оказания услуг и их стоимости: событийный кейтеринг, питание на транспорте (в т. ч. бортовое питание), социальное питание (образовательные и медицинские учреждения, корпоративное питание, исправительные заведения, армия и т. д.).

3 **предприятие общественного питания (предприятие питания):** Объект хозяйственной деятельности, предназначенный для изготовления продукции общественного питания, создания условий для потребления и реализации продукции общественного питания и покупных товаров (в т. ч. пищевых продуктов промышленного изготовления), как на месте изготовления, так и вне его по заказам, а также для оказания разнообразных дополнительных услуг, в том числе по организации досуга потребителей.

4 **степень обеспечения населения предприятиями питания:** Показатель, выраженный отношением фактического числа предприятий питания к расчетной численности населения, в процентах.

5 **продукция общественного питания (индустрии питания):** Совокупность кулинарной продукции, хлебобулочных, кондитерских изделий и напитков.

Издание официальное

6 **продукция общественного питания (индустрии питания) массового изготовления:** Продукция общественного питания, изготовляемая партиями.

7 **партия продукции общественного питания (индустрии питания):** Определенное количество продукции общественного питания одного наименования, одной даты и смены выработки, изготовленной в одинаковых условиях на одном предприятии, в одинаковой потребительской упаковке и/или транспортной таре, и оформленное одним документом, обеспечивающим прослеживаемость партии.

8 **рациональное питание:** Питание потребителей, организуемое с учетом физиологических потребностей в пищевых веществах и установленного режима питания.

9 **рацион питания:** Набор рекомендуемых потребителю блюд и изделий, скомплектованных по видам приема пищи в соответствии с требованиями рационального питания или питания отдельных категорий потребителей (применяется для питания организованных, в т. ч. закрытых коллективов).

10 **суточный рацион:** Рацион питания, включающий скомплектованные обед, завтрак, полдник, ужин.

11 **скомплектованный обед (завтрак, полдник, ужин):** Набор блюд и готовых продуктов, составленный с учетом требований рационального питания для приема пищи в обед (завтрак, полдник, ужин).

12 **меню:** Перечень блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий, напитков, покупных товаров, предлагаемых потребителю (гостю) в предприятии питания, с указанием, как правило, массы/объема и цены, расположенных в определенной последовательности.

13 **винная карта (карта вин):** Перечень алкогольной продукции, предлагаемой потребителю в предприятии питания, с указанием, как правило, массы/объема и цены. Винная карта может содержать исключительно информацию о реализуемых винах, при наличии информации о других напитках (крепких спиртных, пиве и т. д.) в меню или прейскуранте.

14 **прейскурант:** Перечень кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий, напитков, покупных товаров, предлагаемых потребителю в магазине (отделе) кулинарии, буфете с указанием массы/объема и цены.

Примечание — Прейскурант применяют в торговом зале и зале обслуживания для предоставления потребителю информации о стоимости полуфабрикатов, кулинарных изделий, покупных товаров, реализуемых в предприятии питания.

15 **зал предприятия общественного питания (зал обслуживания):** Специально оборудованное помещение предприятия общественного питания, предназначенное для реализации и организации потребления продукции общественного питания и покупных товаров с организацией досуга или без него.

Примечание — В площадь зала предприятия общественного питания не включают площади открытых производственных участков для доготовки продукции, станций раздачи, раздаточных зон и т. п., недоступных для потребителей.

16 **вместимость зала:** Способность зала одновременно вмещать количество потребителей (гостей), выраженная числом мест, различная для одного зала в зависимости от формы обслуживания (банкет, фуршет и др.).

17 **место в зале (посадочное место):** Часть площади зала, оборудованная для обслуживания одного потребителя.

18 **оборачиваемость мест в зале:** Кратность использования мест в зале предприятия питания за определенный промежуток времени.

Типы предприятий питания

19 **заготовочное предприятие питания:** Предприятие (цех) общественного питания, предназначенное для изготовления продукции общественного питания, снабжения доготовочных предприятий питания, магазинов и отделов кулинарии, предприятий розничной торговли, а также для доставки потребителям по их заказам.

20 **доготовочное предприятие питания (цех общественного питания):** Предприятие общественного питания, осуществляющее изготовление блюд из полуфабрикатов и кулинарных изделий, их реализацию и организацию потребления по месту приготовления.

Примечание — Предприятие (цех) общественного питания может функционировать в составе (структуре) предприятия торговли и реализовывать продукцию общественного питания по месту изготовления и вне предприятия.

21 **специализированное предприятие общественного питания:** Предприятие питания любого типа, вырабатывающее и реализующее однородную по ассортименту продукцию общественного питания с учетом специфики обслуживания и организации досуга потребителей.

22 **комбинат общественного питания (комбинат питания):** Предприятие общественного питания, состоящее из заготовочных и доготовочных предприятий питания с единым технологическим процессом изготовления продукции, а также магазинов кулинарии и вспомогательных служб.

23 **магазин (отдел) кулинарии:** Магазин (отдел) по реализации населению продукции общественного питания в виде кулинарных изделий, полуфабрикатов, кондитерских и хлебобулочных изделий.

Примечание — Магазин (отдел) кулинарии может быть расположен в предприятии питания или самостоятельно вне предприятия питания.

24 **ресторан:** Предприятие питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая фирменные блюда и изделия, алкогольных, прохладительных, горячих и других видов напитков, кондитерских и хлебобулочных изделий, покупных товаров, в т. ч. табачных изделий.

25 **кафе:** Предприятие питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с предоставлением ограниченного, по сравнению с рестораном, ассортимента продукции и услуг, реализующее фирменные, заказные блюда, кондитерские и хлебобулочные изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, покупные товары, в т. ч. табачные изделия.

26 **бар:** Предприятие питания, оборудованное барной стойкой и реализующее, в зависимости от специализации, алкогольные и (или) безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, блюда, холодные и горячие закуски в ограниченном ассортименте, покупные товары, в т. ч. табачные изделия.

27 **кофейня:** Предприятие питания, специализирующееся в основном на изготовлении и реализации с потреблением на месте широкого ассортимента горячих напитков из кофе, какао и чая, а также хлебобулочных и кондитерских изделий, кулинарной продукции из полуфабрикатов высокой степени готовности, а также алкогольных напитков, покупных товаров, в т. ч. табачных изделий.

28 **предприятие быстрого обслуживания:** Предприятие питания, реализующее узкий ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления, как правило, из полуфабрикатов высокой степени готовности, и обеспечивающее минимальные затраты времени на обслуживание потребителей.

29 **закусочная:** Предприятие питания с ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей, с возможной реализацией алкогольных напитков, покупных товаров, в т. ч. табачных изделий.

30 **буфет:** Предприятие общественного питания, находящееся в общественных зданиях, реализующее с потреблением на месте ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе холодные и горячие блюда, закуски, мучные кулинарные, хлебобулочные и кондитерские изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, покупные товары, в т.ч. табачные изделия.

31 **кафетерий:** Предприятие общественного питания, оборудованное буфетной или барной стойкой, реализующее с потреблением на месте горячие напитки из кофе, чая, прохладительные напитки, ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе бутерброды, мучные булочные и кондитерские изделия, горячие блюда несложного изготовления, и покупные товары.

32 **столовая:** Предприятие общественного питания, общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей, производящее и реализующее блюда и кулинарные изделия в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

33 **школьная базовая столовая:** Предприятие общественного питания, предназначенное для изготовления продукции общественного питания, входящей в рацион питания школьников, и снабжения школьных столовых и буфетов, с мощностью до 15 тыс. порций в день.

34 **комбинат школьного питания:** Специализированное предприятие питания, предназначенное для изготовления продукции общественного питания, входящей в рацион питания школьников, и снабжения ею, а также иным необходимым сырьем школьных столовых (сырьевых и доготовочных) и буфетов, с мощностью более 15 тыс. порций в день.

35 **сеть предприятий питания:** Совокупность предприятий питания с общим ассортиментом изготавливаемой продукции и одинаковой формой организации потребления, объединенных под одной торговой маркой или брендом, управляемых по единым организационно-управленческим принципам, в том числе работающих по франшизе.

36 **предприятие бортового питания:** Предприятие общественного питания, предназначенное для изготовления, комплектования, кратковременного хранения и отпуска (реализации) готовой продукции на самолеты и иные виды транспорта, а также в другие предприятия питания.

37 **вагон-ресторан (вагон-кафе, вагон-буфет):** Ресторан (кафе, буфет) в специально оборудованном вагоне поезда дальнего следования, предназначенный для изготовления и реализации продукции общественного питания и обслуживания пассажиров в пути.

38 **предприятие-автомат:** Предприятие, осуществляющее реализацию продукции определенного ассортимента через торговые автоматы.

39 **раздача (линия раздачи, станция раздачи):** Специально оборудованное помещение, часть зала предприятия питания или часть производственного помещения предприятия, предназначенные для комплектования и отпуска продукции общественного питания потребителям или официантам.

Услуга общественного питания (индустрии питания)

40 **услуга общественного питания (индустрии питания):** Результат деятельности предприятий общественного питания (юридических лиц или индивидуальных предпринимателей) по удовлетворению потребностей потребителя в продукции общественного питания, в создании условий для реализации и потребления продукции общественного питания и покупных товаров, в проведении досуга и в других дополнительных услугах.

41 **исполнитель услуги общественного питания:** Предприятие общественного питания (юридическое лицо или индивидуальный предприниматель), оказывающее услуги общественного питания.

42 **потребитель услуги общественного питания:** Физическое лицо (гость) или юридическое лицо, пользующиеся услугами предприятия общественного питания.

43 **безопасность услуги общественного питания:** Комплекс свойств услуги общественного питания, при которых она под влиянием внутренних и внешних опасных (вредных) факторов оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизнь, здоровье и имущество риску.

Обслуживание

44 **процесс обслуживания в общественном питании:** Совокупность операций/действий, выполняемых исполнителем услуг общественного питания при непосредственном контакте с потребителем услуги (гостем) в процессе реализации и/или организации потребления продукции общественного питания и/или организации досуга.

45 **условия обслуживания:** Совокупность факторов, воздействующих на потребителя (гостя) в процессе оказания услуг общественного питания.

46 **метод обслуживания потребителей:** Способ реализации потребителям продукции общественного питания и организации ее потребления: самообслуживание, обслуживание официантом (поваром, барменом, буфетчиком, продавцом), комбинированный.

47 **форма обслуживания потребителей:** Организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей.

Продукция общественного питания

48 **кулинарная продукция:** Совокупность кулинарных полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд.

49 **кулинарный полуфабрикат; полуфабрикат:** Пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.

50 **кулинарный полуфабрикат высокой степени готовности:** Кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых (одной-двух) технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие.

51 **кулинарное изделие:** Пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенные до кулинарной готовности.

52 **мучное кулинарное изделие:** Кулинарное изделие заданной формы из теста, с различными начинками или без них.

Примечание — К мучным кулинарным изделиям относят пироги, пирожки, пиццу, кулебяки, чебуреки, пельмени, беляши, ватрушки, пончики, манты, хачапури, штрудели, круассаны, блинчики, блины, оладьи и другие, в том числе изделия национальной и иностранной кухни.

53 **хлебобулочное изделие:** Изделие, изготавливаемое из основного (мука, дрожжи хлебопекарные, разрыхлители, соль, вода) и дополнительного сырья (сахар, жир, яйца, вкусовые добавки и другие ре-

цептурные компоненты), необходимого для обеспечения специфических органолептических и физико-химических свойств изделия, содержащее более 50 % муки в составе изделия.

54 **кондитерское изделие:** Многокомпонентный пищевой продукт, готовый к употреблению, имеющий определенную заданную форму, полученный в результате технологической обработки основных видов сырья: сахара и/или муки, и/или жиров, и/или какао-продуктов, с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов, пищевых добавок и ароматизаторов.

55 **мучное кондитерское изделие:** Кондитерское изделие, вырабатываемое из муки с высоким содержанием сахара, жира и яиц или из муки с частичной заменой сахара, жира и яиц.

56 **рецептура продукции общественного питания:** Нормированный перечень сырья, пищевых продуктов, в т. ч. пищевых добавок, ароматизаторов и различных ингредиентов, и полуфабрикатов, необходимых для изготовления установленного количества продукции общественного питания.

57 **блюдо:** Пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированное и оформленное.

58 **охлажденное блюдо:** Блюдо (кулинарное изделие), подвергнутое интенсивному охлаждению до температуры от 2 °С до 6 °С.

59 **заказное блюдо:** Блюдо, требующее индивидуального приготовления и оформления после получения заказа от потребителя (гостя).

60 **банкетное блюдо:** Блюдо с оригинальным оформлением, приготовляемое для торжественных случаев.

61 **фирменное блюдо (изделие):** Блюдо (изделие), приготовленное по оригинальным рецептуре и технологии или из нового вида сырья и отражающее специфику предприятия питания.

62 **порция:** Масса или объем блюда, предназначенные для однократного приема одним потребителем.

63 **гарнир:** Часть блюда, подаваемая к основному компоненту с целью повышения пищевой ценности, разнообразия органолептических показателей, в том числе внешнего вида.

64 **соус:** Компонент блюда, имеющий различную консистенцию, используемый в процессе приготовления блюда (в качестве связующего компонента) или подаваемый к нему для улучшения органолептических показателей (вкуса, аромата и цвета).

65 **бутерброд:** Кулинарное изделие, состоящее из одного ломтика хлеба с различными продуктами согласно рецептуре.

66 сэ́ндвич (са́ндвич): Кулинарное изделие, состоящее из двух или нескольких ломтиков хлеба или булки и одного или нескольких слоев мяса или других начинок.

67 **закуска (холодное или горячее блюдо):** Блюдо, подаваемое перед основными блюдами.

68 **суп:** Жидкое блюдо, приготовляемое на воде, бульонах, отварах, квасе, молоке и кисломолочных продуктах.

69 **напиток:** Жидкость или жидкий продукт, предназначенный для питья.

Примечание — Напитки бывают алкогольные, слабоалкогольные, безалкогольные, горячие (чай, кофе, какао и т. п.), молочные, соки и т. п.

70 **крутон:** Выпеченный полуфабрикат в виде фигурной лепешки из несладкого теста для подачи банкетных закусок и блюд.

71 **тарталетка:** Выпеченный полуфабрикат в виде корзиночки из несладкого теста для подачи закусок.

72 **волован:** Выпеченный полуфабрикат в виде двух лепешек овальной или круглой формы, с выемкой внутри, из пресного слоеного теста для подачи закусок.

73 **профитроли:** Выпеченный полуфабрикат в виде мелких шариков из заварного теста.

74 **гренки:** Кусочки хлеба заданной формы и размера, подсушенные или обжаренные в масле.

75 **котлетная масса:** Измельченные мякоть мяса, птицы, рыбы или овощи с добавлением хлеба или манной крупы.

76 **кнельная масса:** Измельченная, протертая и взбитая мякоть мяса, птицы или рыбы с добавлением других продуктов согласно рецептуре.

77 **фарш:** Измельченные или протертые продукты, подвергнутые предварительно механической или тепловой обработке, предназначенные для изготовления формованных полуфабрикатов или для реализации потребителям.

78 **кляр:** Жидкое тесто, в которое погружают кусочки продуктов перед жаркой во фритюре.

79 **льезон:** Смесь сырых яиц, соли, молока (сливок) или воды.

Способы кулинарной обработки сырья и пищевых продуктов

80 **сырье продовольственное:** Сырье животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемые для дальнейшей переработки при производстве пищевой продукции.

81 **продукты пищевые:** Продукты животного, растительного, микробиологического, минерального или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе пищевая продукция с заявленными свойствами, питьевая вода, расфасованная в емкости, питьевая минеральная вода, алкогольные напитки (в том числе пиво), биологически активные добавки к пище, жевательная резинка, закваски и стартовые культуры микроорганизмов, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное (пищевое) сырье.

82 **кулинарная обработка пищевых продуктов:** Воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, делающих их пригодными для дальнейшей обработки и/или употребления в пищу.

83 **механическая кулинарная обработка:** Кулинарная обработка пищевых продуктов механическими способами с целью изготовления блюд, кулинарных изделий и полуфабрикатов.

84 **химическая кулинарная обработка:** Кулинарная обработка пищевых продуктов химическими способами с целью получения кулинарных изделий и полуфабрикатов.

85 **тепловая кулинарная обработка:** Кулинарная обработка пищевых продуктов и полуфабрикатов, заключающаяся в их нагреве с целью доведения до кулинарной готовности заданной степени.

86 **отходы при кулинарной обработке:** Пищевые и технические отходы/остатки, образующиеся в процессе механической кулинарной обработки: при очистке, разделке, обвалке, пластовании и т. п.

87 **потери при кулинарной обработке:** Уменьшение массы пищевых продуктов в процессе изготовления продукции общественного питания.

88 **кулинарная готовность (готовность):** Совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей продукции общественного питания, определяющих ее пригодность к употреблению в пищу.

89 **нарезка:** Механическая кулинарная обработка, заключающаяся в делении пищевых продуктов на части определенного размера и формы при помощи режущего инструмента или механизма.

90 **шинкование:** Нарезка овощей на мелкие, узкие кусочки или тонкие, узкие полоски.

91 **панирование:** Механическая кулинарная обработка, заключающаяся в нанесении на поверхность полуфабриката панировки (муки, сухарной крошки, нарезанного пшеничного хлеба, орехов и т. п.).

92 **взбивание:** Механическая кулинарная обработка, заключающаяся в интенсивном перемешивании одного или нескольких продуктов с целью насыщения воздухом и получения рыхлой, пышной или пенистой массы.

93 **порционирование:** Деление по массе и/или объему и/или количеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в том числе безалкогольных и алкогольных напитков.

94 **фарширование:** Механическая кулинарная обработка, заключающаяся в наполнении фаршем или иным предварительно обработанным пищевым сырьем специально подготовленных продуктов.

95 **фламбирование:** Прием кулинарной обработки, при котором блюдо поливают крепким алкогольным напитком и поджигают.

96 **протирание:** Механическая кулинарная обработка, заключающаяся в измельчении продукта путем продавливания через сито, терку и другой инвентарь для придания однородной текстуры.

97 **шпигование:** Механическая кулинарная обработка, заключающаяся во введении овощей или других продуктов, предусмотренных рецептурой, в специальные надрезы в мясе и мясопродуктах, тушках птицы, дичи или рыбы.

98 **отбивание:** Размягчение ломтиков сырого мяса, рыбы и других продуктов с помощью специального инвентаря, в т. ч. молотка для отбивных.

99 **рыхление:** Механическая кулинарная обработка продуктов, заключающаяся в частичном разрушении структуры соединительной ткани для ускорения процесса тепловой обработки и/или для изменения консистенции продукта.

100 **маринование:** Кулинарная обработка, заключающаяся в выдерживании продуктов в растворах (маринадах) пищевых органических кислот, в маслах, соусах, с овощами, солью, специями, луком с целью придания готовым изделиям специфических вкуса, аромата и текстуры.

101 **варка:** Тепловая кулинарная обработка продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара.

102 **припускание:** Варка продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку.

103 **тушение:** Припускание с добавлением специй, пряностей, приправ или соусов.

104 **жарка:** Тепловая кулинарная обработка продуктов с целью доведения до кулинарной готовности при температуре, обеспечивающей образование на их поверхности специфической корочки.

105 **обжарка:** Кратковременная жарка продуктов без доведения их до кулинарной готовности с целью придания готовым изделиям заданных органолептических свойств.

106 **пассерование:** Тепловая кулинарная обработка продуктов с жиром при температуре 120 °С, с целью экстрагирования ароматических и красящих веществ.

Примечание — Муку можно пассеровать без жира при температуре 150 °С.

107 **запекание:** Тепловая кулинарная обработка продуктов в камере тепловых аппаратов с целью доведения их до кулинарной готовности.

108 **подпекание овощей:** Тепловая обработка крупно нарезанных овощей на жарочной поверхности без жира.

109 **разогрев блюд, кулинарных изделий:** Тепловая кулинарная обработка замороженных или охлажденных блюд, кулинарных изделий прогреванием до температуры 80 °С — 90 °С в центре продукта.

110 **термостатирование блюд:** Поддержание заданной температуры блюд на раздаче или при доставке к месту потребления.

111 **охлаждение продукции общественного питания:** Кулинарная обработка, заключающаяся в снижении температуры продукции общественного питания с целью доведения ее до кулинарной готовности, хранения или дальнейшего использования.

112 **интенсивное охлаждение продукции общественного питания:** Быстрое охлаждение продукции общественного питания до температуры в пределах от 0 °С до плюс 2 °С, производимое в специальном холодильном оборудовании, с целью сохранения качества и увеличения сроков ее хранения.

113 **заморозка продукции общественного питания:** Технологическая переработка, заключающаяся в изменении температуры продукции общественного питания до уровня ниже 0 °С и направленная на обеспечение ее сохранности в течение длительного времени.

Примечание — Заморозка может быть глубокой, когда температуру продукции общественного питания доводят до значения минус 18 °С; минус 25 °С.

114 **шоковая заморозка продукции общественного питания:** Заморозка продукции общественного питания до температуры минус 18 °С; минус 25 °С в течение минимального времени.

115 **варка на водяной бане:** Метод варки, при котором отсутствует контакт посуды, в которой варят продукт, с источником нагрева, за счет нахождения посуды в кипящей воде.

116 **пластование:** Придание рыбе размеров и формы, соответствующих виду кулинарного изделия.

117 **темперирование шоколада:** Выдерживание шоколадной массы при интенсивном перемешивании и поддержании строго определенной температуры: плюс 29 °С — 31 °С для натурального и плюс 27 °С — 28 °С для молочного шоколада.

118 **сульфитация очищенного картофеля:** Химическая кулинарная обработка очищенного картофеля сернистым ангидридом или растворами солей сернистой кислоты с целью предотвращения потемнения.

Изготовление продукции общественного питания

119 **технология изготовления продукции общественного питания:** Комплекс технологических процессов и операций, осуществляемых персоналом с помощью составленных в определенной последовательности технических средств, позволяющий изготавливать продукцию общественного питания.

120 **технологический процесс:** Изменение физических, химических, структурно-механических, микробиологических, органолептических свойств и характеристик сырья, компонентов, материалов при изготовлении продукции общественного питания.

121 **технологическая операция:** Отдельная часть технологического процесса.

122 **технологическое оборудование:** Технические средства для реализации технологического процесса, его части или технологической операции.

123 **технические условия; ТУ:** Технический документ, содержащий наименование продукта, в котором изготовитель устанавливает требования к сырью, используемому при производстве, качеству (органолептические и физико-химические показатели), безопасности и сроку годности конкретной про-

дукции (нескольких конкретных видов продукции), необходимые и достаточные для идентификации продукта, контроля его качества и безопасности при хранении, транспортировании.

124 **технологическая инструкция по изготовлению и/или доставке продукции общественного питания; ТИ:** Технический документ, устанавливающий требования к процессам изготовления, хранения, транспортирования сырья, полуфабрикатов и готовых блюд (изделий) или доставке.

125 **технико-технологическая карта на продукцию общественного питания; ТТК:** Технический документ, разрабатываемый на фирменные и новые блюда, кулинарные, хлебобулочные и кондитерские изделия, изготавливаемые и реализуемые на конкретном предприятии питания, устанавливающий требования к качеству сырья, нормы закладки сырья (рецептуры) и нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд (изделий), требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показателям качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания.

126 **технологическая карта на продукцию общественного питания; ТК:** Технический документ, составленный на основании сборников рецептур блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных и кондитерских изделий или технико-технологической карты и содержащий нормы закладки сырья (рецептуры), нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд, кулинарных, хлебобулочных и кондитерских изделий и описание технологического процесса изготовления.

127 **потери производственные:** Потери массы сырья (продуктов), возникающие на каждой технологической операции, которые можно определить взвешиванием или расчетным путем, возникающие при механической и тепловой обработке, в процессе изготовления полуфабрикатов и порционирования.

128 **потери неучтенные:** Потери массы сырья (продуктов), возникающие при проведении технологических операций, которые не поддаются взвешиванию и могут быть определены только расчетным путем по окончании технологического процесса.

Качество и безопасность продукции общественного питания (индустрии питания)

129 **качество продукции общественного питания (индустрии питания):** Совокупность свойств продукции общественного питания, обусловливающих ее пригодность к дальнейшей обработке и/или употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств.

130 **технологический контроль:** Контроль качества сырья, пищевых продуктов, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических процессов, применяемых при изготовлении продукции общественного питания, включающий в себя: входной, операционный и приемочный контроль.

131 **входной контроль:** Контроль показателей качества и безопасности сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов и материалов, поступивших к изготовителю для дальнейшего использования в технологических процессах изготовления продукции общественного питания.

132 **операционный контроль:** Контроль параметров и показателей во время выполнения или после завершения технологической операции.

133 **приемочный контроль:** Контроль показателей качества и безопасности готовой продукции общественного питания, по результатам которого принимают решение о ее пригодности к реализации.

134 **срок годности:** Период, по истечении которого продукция общественного питания считается непригодной для использования по назначению.

135 **удостоверение качества и безопасности:** Документ, в котором изготовитель продукции общественного питания удостоверяет соответствие качества и безопасности каждой партии продукции требованиям соответствующих нормативных и технических документов, предназначенных для реализации вне предприятия, в т. ч. в торговой сети.

136 **сенсорный анализ:** Анализ с помощью органов чувств (высоко специфичных рецепторных органов), обеспечивающих организму получение информации об окружающей среде с помощью зрения, слуха, обоняния, вкуса, осязания, вестибулярной рецепции и интерорецепции.

137 **органолептический анализ продукции общественного питания:** Сенсорный анализ продукции общественного питания с помощью обоняния, вкуса, зрения, осязания и слуха.

138 **органолептическая оценка качества продукции общественного питания:** Оценка ответной реакции органов чувств человека на свойства продукции общественного питания как исследуемого объекта, определяемая с помощью качественных и количественных методов.

139 **сенсорные спецификации:** Минимально допустимые рейтинговые оценки качества для каждой органолептической характеристики продукции общественного питания, установленные изготовителем продукции и используемые в процедуре контроля качества.

140 **дефект:** Невыполнение заданного или ожидаемого требования к качеству продукции общественного питания.

Примечание — Дефекты могут быть критическими и/или значительными.

141 **тестируемый образец:** Образец продукции общественного питания, предназначенный для выполнения органолептического исследования.

142 **тестируемая порция:** Часть тестируемого образца продукции общественного питания, которая непосредственно оценивается.

143 **шкала:** Упорядоченная совокупность последовательных значений (графическая, описательная или числовая, например, балльная), применяемая для отражения уровня качества органолептической характеристики.

144 **рейтинговая оценка качества:** Метод, заключающийся в количественной оценке качества продукции общественного питания с помощью порядковых (балльных) шкал в соответствии с уровнем общего качества продукции и/или ее отдельных органолептических характеристик, а также анализе недостатков и дефектов, типичных для продукции данного вида.

145 **внешний вид:** Органолептическая характеристика, отражающая общее зрительное впечатление или совокупность видимых параметров продукции и включающая в себя такие показатели, как цвет, форма, прозрачность, блеск, вид на разрезе и др.

146 **текстура:** Органолептическая характеристика, представляющая собой совокупность механических, геометрических и поверхностных характеристик продукции, которые воспринимаются механическими, тактильными и там, где это возможно, визуальными и слуховыми рецепторами.

147 **консистенция:** Совокупность реологических (связанных со степенью густоты и вязкости) характеристик продукции, воспринимаемых механическими и тактильными рецепторами.

Примечание — Консистенция является одной из составляющих текстуры.

148 **запах:** Органолептическая характеристика, воспринимаемая органом обоняния при вдыхании летучих ароматических компонентов продукции общественного питания.

149 **вкус:** Органолептическая характеристика, отражающая ощущения, возникающие в результате взаимодействия различных химических веществ на вкусовые рецепторы.

150 **маркировка:** Информация в виде знаков, надписей, пиктограмм, наносимая на упаковку, ярлык, этикетку, лист-вкладыш, предназначенная для обеспечения идентификации продукции и информирования потребителей о составе продукта, его потребительских свойствах, рекомендациях по применению и размещения иной информации, необходимой в соответствии с законодательством страны-изготовителя.

Алфавитный указатель терминов

Банкетное блюдо	60
бар	26
безопасность услуги общественного питания	43
блюдо	57
бутерброд	65
буфет	30
вагон-ресторан (вагон-кафе, вагон-буфет)	37
варка	101
варка на водяной бане	115
взбивание	92
винная карта (карта вин)	13
вкус	149

вместимость зала 16
внешний вид 145
волован 72
входной контроль 131
гарнир 63
гренки 74
дефект 140
доготовочное предприятие питания 20
жарка 104
заготовочное предприятие питания (цех общественного питания) 19
заказное блюдо 59
закуска (холодное или горячее блюдо) 67
закусочная 29
зал предприятия общественного питания (зал обслуживания) 15
заморозка продукции общественного питания 113
запах 148
запекание 107
интенсивное охлаждение продукции общественного питания 112
исполнитель услуги общественного питания 41
кафе 25
кафетерий 31
качество продукции общественного питания (индустрии питания) 129
кейтеринг 2
кляр 78
кнельная масса 76
комбинат общественного питания (комбинат питания) 22
комбинат школьного питания 34
кондитерское изделие 54
консистенция 147
котлетная масса 75
кофейня 27
крутон 70
кулинарная готовность (готовность) 88
кулинарная обработка пищевых продуктов 82
кулинарная продукция 48
кулинарное изделие 51
кулинарный полуфабрикат высокой степени готовности 50
кулинарный полуфабрикат; полуфабрикат 49
льезон 79
магазин (отдел) кулинарии 23
маринование 100
маркировка 150
меню 12
место в зале (посадочное место) 17
метод обслуживания потребителей 46
механическая кулинарная обработка 83
мучное кондитерское изделие 55
мучное кулинарное изделие 52
напиток 69
нарезка 89
обжарка 105
оборачиваемость мест в зале 18
общественное питание (индустрия питания) 1
операционный контроль 132
органолептическая оценка качества продукции общественного питания 138
органолептический анализ продукции общественного питания 137
отбивание 98
отходы при кулинарной обработке 86
охлаждение продукции общественного питания 111
охлажденное блюдо 58

панирование 91
партия продукции общественного питания (индустрии питания) 7
пассерование 106
пластование 116
подпекание овощей 108
порционирование 93
порция 62
потери неучтенные 128
потери при кулинарной обработке 87
потери производственные 127
потребитель услуги общественного питания 42
предприятие бортового питания 36
предприятие быстрого обслуживания 28
предприятие общественного питания (предприятие питания) 3
предприятие-автомат 38
прейскурант 14
приемочный контроль 133
припускание 102
продукты пищевые 81
продукция общественного питания (индустрии питания) 5
продукция общественного питания (индустрии питания) массового изготовления 6
протирание 96
профитроли 73
процесс обслуживания в общественном питании 44
раздача (линия раздачи, станция раздачи) 39
разогрев блюд, кулинарных изделий 109
рацион питания 9
рациональное питание 8
рейтинговая оценка качества 144
ресторан 24
рецептура продукции общественного питания 56
рыхление 99
сенсорные спецификации 139
сенсорный анализ 136
сеть предприятий питания 35
скомплектованный обед (завтрак, полдник, ужин) 11
соус 64
специализированное предприятие общественного питания 21
срок годности 134
степень обеспечения населения предприятиями питания 4
столовая 32
сульфитация очищенного картофеля 118
суп 68
сырье продовольственное 80
сэ́ндвич (сэ́ндвич) 66
тарталетка 71
текстура 146
темперирование шоколада 117
тепловая кулинарная обработка 85
термостатирование блюд 110
тестируемая порция 142
тестируемый образец 141
технико-технологическая карта на продукцию общественного питания; ТТК 125
технические условия; ТУ 123
технологическая инструкция по изготовлению и/или доставке продукции общественного питания; ТИ 124
технологическая карта на продукцию общественного питания; ТК 126
технологическая операция 121
технологический контроль 130
технологический процесс 120
технологическое оборудование 122

технология изготовления продукции общественного питания 119
тушение 103
удостоверение качества и безопасности 135
условия обслуживания 45
услуга общественного питания (индустрии питания) 40
фарш 77
фарширование 94
фирменное блюдо (изделие) 61
фламбирование 95
форма обслуживания потребителей 47
химическая кулинарная обработка 84
хлебобулочное изделие 53
шинкование 90
шкала 143
школьная базовая столовая 33
шоковая заморозка продукции общественного питания 114
шпигование 97

УДК 641.5:006.354 ОКС 03.080.30 ОКСТУ 0131

Ключевые слова: термины, определения, общественное питание, услуги, индустрия питания, предприятие общественного питания, продукция общественного питания

Редактор Н.О. Грач
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор М.И. Першина
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 16.06.2011. Подписано в печать 04.07.2011. Формат 60x84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,62. Тираж 181 экз. Зак. 566.

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

gost.e-ecolog.ru