МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 30390— 2013

Услуги общественного питания

ПРОДУКЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, РЕАЛИЗУЕМАЯ НАСЕЛЕНИЮ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «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 14 ноября 2013 г. № 44)

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
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1675-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 30390—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© 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

Содержание

1 Область применения . . . 1
2 Нормативные ссылки . . . 1
3 Термины и определения . . . 3
4 Классификация продукции общественного питания . . . 4
5 Общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания . . . 5
6 Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции общественного питания . . . 6
7 Правила приемки . . . 7
8 Требования к реализации продукции общественного питания . . . 8
9 Требования к упаковке и маркировке продукции общественного питания . . . 9
10 Методы контроля . . . 10
11 Подтверждение соответствия продукции общественного питания . . . 10
Библиография . . . 11

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Услуги общественного питания

ПРОДУКЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, РЕАЛИЗУЕМАЯ НАСЕЛЕНИЮ

Общие технические условия

Public catering services. Production of the public catering, realized to the population. General specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает общие технические требования к продукции общественного питания, реализуемой населению, в том числе классификацию продукции, общие требования безопасности продукции общественного питания и процедуры обеспечения безопасности, правила приемки, методы контроля, требования к реализации продукции, упаковке, маркировке, подтверждению соответствия продукции общественного питания.

Положения настоящего стандарта распространяются на продукцию, изготавливаемую и реализуемую предприятиями общественного питания (предприятиями питания) различных форм собственности и индивидуальными предпринимателями.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 3624 Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности[1)]

ГОСТ 3626 Молоко и молочные продукты. Методы определения содержания влаги и сухого вещества[2)]

ГОСТ 3627 Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия

ГОСТ 3628 Продукты молочные. Методы определения сахара

ГОСТ 4288 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытания[3)]

ГОСТ 5668 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира

ГОСТ 5670 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности

ГОСТ 5672 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара

ГОСТ 5867 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира[4)]

ГОСТ 5903 Изделия кондитерские. Методы определения сахара

ГОСТ 7269 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести

ГОСТ 7636 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа

ГОСТ 7702.0 Мясо птицы. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества[5)]

[1)] В Российской Федерации действуют ГОСТ Р 54669—2011, ГОСТ Р 55361—2012.

[2)] В Российской Федерации действуют ГОСТ Р 54668—2011, ГОСТ Р 55063—2012, ГОСТ Р 55361—2012.

[3)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54354—2011.

[4)] В Российской Федерации действуют ГОСТ Р 51457—99, ГОСТ Р 55063—2012, ГОСТ Р 55361—2012.

[5)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51944—2002.

Издание официальное

ГОСТ 7702.2.2 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий родов *Escherichia, Citrobacter, Enterobacter, Klebsiella, Serratia*)[1)]

ГОСТ 7702.2.6 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

ГОСТ 8756.21 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира

ГОСТ 9957 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлористого натрия

ГОСТ 10444.12 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 15113.4 Концентраты пищевые. Методы определения влаги

ГОСТ 15113.6 Концентраты пищевые. Методы определения сахарозы

ГОСТ 15113.9 Концентраты пищевые. Методы определения жира

ГОСТ 19496 Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования

ГОСТ 21094 Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности

ГОСТ 23042 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 23392 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести

ГОСТ 26669 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26809 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу[2)]

ГОСТ 27082 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения общей кислотности

ГОСТ 27207 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли

ГОСТ 28560 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий родов *Proteus, Morganella, Providenscia*

ГОСТ 28972 Консервы и продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла. Метод определения активной кислотности (pH)

ГОСТ 29185 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях

ГОСТ 30726 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида *Excherichia coli*

ГОСТ 31339 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 31467 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы отбора проб и подготовка их к испытаниям

ГОСТ 31470 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептических и физико-химических исследований

ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*

ГОСТ 31747 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31902 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 31931 Мясо птицы. Методы гистологического и микроскопического анализа

ГОСТ 31985 Услуги общественного питания. Термины и определения

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

ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes*

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах,

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54374—2011.

[2)] В Российской Федерации действуют ГОСТ Р 55063—2012, ГОСТ Р 55361—2012.

указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ 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 **продукция общественного питания:** Совокупность кулинарной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Примечание — Продукция общественного питания относится к скоропортящейся продукции.

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

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

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

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

3.6 **блюдо:** Кулинарное изделие, порционированное и оформленное.

Примечание — Блюдо, приготовленное по оригинальным рецептуре и технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей предприятия, является фирменным. Блюдо, приготовленное из нового вида сырья и/или по новой, усовершенствованной технологии, является новым.

3.7 **мучное кулинарное изделие:** Кулинарное изделие заданной формы из теста, с различными фаршами или без фаршей.

Примечание — К мучным кулинарным изделиям относят: пироги, пирожки, пиццу, кулебяки, чебуреки, пельмени, беляши, ватрушки, пончики, манты, хачапури, штрудели, круассаны, блинчики, блины, оладьи, изделия национальных кухонь, изделия зарубежных кухонь и другие изделия.

3.8 **булочное изделие:** Изделие, вырабатываемое из основного (мука, дрожжи хлебопекарные, разрыхлители, соль, вода) и дополнительного сырья (сахар, жир, яйца, вкусовые добавки и другие рецептурные компоненты для обеспечения специфических органолептических и физико-химических свойств изделия).

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

3.10 **качество продукции общественного 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.

3.11 **срок годности:** Период времени, в течение которого продукция общественного питания должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям безопасности и сохранять свои потребительские свойства и по истечении которого она становится непригодной для использования по назначению.

3.12 **партия продукции общественного питания:** Определенное количество продукции общественного питания одного наименования, произведенной (изготовленной) одним изготовителем по одному региональному (межгосударственному) стандарту, национальному стандарту государства — члена Таможенного союза, и/или стандарту организации, и/или иным документам изготовителя в определенный промежуток времени.

3.13 **процесс производства (изготовления) продукции общественного питания:** Совокупность или сочетание последовательно выполняемых различных технологических операций производства (изготовления) продукции.

3.14 **технологический контроль:** Контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов, технологических процессов, применяемых при производстве (изготовлении) продукции общественного питания в рамках программ производственного контроля.

3.15 **сборник рецептур блюд, кулинарных изделий, булочных и мучных кондитерских изделий для предприятий общественного питания:** Технический документ, определяющий нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд, изделий, содержащий требования к технологическим процессам производства (изготовления) продукции общественного питания.

3.16 **технологическая инструкция по производству (изготовлению) и/или доставке продукции общественного питания, ТИ:** Технический документ, устанавливающий требования к процессам производства (изготовления), хранения, транспортирования (доставки) полуфабрикатов и блюд (изделий).

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

3.18 **технологическая карта на продукцию общественного питания:** Технический документ, составленный на основании сборника рецептур блюд, кулинарных изделий, булочных и мучных кондитерских изделий или на основании технико-технологической карты и содержащий нормы закладки сырья (рецептуры), нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд, кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий и описание технологического процесса производства (изготовления).

4 Классификация продукции общественного питания

4.1 Блюда, кулинарные изделия и полуфабрикаты подлежат классификации по следующим основным признакам:

- по виду используемого сырья: из мяса и мясных продуктов, из птицы, дичи, кролика, из рыбы, морепродуктов (объектов нерыбного промысла) и ракообразных, из картофеля, овощей и грибов, из фруктов и ягод, из круп, бобовых и макаронных изделий, из яиц, творога и молока и молочнокислых продуктов, из муки и других видов сырья, а также смешанные и комбинированные блюда, кулинарные изделия и полуфабрикаты;
- по способу кулинарной обработки: маринованные, квашеные, отварные, припущенные, тушеные, жареные (основным способом, во фритюре, гриль и т. п.), пассерованные, бланшированные, запеченные, печеные, фламбированные, ИК-нагрев, СВЧ-обработка и другие блюда, кулинарные изделия и полуфабрикаты;
- по характеру потребления: закуски, бутерброды, салаты, супы, основные блюда, напитки, гарниры, соусы, сладкие блюда, десерты, коктейли и другие смешанные напитки с содержанием алкоголя, мучные кулинарные изделия, скомплектованные завтраки, обеды, ужины (рационы питания);
- по назначению: блюда, кулинарные изделия и полуфабрикаты общего назначения, для диетического, лечебного, школьного, детского питания, вегетарианские блюда и кулинарные изделия, специальные рационы и др.;
- по термическому состоянию: холодные, горячие, охлажденные, замороженные блюда, кулинарные изделия и полуфабрикаты;
- по консистенции: жидкие, полужидкие, густые, пюреобразные, вязкие, рассыпчатые блюда, кулинарные изделия и полуфабрикаты.

4.2 Мучные кондитерские изделия подразделяют на торты, печенье, мучные восточные сладости, пряники и др.

4.3 Торты и пирожные различают:

- по видам выпеченного полуфабриката: бисквитные, песочные, слоеные, заварные, ореховые, вафельные, воздушные, воздушно-ореховые, крошковые, комбинированные и другие виды, в том числе с наполнителями;
- по способам отделки: кремовые (с кремами различных видов), в том числе на сливках натуральных и растительного происхождения, с фруктовыми отделками, суфле, с муссами, с самбуками,

с творогом, йогуртами, сметаной, сливочным мягким сыром, из мастики, без крема, конфеты ручной разделки (шоколадные, марципановые) и др. изделия пониженной калорийности, высокобелковые, с пониженным содержанием отдельных химических веществ и др.

5 Общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания

5.1 Продукция общественного питания должна быть безопасной в течение установленного срока годности.

5.2 Качество и безопасность продукции общественного питания контролируют по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.

5.3 Органолептическую оценку качества проводят на предприятии для продукции каждой партии (при массовом изготовлении): блюд и кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий — по внешнему виду, консистенции, цвету, запаху и вкусу; полуфабрикатов — по внешнему виду, консистенции, цвету и запаху.

5.4 Оценку качества продукции общественного питания по физико-химическим показателям проводят выборочно, с периодичностью, установленной изготовителем продукции. Определяют массовую долю жира, сахара, поваренной соли, влаги или сухих веществ, общую (титруемую) кислотность, щелочность, свежесть, массовую долю сахара в креме на водную фазу, рецептурные соотношения компонентов полуфабрикатов, блюд и изделий, в том числе фаршированных и с начинками.

5.5 Микробиологические показатели продукции общественного питания определяют выборочно с периодичностью, установленной изготовителем продукции.

5.6 Микробиологические показатели безопасности продукции общественного питания (микробиологические и др.) должны соответствовать требованиям, установленным в [1].

В продукции общественного питания, находящейся в обращении, не допускается наличие возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека.

5.7 Сроки годности и условия хранения продукции общественного питания устанавливаются изготовителем (предприятием общественного питания) с учетом требований нормативных правовых актов, нормативных правовых и нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.8 Продовольственное сырье и пищевые продукты, в том числе полуфабрикаты промышленной выработки, используемые для изготовления продукции общественного питания, должны соответствовать техническим требованиям, установленным в [1], требованиям нормативных правовых актов и нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.9 Каждая партия поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции.

5.10 Маркировка продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых для производства продукции общественного питания, должна соответствовать требованиям, установленным в [2], и действующим межгосударственным стандартам на продукцию конкретных групп.

5.11 При использовании при производстве (изготовлении) продукции общественного питания пищевых добавок, ароматизаторов необходимо соблюдать требования, установленные в [3], и требования нормативных документов на пищевые добавки и ароматизаторы, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.12 Материалы, используемые для производства (изготовления) продукции и контактирующие с продукцией общественного питания должны соответствовать требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующих с пищевой продукцией, в соответствии с [1], нормативных правовых актов и нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.13 При производстве (изготовлении) и реализации продукции общественного питания персонал, занятый на работах, связанных с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты персонала с продовольственным (пищевым) сырьем и/или продукцией, должен проходить обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с нормативными правовыми актами и нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.14 Продукцию общественного питания вырабатывают в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем предприятия общественного питания, и требованиями нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.15 Продукцию общественного питания, реализуемую по месту изготовления, в том числе в залах предприятий общественного питания, через столы заказов, в отделах кулинарии и внутриструктурных подразделениях организаций, изготавливают по сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий, сборникам мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, технико-технологическим картам (далее — ТТК).

Продукцию общественного питания, реализуемую в раздаточных и доготовочных предприятиях, изготавливают по сборникам рецептур блюд, кулинарных изделий, булочных и мучных кондитерских изделий для предприятий общественного питания или по ТТК и доставляют в соответствии с технологическими инструкциями по производству и/или доставке с соблюдением требований нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Продукцию общественного питания, реализуемую вне предприятия (организации) и через розничную торговую сеть, изготавливают по технологическим инструкциям в соответствии с требованиями технических или нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.16 Внедрение новых рецептур, фирменной и новой технологии производства (изготовления) продукции общественного питания предприятия питания осуществляют в соответствии с требованиями нормативных правовых актов и нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.17 Последовательность технологических процессов производства (изготовления) продукции общественного питания, временные и температурные режимы кулинарной обработки пищевых продуктов, взаимозаменяемость продовольственного сырья и пищевых продуктов устанавливаются соответствующими нормативными и/или техническими документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Документы включают в себя: стандарты организаций, сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, сборники мучных кондитерских и булочных изделий, технологические инструкции, ТТК и др.

5.18 Фасовка блюд и кулинарных изделий в горячем состоянии в термосы, гастрономические емкости с крышками с последующей упаковкой в изотермические контейнеры должна осуществляться в специально оборудованной рабочей зоне или в отдельном помещении. Температура горячих блюд при их фасовке должна быть не менее 85 °С.

Фасовка блюд и кулинарных изделий в охлажденном состоянии в гастрономические емкости должна осуществляться в специально оборудованной рабочей зоне или в отдельном помещении. Температура охлажденных блюд при их фасовке должна быть не более 8 °С внутри продукта.

5.19 Блюда и кулинарные изделия, прошедшие тепловую обработку и предназначенные для временного хранения до их реализации, должны быть подвергнуты быстрому охлаждению с температуры + 65 °С до + 5 °С в течение одного часа в специальном холодильном оборудовании быстрого охлаждения. Порционирование готовых блюд, холодных закусок должно производиться в помещении с температурой воздуха не выше + 16 °С на столах с охлаждаемой рабочей поверхностью.

6 Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции общественного питания

6.1 При осуществлении процессов производства (изготовления) продукции общественного питания предприятие общественного питания (предприятие питания) должно разработать, внедрить и поддерживать процедуры обеспечения ее безопасности, основанные на принципах ХАССП, включая:

- выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) продукции общественного питания;
- выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) продукции общественного питания с целью исключения загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- определение контролируемых этапов технологических операций изготовления продукции общественного питания на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

- проведение контроля за продовольственным сырьем и пищевыми продуктами, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) продукции общественного питания, средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;

- проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) безопасной и качественной продукции общественного питания;

- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля продукции общественного питания;

- соблюдение условий хранения и транспортирования (при необходимости) продукции общественного питания;

- содержание производственных участков, цехов и зон, складских и вспомогательных помещений, технологического оборудования и кухонного инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) продукции общественного питания, в состоянии, исключающем ее загрязнение;

- выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности продукции общественного питания;

- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) продукции общественного питания;

- прослеживаемость продукции общественного питания.

6.2 Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) продукции общественного питания предприятие общественного питания (предприятие питания) должно определить:

- количество продукции общественного питания, подлежащей реализации, с учетом сроков годности, установленных нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт;

- перечень опасных факторов, которые могут привести к реализации продукции, не соответствующей требованиям безопасности;

- перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) — параметров технологических операций процесса производства (изготовления) продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного сырья, пищевых продуктов и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;

- предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;

- порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);

- периодичность проведения проверки на соответствие реализуемой продукции требованиям безопасности;

- периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, обработки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) продукции;

- меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

6.3 Изготовитель продукции общественного питания обязан осуществлять постоянный технологический контроль за качеством и безопасностью технологических процессов на всех этапах производства (изготовления) продукции от поступления сырья до реализации продукции в рамках утвержденных программ производственного контроля.

6.4 Процессы производства (изготовления) продукции общественного питания должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов, нормативных правовых и нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

7 Правила приемки

7.1 Продукцию общественного питания, реализуемую в зале предприятия общественного питания, принимают (оценивают) по нормам выхода и органолептическим показателям качества: при массовом изготовлении — путем бракеража продукции, при индивидуальных заказах продукции — путем личного контроля ответственного изготовителя по внешнему виду и запаху.

7.2 Продукцию общественного питания, изготавливаемую для реализации вне предприятия, принимают партиями и проверяют на соответствие требованиям настоящего стандарта и нормативных

и технических документов на продукцию конкретных видов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

7.3 Сроки годности включают продолжительность хранения продукции общественного питания на предприятии-изготовителе с момента окончания технологического процесса и до установленного срока ее использования по назначению.

8 Требования к реализации продукции общественного питания

8.1 Продукцию общественного питания реализуют:

- в зале предприятия общественного питания с потреблением на месте: методом самообслуживания (через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки и др.), через официантов и барменов;
- на вынос по заказам потребителей;
- через магазины и отделы кулинарии и столы заказов по месту изготовления;
- вне предприятия (в раздаточных и доготовочных предприятиях питания, в магазинах (отделах) кулинарии, в собственной мелкорозничной сети, в других предприятиях общественного питания, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания — проведения событийного кейтеринга, предоставления услуг повара и официанта на дому, доставки организациям, физическим лицам на рабочие места, места обучения, на дом, в купе железнодорожного вагона и др.);
- через розничную торговую сеть.

8.2 При реализации продукции общественного питания должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем — предприятием питания. При хранении и реализации должны быть созданы условия для раздельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции.

Не допускается хранение продукции общественного питания совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.

Продукция общественного питания, находящаяся на хранении, должна сопровождаться информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции.

8.3 При реализации продукции общественного питания в зале предприятия общественного питания используют посуду и приборы, в том числе одноразовые. При реализации продукции на вынос по заказам потребителей и вне предприятия используют потребительскую тару в соответствии с разделом 9 настоящего стандарта.

8.4 При реализации температура горячих жидких блюд (супов, соусов) и напитков должна быть не менее 75 °С, горячих блюд и закусок, гарниров — не менее 65 °С, салатов, холодных закусок, холодных супов, холодных сладких блюд и напитков — не более 14 °С.

8.5 Сроки хранения блюд и кулинарных изделий в горячем состоянии на мармите, горячей плите, в термосах, гастрономических емкостях, емкостях с подогревом для «шведского стола» при температуре не ниже 65 °С не должны превышать три часа с момента их изготовления и расфасовки.

Холодные блюда, закуски и напитки должны быть выставлены в порционированном виде в охлаждаемые прилавки — витрины, «салат-бары», которые пополняют продукцией по мере ее реализации в течение не более одного часа.

8.6 Условия реализации продукции общественного питания через магазины (отделы) кулинарии, вне предприятия должны соответствовать требованиям технических документов на продукцию общественного питания конкретных видов в соответствии с нормативными правовыми актами и/или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

8.7 Сроки годности продукции общественного питания должны соответствовать срокам, установленным нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Сроки годности новых и фирменных видов продукции устанавливает изготовитель в соответствии с порядком, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами и/или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

8.8 Реализация продукции общественного питания должна соответствовать требованиям нормативных правовых актов, нормативным правовым и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

9 Требования к упаковке и маркировке продукции общественного питания

9.1 Продукцию общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и горячих блюд и кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, реализуемую на вынос (вывоз) по заказам потребителей, в магазинах (отделах) кулинарии и через столы заказов, упаковывают непосредственно в потребительскую упаковку.

9.2 В качестве потребительской упаковки используют пакеты, коробки, лотки и контейнеры из полимерных и других упаковочных материалов, термоусадочную пленку, термосы, термопакеты, ланч-боксы, снек-боксы и другую тару.

9.3 Для обслуживания кейтеринговых мероприятий используют закрывающиеся контейнеры, боксы, термоконтейнеры, сумки-холодильники и другие аналогичные емкости, снабженные маркировочным ярлыком. Ярлыки сохраняются до конца обслуживания мероприятий.

9.4 Для доставки продукции общественного питания в доготовочные и раздаточные предприятия, в торговую розничную сеть используют соответствующую транспортную упаковку.

9.5 В качестве транспортной упаковки используют термосы, гастрономические емкости с крышками, изотермические контейнеры, оборотные металлические и полимерные ящики с крышками.

9.6 Потребительская и транспортная упаковка должна быть чистой, прочной, не оказывать отрицательного воздействия на органолептические показатели продукции общественного питания, быть изготовленной из материалов, соответствующих требованиям, установленным [4], и требованиям нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

9.7 Массу укладываемой в тару продукции и способ ее укладывания определяют в соответствии с нормативными и/или техническими документами на продукцию общественного питания конкретных видов. Предельные отрицательные отклонения массы продукции нетто в одной упаковочной единице — по ГОСТ 8.579.

9.8 Продукция общественного питания, изготовление которой осуществляется предприятиями общественного питания в процессе оказания услуг общественного питания для потребления на месте производства (в залах предприятия общественного питания в столовой посуде, в том числе одноразовой, на раздаточных линиях или через официантов), маркировке не подлежит.

9.9 Маркировке подлежит потребительская и транспортная тара с упакованной продукцией общественного питания, реализуемой вне места производства (изготовления). Маркировка продукции общественного питания, реализуемой вне места производства (изготовления), должна соответствовать требованиям, установленным в [2], и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

9.10 В случае, если осуществляется реализация продукции общественного питания, не упакованной в потребительскую упаковку или часть информации о которой размещена на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке, продавец обязан довести информацию о такой продукции до потребителя.

При реализации продукции общественного питания в магазинах (отделах) кулинарии и через столы заказов весовым способом в потребительской таре продукцию не маркируют, но информацию о продукции размещают на единице упаковки или в информационном листе в торговом зале предприятия в непосредственной близости от реализуемой продукции общественного питания.

9.11 При реализации продукции общественного питания исполнитель услуг обязан предоставить потребителям информацию, содержащую:

- фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов;
- сведения о массе (объеме) порции продукции общественного питания (блюда, изделия);
- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности);
- обозначение нормативных или технических документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция;
- дату и час изготовления;
- срок годности, условия хранения (для продукции, которая не изготавливается по индивидуальному заказу);
- рекомендации по изготовлению (при необходимости).

Информацию о реализуемой продукции общественного питания в обязательном порядке доводят до потребителей различными способами в соответствии с требованиям нормативных правовых документов, действующими на территории государства, принявшего стандарт, в том числе размещением

в меню, на ценниках, этикетках, информационных листках, на доске потребителя или иным способом, выбранным исполнителем услуг по собственному усмотрению.

9.12 Пищевая ценность характеризуется содержанием белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ и калорийностью в 100 г блюда (изделия) и определяется в продукции общественного питания, изготовляемой предприятиями общественного питания всех типов и форм собственности.

10 Методы контроля

10.1 Органолептическую оценку качества продукции общественного питания проводят по ГОСТ 31986.

10.2 Подготовку отобранных проб к испытаниям по физико-химическим показателям проводят по нормативным и техническим документам на продукцию общественного питания конкретного вида.

10.3 Физико-химические показатели определяют по методикам, изложенным в соответствующих нормативных документах:

- массовую долю сухих веществ или влаги по ГОСТ 3626, ГОСТ 4288, ГОСТ 7636, ГОСТ 15113.4, ГОСТ 21094, ГОСТ 26809;
- массовую долю жира по ГОСТ 5668, ГОСТ 5867, ГОСТ 5899, ГОСТ 8756.21, ГОСТ 15113.9, ГОСТ 23042;
- массовую долю поваренной соли по ГОСТ 3627, ГОСТ 7636, ГОСТ 9957, ГОСТ 27207;
- общую (титруемую) кислотность по ГОСТ 3624, ГОСТ 4288, ГОСТ 5670, ГОСТ 27082;
- активную кислотность по ГОСТ 3624, ГОСТ 28972;
- массовую долю сахара по ГОСТ 3628, ГОСТ 5668, ГОСТ 5672, ГОСТ 5903, ГОСТ 15113.6;
- свежесть по ГОСТ 7269, ГОСТ 7702.0, ГОСТ 7702.2.2, ГОСТ 7702.2.6, ГОСТ 19496, ГОСТ 23392, ГОСТ 31470, ГОСТ 31931.

10.4 Микробиологические показатели качества продукции общественного питания определяют по методикам, изложенным в ГОСТ 31904, ГОСТ 26669, ГОСТ 31339, ГОСТ 31467, КМАФАнМ — в ГОСТ 10444.15, *S. aureus* — в ГОСТ 31746, бактерии рода протея (*Proteus*) — в ГОСТ 28560, патогенные микроорганизмы — в ГОСТ 31659, бактерии группы кишечных палочек — в ГОСТ 31747, *E.coli* — в ГОСТ 30726, дрожжи и плесневые грибы — в ГОСТ 10444.12, сульфитредуцирующие клостридии — в ГОСТ 7702.2.6, ГОСТ 29185, бактерии *Listeria monocytogeres* — в ГОСТ 32031.

10.5 Пищевую ценность продукции общественного питания определяют расчетным способом на основе данных о химическом составе блюд и кулинарных изделий по установленным методикам или лабораторными (инструментальными) методами — по содержанию в продукции массовой доли сухих веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ и пр.

11 Подтверждение соответствия продукции общественного питания

11.1 Продукция общественного питания является результатом процесса оказания услуг общественного питания. Оценка (подтверждение) соответствия продукции общественного питания, предназначенной для реализации при оказании услуг общественного питания, а также процессов реализации продукции общественного питания проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований к пищевой продукции в соответствии с [1] и требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

11.2 По инициативе исполнителей услуг (изготовителей) соответствие продукции общественного питания требованиям нормативных и технических документов может подтверждаться в форме добровольной сертификации услуг общественного питания.

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

[2] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

[3] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

[4] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой упаковки»

УДК 641.5:006.354 МКС 67.230

Ключевые слова: продукция общественного питания, классификация продукции общественного питания, безопасность продукции, качество продукции, упаковка, тара, маркировка, хранение, реализация, правила приемки, методы контроля

Редактор *Е.И. Мосур*
Технические редакторы *В.Н. Прусакова, И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Д.В. Кардановской*

Сдано в набор 12.11.2019. Подписано в печать 21.11.2019. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,25.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

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 stinfo.ru

gost.e-ecolog.ru