ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54609— 2011

Услуги общественного питания

НОМЕНКЛАТУРА ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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 8 декабря 2011 г. № 743-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Октябрь 2019 г.

Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «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 (www.gost.ru)

© Стандартинформ, оформление, 2012, 2019

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 . . . 1
4 Номенклатура показателей качества продукции общественного питания . . . 1
5 Выбор номенклатуры показателей качества продукции общественного питания . . . 2
Приложение А (рекомендуемое) Номенклатура показателей качества продукции общественного питания . . . 3
Приложение Б (обязательное) Применяемость физико-химических показателей качества продукции общественного питания . . . 5
Библиография . . . 8

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Услуги общественного питания

НОМЕНКЛАТУРА ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Public catering services. Nomenclature of quality products catering

Дата введения — 2013—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает номенклатуру показателей качества продукции общественного питания и порядок выбора показателей качества продукции.

Настоящий стандарт распространяется на продукцию общественного питания, изготавливаемую предприятиями общественного питания различных форм собственности, организационно-управленческой структуры и индивидуальными предпринимателями.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 50647 Услуги общественного питания. Термины и определения[1)]

ГОСТ Р 50763—2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия[2)]

ГОСТ Р 52113 Услуги населению. Номенклатура показателей качества

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 ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 50647 и ГОСТ Р 52113.

4 Номенклатура показателей качества продукции общественного питания

4.1 Номенклатура показателей качества продукции общественного питания — перечень качественных и количественных характеристик органолептических, физико-химических и микробиологических

[1)] Отменен. Действует ГОСТ 31985—2013.

[2)] Отменен. Действует ГОСТ 30390—2013.

Издание официальное

показателей, обеспечивающих удовлетворение реальных и предполагаемых потребностей потребителей в качественной и безопасной продукции общественного питания.

4.2 Номенклатура показателей качества продукции общественного питания различных видов с учетом подразделения на группы и подгруппы приведена в приложении А, таблица А.1.

5 Выбор номенклатуры показателей качества продукции общественного питания

5.1 Для выбора номенклатуры показателей качества продукции общественного питания необходимо определить:

- группу (вид) однородной продукции общественного питания;
- наименование продукции общественного питания;
- цель практического применения номенклатуры показателей качества продукции общественного питания.

5.2 Группу (вид) однородной продукции общественного питания устанавливают на основании ГОСТ Р 50763, раздел 4.

5.3 Целью практического применения номенклатуры показателей качества является выбор показателей качества для конкретной продукции общественного питания:

- при разработке технических (технологических) документов на фирменную и новую продукцию;
- при разработке стандартов организаций на продукцию;
- при организации технологического контроля на предприятиях общественного питания;
- при проведении подтверждения соответствия продукции общественного питания;
- при разработке документов системы менеджмента качества для предприятий общественного питания.

5.4 Исходную номенклатуру показателей качества продукции общественного питания выбирают по приложению Б, устанавливающему применяемость показателей качества продукции общественного питания. Количество показателей качества продукции общественного питания определяется группой (видом) однородной продукции общественного питания, ее составом и рецептурой.

5.5 Нормируемые физико-химические показатели качества для продукции общественного питания различных групп и видов приведены в таблицах Б.1, Б.2 (см. приложение Б).

5.6 Микробиологические показатели качества для продукции общественного питания различных групп и видов нормируются в соответствии с [1], [2].

Приложение А
(рекомендуемое)

Номенклатура показателей качества продукции общественного питания

Таблица А.1 — Номенклатура показателей качества продукции общественного питания

Группы показателей	Подгруппы показателей	Показатели
Назначение	Функциональное назначение	Пищевая ценность[1], включая массовую долю углеводов, в т. ч. сахаров, белка, жира, содержание витаминов, макро- и микроэлементов, энергетическую ценность (калорийность); биологическая ценность, включая аминокислотный состав белка, жирнокислотный состав жира, усвояемость белка
		Возможность использования в питании детей и подростков (1—3 года, 3—7 лет, старше 7 лет), в т. ч. при организации питания в образовательных учреждениях
	Классификационное назначение	Вид используемого сырья, способ кулинарной обработки, характер потребления, термическое состояние
	Сохраняемость[2]	Условия и сроки реализации
		Сроки годности
		Условия хранения и транспортирования
		Вид, состояние, герметичность упаковки, способ упаковки
Надежность	Показатель фальсификации[3]	Наличие хлеба, крахмала, белковых добавок, сухожилий, субпродуктов и других компонентов, не предусмотренных рецептурой, а также отсутствие рецептурных компонентов
		Несоответствие компонентов блюда (изделия) согласно меню и этикетке (ярлыку) массовой доли начинок (фарша) и основы изделия
Показатели качества	Органолептические показатели[4]	Внешний вид (включая цвет, форму, состояние поверхности), вкус, запах, текстура (консистенция) продукции
	Физико-химические показатели	Массовая доля сухих веществ, влаги, жира, углеводов (сахара, крахмала), поваренной соли, хлеба, начинок (фарша), панировочных сухарей (панировочной смеси), макро- и микроэлементов, щелочность, кислотность и т. п.
Эстетичность	—	Порядок оформления и подачи блюд и изделий
		Внешний вид упаковки, в т. ч. оформление
Безопасность	Химическая безопасность (содержание потенциально опасных химических соединений)[5]	Токсичные элементы
		Микотоксины
		Охратоксин А
		Диоксины
		Антибиотики
		Пестициды
		Агрохимикаты, в т. ч. фумиганты
		Нитраты
		Гормональные препараты
		Добавки пищевые, в т. ч. вкусоароматические добавки, пищевые красители, ароматизаторы, консерванты[6]
		Остаточное содержание консервантов, в т. ч. сернистого ангидрида[7]

Окончание таблицы А.1

Группы показателей	Подгруппы показателей	Показатели
Безопасность	Радиационная безопасность	Радионуклиды
	Биологическая (микробиологическая и паразитарная) безопасность[8]	КМАФАнМ
		БГКП (колиформы)
		S.aureus
		Патогенные, в т. ч. сальмонеллы
		L.monocytogenes
		Дрожжи
		Плесени
		E.coli
		Proteus
		Сульфитредуцирующие клостридии (для продукции, упакованной под вакуумом)
		ГМО и ГММ
	Термическая безопасность[9]	Температура блюд, напитков при подаче
		Температура блюд, напитков, изделий, полуфабрикатов при доставке в доготовочные, раздаточные предприятия, магазины (отделы), кулинарии, на дом, к рабочим местам, в розничную торговую сеть и др.
		Температура горячих и охлажденных блюд, напитков, изделий, полуфабрикатов при их фасовке
		Ферментная инактивация (достаточность тепловой обработки)

[1] Пищевую ценность определяют для продукции общественного питания всех видов согласно [3] и на основании [4].

[2] Сохраняемость продукции, характеризуемую сроками реализации (сроками годности) и условиями хранения, определяют для продукции общественного питания всех видов согласно [5], [6], при этом изготовитель вправе устанавливать сроки годности продукции общественного питания самостоятельно на основании экспериментальных лабораторных испытаний с обоснованием в установленном порядке [7].

[3] Показатель фальсификации продукции характеризует полноту вложения сырья, соблюдение рецептуры блюд и изделий.

[4] Органолептические показатели определяют в продукции общественного питания всех видов.

[5] Содержание потенциально опасных химических соединений (токсичные элементы — свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, микотоксины, охратоксин А, диоксины, антибиотики, пестициды, нитраты, агрохимикаты, в т. ч. фумиганты, гормональные препараты) и радионуклидов определяют на основании выборочного контроля их содержания в исходном продовольственном сырье, полуфабрикатах, пищевых продуктах, используемых для изготовления продукции общественного питания.

[6] Определение (количественный анализ) пищевых добавок, в т. ч. вкусоароматических добавок, пищевых красителей, консервантов, осуществляют для продукции с добавлением этих компонентов в рецептуру в соответствии с [8]; качественный анализ пищевых добавок в продукции общественного питания с добавлением этих компонентов в рецептуру осуществляют в соответствии с [8].

[7] Остаточное количество сернистого ангидрида определяют в сульфитированном картофеле.

[8] Биологическую безопасность продукции общественного питания определяют согласно [1], [2].

[9] Термическая безопасность характеризует температуру продукции общественного питания при подаче, фасовке, доставке и т. п., а также ферментную инактивацию (достаточность тепловой обработки).

Приложение Б
(обязательное)

Применяемость физико-химических показателей качества продукции общественного питания

Таблица Б.1 — Применяемость физико-химических показателей качества кулинарных полуфабрикатов

Наименование полуфабрикатов	Массовая доля, %				Общая (титруемая) кислотность	Дополнительные показатели
	влаги или сухих веществ	жира	сахара	хлорида натрия (поваренной соли)		
Полуфабрикаты из сырого картофеля	–	–	–	–	–	Содержание сернистого ангидрида
Полуфабрикаты из творога (тесто для сырников, вареников, вареники, блинчики)	+	+	+	+	+	—
Полуфабрикаты из рыбы натуральные (филе)	+	+	–	+	–	Свежесть, массовая доля общего фосфора
Фарш рыбный	+	–	–	+[1)]	–	Свежесть, массовая доля крахмала, общего фосфора
Полуфабрикаты из рыбного фарша (котлеты, биточки, фрикадельки рыбные и т. п.)	+	+	–	+	–	Массовая доля хлеба, крахмала, общего фосфора
Полуфабрикаты мясные бескостные и мясокостные кусковые	–	+	–	–	–	Свежесть, температура в толще полуфабриката, массовая доля общего фосфора
Полуфабрикаты мясные рубленые: - формованные, в т. ч. панированные; - в тестовой оболочке, фаршированные (голубцы, кабачки, помидоры), - мясосодержащие; - фарш	+	+	–	+	–	Массовая доля белка, жира, общего фосфора, крахмала, хлеба (кроме натуральных рубленых изделий без панировки), мясной начинки или мясной оболочки, панировочных сухарей (панировочной смеси), тестовой оболочки, кляра, льезона, температура в толще полуфабриката
Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные	–	+	–	+[1)]	–	Свежесть, температура, массовая доля общего фосфора
Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые	–	+	–	+	+[2)]	Массовая доля белка, крахмала, хлеба, общего фосфора, кальция (при использовании мяса механической обвалки), панировки, мясной начинки или мясного покрытия в фаршированных полуфабрикатах
Полуфабрикаты из муки (пирожки, пироги, тесто дрожжевое, слоеное, песочное)	+	–	–	–	+	Щелочность в песочном тесте
Пищевые бульоны-полуфабрикаты	+	+	–	+	–	Активная кислотность

Окончание таблицы Б.1

Наименование полуфабрикатов	Массовая доля, %				Общая (титруемая) кислотность	Дополнительные показатели
	влаги или сухих веществ	жира	сахара	хлорида натрия (поваренной соли)		
Соусы-полуфабрикаты, в т. ч. концентрированные	+	+	–	–	+	—

[1] Массовую долю хлорида натрия (поваренной соли) определяют в полуфабрикатах, в которых по рецептуре предусмотрена поваренная соль.

[2] Общую кислотность определяют в рубленых полуфабрикатах из мяса птицы, в которых по рецептуре предусмотрен хлеб.

Примечание — Знак «+» означает нормируемые показатели; знак «–» означает ненормируемые показатели.

Таблица Б.2 — Применяемость физико-химических показателей качества готовых блюд и изделий

Виды продукции общественного питания	Массовая доля, %				Общая (титруемая) кислотность	Дополнительные показатели
	влаги или сухих веществ	жира	сахара	хлорида натрия (поваренной соли)		
Блюда и кулинарные изделия[1], [2]						
- из картофеля и овощей	+	+	–	+	–	Массовая доля фарша в голубцах
- из круп	+	+	+	+	–	Массовая доля молока согласно рецептуре
- из творога	+	+	+	+	+	Массовая доля яиц, муки согласно рецептуре
- из яиц	+	+	+	–	+	—
- из мяса, птицы, рыбы (из кусковых полуфабрикатов)	–	+	–	+	–	Ферментная инактивация (проба на пероксидазу, фосфатазу); массовая доля панировки
- из котлетной массы мяса, птицы, рыбы	–	–	–	+	–	Ферментная инактивация (проба на пероксидазу, фосфатазу); массовая доля хлеба, крахмала
- из рубленого мяса, мяса птицы, рыбы	+	+	–	+	–	Качественное определение наполнителя; ферментная инактивация (проба на пероксидазу, фосфатазу)

Окончание таблицы Б.2

Виды продукции общественного питания	Массовая доля, %				Общая (титруемая) кислотность	Дополнительные показатели
	влаги или сухих веществ	жира	сахара	хлорида натрия (поваренной соли)		
Кулинарные изделия, закуски, блюда азиатской кухни, в т. ч. суши, содержащие рыбу, нерыбные объекты промысла и водоросли в сыром виде или соленую, копченую, вяленую и т. п. рыбу	+	+	–	+	–	Массовая доля консерванта при использовании в рецептуре; массовая доля начинки или покрытия
Салаты, закуски (горячие и холодные)	+	+	–	–	–	Массовая доля консерванта при использовании в рецептуре
Супы	+	+	–	–	–	Массовая доля гарнира в прозрачных супах
Сладкие супы	+	+	+	–	–	Массовая доля плотной части супа
Пирожки, пироги, чебуреки, беляши, кулебяки	+	+	–	+	+	Массовая доля начинки
Пицца-полуфабрикат замороженная	+	+	–	+	+	Массовая доля начинки или наполнителя
Пицца готовая	+	+	–	–	+	Массовая доля начинки или наполнителя
Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые	+	+	–	–	–	Массовая доля начинки или наполнителя
Сладкие блюда, десерты	+	+	+	–	–	—
Муссы, самбуки на манной крупе	+	+	+	–	–	Массовая доля манной крупы
Коктейли и смешанные напитки	+	–	+	–	+	Массовая доля этилового спирта
Мягкое мороженое и щербеты (сорбеты)	+	+	+	–	–	—
Мучные кондитерские изделия (торты, пирожные, пироги с кремом, кексы, рулеты, коврижки, печенье, восточные сладости, пряники)[3]	+	+	+	–	–	Щелочность для изделий с добавлением химических разрыхлителей[4]; массовая доля сахара на водную фазу крема
Булочные изделия	+	+	+	–	+	—

[1] Результаты физико-химических испытаний характеризуют соблюдение рецептурного соотношения компонентов (полноту вложения сырья).

[2] Для контроля качества кулинарной продукции, жаренной во фритюре, определяют качество фритюрного жира.

[3] Физико-химические показатели в тортах и пирожных определяют раздельно в выпеченных и отделочных полуфабрикатах, за исключением массовой доли сухих веществ.

[4] Щелочность определяют в песочном полуфабрикате, кексах и других изделиях с химическими разрыхлителями.

Примечание — Знак «+» означает нормируемые показатели; знак «–» означает ненормируемые показатели.

Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.1078—01 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями

[2] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятые решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 «О применении санитарных мер в Таможенном союзе»[1)]

[3] Правила оказания услуг общественного питания, утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 г. № 1036, с изменениями и дополнениями

[4] Таблицы химического состава пищевых продуктов, официально изданные на территории Российской Федерации

[5] 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 № 1—4

[6] СанПиН 2.3.2.1324—03 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

[7] МУК 4.2.1847—04 Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ 6 марта 2004 г.

[8] СанПиН 2.3.2.1293—03 Гигиенические требования по применению пищевых добавок

[1)] В рамках Таможенного союза.

УДК 641.5:006.354 ОКС 03.080.30

Ключевые слова: номенклатура продукции общественного питания, классификация показателей качества продукции общественного питания, выбор номенклатуры, нормируемые показатели

Редактор *Г.Н. Симонова*
Технические редакторы *В.Н. Прусакова, И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *А.В. Софейчук*

Сдано в набор 30.10.2019. Подписано в печать 09.12.2019. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,10.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru