ГОСТ 30602—97
ГОСТ Р 50647—94

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ

Термины и определения

Издание официальное

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
Минск

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским институтом питания

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 12 от 21 ноября 1997 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Республики Беларусь
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызская Республика	Кыргызстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Туркменистан	Главгосслужба «Туркменстандартлары»

3 Настоящий стандарт представляет собой полный аутентичный текст ГОСТ Р 50647—94 «Общественное питание. Термины и определения»

4 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии от 9 марта 1999 г. № 64 межгосударственный стандарт ГОСТ 30602—97 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с момента принятия данного постановления

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

© ИПК Издательство стандартов, 2004

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Госстандарта России

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий данной области знания.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Недопустимые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометой «Ндп».

Заключенная в круглые скобки часть термина может быть опущена при использовании термина в документах по стандартизации.

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два термина, имеющие общие терминоэлементы.

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

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

В случаях, когда в термине содержатся все необходимые и достаточные признаки понятия, определение не приводится, и вместо него ставится прочерк.

Термины и определения общетехнических понятий, необходимые для понимания текста стандарта, приведены в приложении А.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, их краткие формы, представленные аббревиатурой, — светлым, а синонимы — курсивом.

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ

Термины и определения

Catering.
Terms and definitions

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения основных понятий в области общественного питания.

Термины, установленные настоящим стандартом, обязательны для применения во всех видах документации и литературы (по данной научно-технической отрасли), входящих в сферу работ по стандартизации и(или) использующих результаты этих работ.

Настоящий стандарт должен применяться совместно с ГОСТ 16814, ГОСТ 17481, ГОСТ 18447, ГОСТ 19477, ГОСТ 28322.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 16814—88 Хлебопекарное производство. Термины и определения*

ГОСТ 17481—72 Технологические процессы в кондитерской промышленности. Термины и определения

ГОСТ 18447—91 Продукты из мяса и птицы. Термины и определения

ГОСТ 19477—74 Консервы плодоовощные. Технологические процессы. Термины и определения

ГОСТ 28322—89 Продукты переработки плодов и овощей. Термины и определения**

3 Общие понятия

1 **общественное питание:** Совокупность предприятий различных организационно-правовых форм и граждан-предпринимателей, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции.

2 **предприятие общественного питания:** Предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и(или) организации потребления.

3 **заготовочное предприятие [цех] (общественного питания):** Предприятие [цех] общественного питания, предназначенное для централизованного механизированного производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и снабжения ими доготовочных предприятий, магазинов кулинарии и предприятий розничной торговли.

4 **доготовочное предприятие (общественного питания):** Предприятие общественного питания, осуществляющее приготовление блюд из полуфабрикатов и кулинарных изделий, их реализацию и организацию потребления.

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51785—2001.

** Утратил силу на территории Российской Федерации в части пп. 19—24, действует ГОСТ Р 51398—99.

Издание официальное

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

6 **сеть предприятий (общественного питания);** сеть**:** Совокупность предприятий общественного питания.

7 **норматив развития сети:** Показатель, выраженный отношением установленного числа мест сети предприятий общественного питания к расчетной численности потребителей.

8 **обеспеченность населения сетью:** Показатель, выраженный отношением фактического числа мест сети предприятий общественного питания к расчетной численности потребителей.

9 **степень обеспечения сетью** (Ндп. *уровень обеспеченности сетью*)**:** Отношение фактического числа мест предприятий общественного питания к нормированному, выраженное в процентах.

10 **услуга общественного питания:** Результат деятельности предприятий и граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга.

11 **исполнитель услуги:** Предприятие общественного питания и гражданин-предприниматель, выполняющие работы по производству, реализации и организации потребления кулинарной продукции.

12 **потребитель услуги** (общественного питания)**:** Гражданин, пользующийся услугами питания, обслуживания, досуга.

13 **процесс обслуживания** (в общественном питании)**:** Совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации кулинарной продукции и организации досуга.

14 **метод обслуживания потребителей** (общественного питания)**:** Способ реализации потребителям продукции общественного питания.

Примечание — Различают два метода обслуживания: обслуживание официантом, барменом, буфетчиком, продавцом или самообслуживание.

15 **форма обслуживания потребителей (общественного питания):** Организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей продукции общественного питания.

Примечание — Примером форм обслуживания может быть реализация кулинарной продукции через торговые автоматы или столы саморасчета, по типу «шведского стола», отпуск скомплектованных обедов.

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

17 **рацион питания:** Набор рекомендуемых потребителю блюд и изделий, скомплектованных по видам приема пищи в соответствии с требованиями рационального питания.

18 **скомплектованный обед [завтрак, полдник, ужин]:** Набор блюд и изделий для приема пищи, составленный с учетом требований рационального питания для приема пищи в обед [завтрак, полдник, ужин].

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

20 **качество кулинарной продукции:** Свойства кулинарной продукции, обусловливающие ее пригодность к дальнейшей обработке и(или) употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств.

4 Способы кулинарной обработки пищевых продуктов

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

22 **механическая кулинарная обработка** (Ндп. *первичная обработка, холодная обработка*)**:** Кулинарная обработка пищевых продуктов механическими способами с целью изготовления блюд, кулинарных изделий и полуфабрикатов.

23 **химическая кулинарная обработка:** Кулинарная обработка пищевых продуктов химическими способами с целью изготовления кулинарных полуфабрикатов.

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

25 **кулинарная готовность; готовность:** Совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей качества блюда и кулинарного изделия, определяющих их пригодность к употреблению в пищу.

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

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

28 **панирование:** Механическая кулинарная обработка, заключающаяся в нанесении на поверхность полуфабриката панировки.

Примечание — В качестве панировки используют муку, сухарную крошку, нарезанный пшеничный хлеб и т. п.

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

30 **порционирование:** —

31 **фарширование:** Механическая кулинарная обработка, заключающаяся в наполнении фаршем специально подготовленных продуктов.

32 **протирание:** Механическая кулинарная обработка, заключающаяся в измельчении продукта путем продавливания через сито для придания однородной консистенции.

33 **шпигование:** Механическая кулинарная обработка, заключающаяся во введении овощей или других продуктов, предусмотренных рецептурой, в специальные надрезы в кусках мяса, тушках птицы, дичи или рыбы.

34 **рыхление:** Механическая кулинарная обработка продуктов, заключающаяся в частичном разрушении структуры соединительной ткани для ускорения процесса тепловой обработки.

35 **маринование:** Химическая кулинарная обработка, заключающаяся в выдерживании продуктов в растворах пищевых органических кислот, с целью придания готовым изделиям специфических вкуса, аромата и консистенции.

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

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

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

39 **тушение:** Припускание продуктов с добавлением пряностей и приправ или соуса.

Примечание — Перед тушением продукты можно обжаривать.

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

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

42 **пассерование:** Жарка отдельных видов продуктов с жиром при температуре 120 °С с целью экстрагирования ароматических и красящих веществ.

Примечание — Муку пассеруют и без жира при температуре 150 °С.

43 **запекание:** Тепловая кулинарная обработка продуктов в камере тепловых аппаратов с целью доведения их до кулинарной готовности и образования корочки.

Примечание — Запекание проводят с добавлением различных продуктов согласно рецептуре.

44 **подпекание овощей:** Обжарка крупно нарезанных овощей на жарочной поверхности без жира.

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

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

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

48 **интенсивное охлаждение кулинарной продукции:** Быстрое охлаждение кулинарной продукции до низких плюсовых температур, производимое в специальном холодильном оборудовании с целью сохранения качества и увеличения сроков ее хранения.

5 Кулинарная продукция

49 **кулинарная продукция:** Совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов.

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

51 **кулинарный полуфабрикат высокой степени готовности:** Кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие.

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

53 **мучное кулинарное изделие:** Кулинарное изделие заданной формы из теста, в большинстве случаев с фаршем.

Примечание — К мучным кулинарным изделиям относят, например, пирожки, кулебяки, беляши, пончики, пиццу.

54 **блюдо:** Пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенные до кулинарной готовности, порционированные и оформленные.

55 **охлажденное блюдо [кулинарное изделие]:** Блюдо [кулинарное изделие], подвергнутое интенсивному охлаждению.

56 **заказное блюдо** (Ндп. *порционное блюдо*)**:** Блюдо, требующее индивидуального приготовления и оформления после получения заказа от потребителя.

57 **банкетное блюдо:** Блюдо с оригинальным оформлением, приготовляемое для торжественных приемов.

58 **фирменное блюдо:** Блюдо, приготовляемое на основе новой рецептуры и технологии или нового вида сырья и отражающее специфику данного предприятия.

59 **гарнир:** Часть блюда, подаваемая к основному компоненту с целью повышения пищевой ценности, разнообразия вкуса и внешнего вида.

60 **соус** (Ндп. *подлива, подливка*)**:** Компонент блюда, имеющий различную консистенцию, используемый в процессе приготовления блюда или подаваемый к нему для улучшения вкуса и аромата.

Алфавитный указатель терминов

Блюдо 54
Блюдо банкетное 57
Блюдо охлажденное 55
Блюдо заказное 56
Блюдо порционное 56
Блюдо фирменное 58
Варка 37
Взбивание 29
Гарнир 59
Готовность 25
Готовность кулинарная 25
Жарка 40
Завтрак скомплектованный 18
Запекание 43
Изделие кулинарное 52
Изделие кулинарное мучное 52
Изделие кулинарное охлажденное 55
Исполнитель услуги 11
Качество кулинарной продукции 20
Маринование 35
Метод обслуживания потребителей (общественного питания) 14
Нарезка 26
Норматив развития сети 7
Обед скомплектованный 18
Обжарка 41
Обеспеченность населения сетью 8
Обработка первичная 22
Обработка кулинарная механическая 22
Обработка кулинарная тепловая 24
Обработка кулинарная химическая 23
Обработка пищевых продуктов кулинарная 21
Обработка холодная 22
Охлаждение кулинарной продукции 47
Охлаждение кулинарной продукции интенсивное 48
Панирование 28
Пассерование 42
Питание общественное 1
Питание рациональное 16
Подлива 60
Подливка 60
Подпекание овощей 44
Полдник скомплектованный 18
Полуфабрикат 50
Полуфабрикат кулинарный 50
Полуфабрикат кулинарный высокой степени готовности 51
Порционирование 30
Предприятие доготовочное (общественного питания) 4
Предприятие заготовочное (общественного питания) 3
Предприятие общественного питания 2
Предприятие специализированное (общественного питания) 5
Потребитель услуги (общественного питания) 12
Припускание 38
Продукция кулинарная 49
Протирание 32
Процесс обслуживания (в общественном питании) 13
Разогрев блюд 45
Разогрев кулинарных изделий 45
Рацион питания 17
Рацион суточный 19
Рыхление 34
Сеть 6

Сеть предприятий (общественного питания) 6
Соус 60
Степень обеспечения сетью 9
Сульфитация очищенного картофеля 36
Термостатирование блюд 46
Тушение 39
Ужин скомплектованный 18
Уровень обеспеченности сетью 9
Услуга общественного питания 10
Фарширование 31
Форма обслуживания потребителей (общественного питания) 15
Цех заготовочный (общественного питания) 3
Шинкование 27
Шпигование 33

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Общие понятия, применяемые в общественном питании

1 **комбинат общественного питания:** Производственно-хозяйственный комплекс, состоящий из заготовочных и доготовочных предприятий общественного питания с единым технологическим процессом приготовления продукции, а также магазинов кулинарии и вспомогательных служб.

2 **школьная кулинарная фабрика** (Нрк. школьная базовая столовая): Заготовочное предприятие для производства кулинарной продукции, входящей в рацион питания школьников, и снабжения ею школьных столовых и буфетов.

3 **цех бортового питания:** Цех общественного питания при аэропорте, предназначенный для приготовления, комплектования, кратковременного хранения и отпуска пищи на самолеты.

4 **столовая:** Общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

5 **диетическая столовая:** Столовая, специализирующаяся в приготовлении и реализации блюд диетического питания.

6 **столовая-раздаточная:** Столовая, реализующая готовую продукцию, получаемую от других предприятий общественного питания.

7 **ресторан:** Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, винно-водочные, табачные и кондитерские изделия, повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха.

8 **вагон-ресторан:** Ресторан в специально оборудованном вагоне поезда дальнего следования, предназначенный для обслуживания питанием пассажиров в пути.

9 **кафе:** Предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия, напитки.

Примечание — Кафе может специализироваться, например, по определенному контингенту потребителей (кафе молодежное, детское) и по ассортименту (кафе-мороженое, кафе-молочная, кафе-кондитерская).

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

11 **бар:** Предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары.

Примечание — Бар может специализироваться, например, по ассортименту реализуемой продукции или способу ее приготовления (молочный, коктейль-бар, пивной, винный, гриль-бар), а также по специфике обслуживания посетителей (видео-бар, варьете-бар).

12 **закусочная:** Предприятие с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья, предназначенное для быстрого обслуживания потребителей промежуточным питанием.

13 **буфет:** Структурное подразделение предприятия, предназначенное для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, покупных товаров и ограниченного ассортимента блюд несложного приготовления.

14 **магазин [отдел] кулинарии:** Магазин [отдел] в системе общественного питания, реализующий населению кулинарные изделия, полуфабрикаты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары.

15 **зал предприятия (общественного питания);** зал (Нрк. обеденный зал, торговый зал): Специально оборудованное помещение предприятия общественного питания, предназначенное для реализации и организации потребления готовой кулинарной продукции.

16 **вместимость зала** (Нрк. мощность предприятия): Способность зала одновременно вмещать предусмотренное нормативами число потребителей, выраженная числом мест.

17 **место** (Нрк. посадочное место): Часть площади зала, оборудованная в соответствии с нормативами для обслуживания одного потребителя.

18 **оборачиваемость мест:** Кратность использования мест за определенный промежуток времени.

19 **раздача:** Специально оборудованное помещение, часть зала или производственного помещения предприятия, предназначенные для комплектования и отпуска готовой кулинарной продукции и кондитерских изделий потребителям или официантам.

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

Примечание — Бутерброды бывают открытые и закрытые.

21 **закуска** (Нрк. холодное блюдо): Блюдо, подаваемое в начале приема пищи.

22 **суп** (Нрк. первое блюдо): Жидкое блюдо, приготовляемое на бульонах, отварах, квасе, молоке и кисломолочных продуктах.

23 **сладкое блюдо** (Нрк. третье блюдо): Блюдо, приготовляемое из плодово-ягодного сырья, молока и продуктов их переработки, с добавлением сахара, яиц, желирующих, вкусовых и ароматических веществ.

24 **напиток** (Нрк. третье блюдо в общественном питании): —

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

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

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

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

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

30 **котлетная масса:** Измельченная мякоть мяса, птицы или рыбы с добавлением хлеба.

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

32 **фарш:** Измельченная или протертая масса из продуктов, подвергнутых предварительно механической или тепловой обработке.

33 **кляр:** Жидкое тесто, в которое опускают кусочки продукта перед жаркой во фритюре.

34 **льезон:** Смесь сырых яиц, соли, молока или воды, в которой смачивают полуфабрикат перед панированием.

35 **меню** (Нрк. прейскурант): Перечень блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, покупных товаров, предлагаемых потребителю в предприятии общественного питания, с указанием, как правило, массы и цены.

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

37 **рецептура (кулинарной продукции)** (Нрк. раскладка): Нормированный перечень сырья, продуктов и полуфабрикатов для производства установленного количества кулинарной продукции.

38 **отходы при кулинарной обработке** (Нрк. отходы при первичной обработке): Пищевые и технические остатки, образуемые в процессе механической кулинарной обработки.

39 **потери при кулинарной обработке:** Уменьшение массы пищевых продуктов в процессе производства кулинарной продукции.

УДК 001.4:64.024.3.04:006.354 МКС 01.040.67 Н00 ОКСТУ 0101

Ключевые слова: сфера услуг, термины и определения

Редактор *О.В. Гелемеева*
Технический редактор *Л.А. Гусева*
Корректор *В.Е. Нестерова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Сдано в набор 01.09.2004. Подписано в печать 28.09.2004. Усл. печ.л. 1,40. Уч.-изд.л. 0,95.
Тираж 259 экз. С 4013. Зак. 843.

ИПК Издательство стандартов, 107076 Москва, Колодезный пер., 14.
http://www.standards.ru e-mail: info@standards.ru
Набрано в Издательстве на ПЭВМ
Отпечатано в филиале ИПК Издательство стандартов — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.
Плр № 080102

gost.e-ecolog.ru