МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 31989— 2012

Услуги общественного питания

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ЗАГОТОВОЧНЫМ ПРЕДПРИЯТИЯМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

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

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 3 декабря 2012 г. № 54-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 193-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31989—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53523—2009*

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Март 2019 г.

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном 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 (*gost.e-ecolog.ru

---

* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 193-ст ГОСТ Р 53523—2009 отменен с 1 января 2015 г.

© Стандартинформ, оформление, 2014, 2019

В Российской Федерации 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

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

Услуги общественного питания

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ЗАГОТОВОЧНЫМ ПРЕДПРИЯТИЯМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Public catering.
General requirements for prefabricate enterprises

Дата введения — 2015—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 межгосударственные стандарты:

ГОСТ 31985—2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

ГОСТ 31986—2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания

ГОСТ 31987—2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию

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 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.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 31985, 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.

Издание официальное

Примечание — К заготовочным предприятиям общественного питания относятся: 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, 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 и нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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 решению;
- размещению предприятий, составу производственных и других помещений;
- системе инженерно-технического обеспечения, включая водоснабжение, канализацию, отопление, вентиляцию, кондиционирование воздуха, газоснабжение, электроснабжение, связь, информатизацию, диспетчеризацию, мусороудаление, вертикальный транспорт (лифты, эскалаторы);
- 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 нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.5 Здания заготовочных предприятий общественного питания должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Архитектурно-планировочные решения и конструктивные элементы зданий заготовочных предприятий общественного питания и используемое инженерно-техническое оборудование должны соответствовать требованиям нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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, в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт. 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 нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.12 Организация технологических процессов и рабочих мест персонала должна соответствовать требованиям нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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 ГОСТ 31986 и нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

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, представленной в [1].

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 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, 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 модицифицированной 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 нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.6 На заготовочных предприятиях продукцию общественного питания изготавливают в соответствии с требованиями нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, по сборникам рецептур блюд, кулинарных изделий, булочных и мучных кондитерских изделий для предприятий общественного питания, технико-технологическим картам и технологическим инструкциям, оформленным по ГОСТ 31987.

На продукцию заготовочных предприятий со сроками годности, превышающими сроки, установленные нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, необходимо разрабатывать нормативные и технические документы (стандарты организаций, технические условия и др.) в порядке, установленном нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Изготовление продукции общественного питания осуществляют партиями по мере спроса (заказа потребителей). На каждую партию продукции оформляют удостоверение качества и безопасности согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с указанием времени отгрузки и доставки.

5.7 Упаковку и маркировку изготовляемой продукции общественного питания осуществляют согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, 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 нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, с соблюдением требований технологических инструкций по доставке.

Библиография

[1] ИСО 22000:2005 Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования ко всем организациям в цепи производства и потребления пищевых продуктов

УДК 6.024.3.001.33:006.354 МКС 55.200

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

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 22.03.2019. Подписано в печать 01.04.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,74.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении 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