МКС 67.040

к СТБ 1210-2010 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Приложение А. Пункт А.3. Первый абзац	(если они не установлены [12] или [13])	(если они не установлены [13])
Библиография	[12] Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Утвержден приказом Министерства торговли Республики Беларусь от 09.11.1995 № 70	–

(ИУ ТНПА № 4-2016)

gost.e-ecolog.ru

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 1210-2010

Общественное питание

КУЛИНАРНАЯ ПРОДУКЦИЯ, РЕАЛИЗУЕМАЯ НАСЕЛЕНИЮ

Общие технические условия

Грамадскае харчаванне

КУЛІНАРНАЯ ПРАДУКЦЫЯ, РЭАЛІЗУЕМАЯ НАСЕЛЬНІЦТВУ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

Госстандарт
Минск

УДК 641.5(083.74)(476) МКС 67.040 КП 03

Ключевые слова: кулинарная продукция, общественное питание, показатель, контроль

Предисловие

Цели, основные принципы, положения по государственному регулированию и управлению в области технического нормирования и стандартизации установлены Законом Республики Беларусь «О техническом нормировании и стандартизации».

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством торговли Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 19 октября 2010 г. № 60

3 ВЗАМЕН СТБ 1210-2000

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (март 2016 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в апреле 2015 г. (ИУ ТНПА № 4-2015), Поправками (ИУ ТНПА № 11-2015, ИУ ТНПА № 12-2015)

© Госстандарт, 2016

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 3
4 Классификация кулинарной продукции 4
5 Общие технические требования 4
6 Требования к реализации кулинарной продукции 6
7 Правила приемки 7
8 Методы контроля 8
9 Транспортирование и хранение 9
10 Гарантии изготовителя 9
Приложение А (обязательное) Порядок разработки и утверждения новой фирменной кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий 10
Приложение Б (обязательное) Номенклатура физико-химических показателей кулинарной продукции 15
Библиография 17

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

Общественное питание
КУЛИНАРНАЯ ПРОДУКЦИЯ, РЕАЛИЗУЕМАЯ НАСЕЛЕНИЮ
Общие технические условия

Грамадскае харчаванне
КУЛІНАРНАЯ ПРАДУКЦЫЯ, РЭАЛІЗУЕМАЯ НАСЕЛЬНІЦТВУ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Public nourishment
Culinary production, selling for population
General specifications

Дата введения 2011-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на кулинарную продукцию, изготавливаемую в объектах общественного питания торговых организаций, индивидуальных предпринимателей, специализирующихся на оказании услуг общественного питания, либо иных организаций, имеющих в своем составе соответствующие структурные подразделения.

Настоящий стандарт устанавливает общие технические требования к кулинарной продукции, реализуемой населению, правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА):

ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей

ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию

ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции

ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции

СТБ 985-95 Пирожки, пончики и пончики с начинкой. Общие технические условия

СТБ 1036-97 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности

СТБ 1050-2008 Радиационный контроль. Отбор проб мяса и мясных продуктов, животных жиров и яиц. Общие требования

СТБ 1051-2012 Радиационный контроль. Отбор проб молока и молочных продуктов. Общие требования

СТБ 1052-2011 Радиационный контроль. Отбор проб хлебобулочных изделий. Общие требования

СТБ 1053-98 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования

СТБ 1054-2012 Радиационный контроль. Отбор проб овощей и фруктов. Общие требования

СТБ 1055-2012 Радиационный контроль. Отбор проб картофеля и корнеплодов. Общие требования

СТБ 1059-98 Радиационный контроль. Подготовка проб для определения стронция-90 радиохимическими методами

СТБ 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования

СТБ 1209-2005 Общественное питание. Термины и определения

Издание официальное

СТБ 2160-2011 Изделия хлебобулочные. Правила приемки, методы отбора проб, методы определения органолептических показателей и массы

СТБ 8019-2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара

ГОСТ 3624-92 Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности

ГОСТ 3626-73 Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества

ГОСТ 3627-81 Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия

ГОСТ 3628-78 Молочные продукты. Методы определения сахара

ГОСТ 4288-76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний

ГОСТ 5476-80 Масла растительные. Методы определения кислотного числа

ГОСТ 5668-68 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира

ГОСТ 5670-96 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности

ГОСТ 5672-68 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара

ГОСТ 5867-90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 5898-87 Изделия кондитерские. Метод определения кислотности и щелочности

ГОСТ 5899-85 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира

ГОСТ 5900-73 Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ

ГОСТ 5903-89 Изделия кондитерские. Методы определения сахара

ГОСТ 6687.2-90 Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения сухих веществ

ГОСТ 6687.4-86 Напитки безалкогольные, квасы и сиропы. Метод определения кислотности

ГОСТ 7269-79 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести

ГОСТ 7636-85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа

ГОСТ 7702.0-74 Мясо птицы. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества

ГОСТ 7702.1-74 Мясо птицы. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса

ГОСТ 7702.2.0-95 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7702.2.1-95 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 7702.2.2-93 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий родов Escherichia, Citrobacter, Enterobacter, Klebsiella, Serratia)

ГОСТ 7702.2.3-93 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления сальмонелл

ГОСТ 7702.2.4-93 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления и определения количества Staphylococcus aureus

ГОСТ 7702.2.5-93 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления и определения количества листерелл

ГОСТ 7702.2.6-93 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

ГОСТ 7702.2.7-95 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления бактерий рода Proteus

ГОСТ 8756.21-89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира

ГОСТ 9225-84 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа

ГОСТ 9792-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 9793-74 Продукты мясные. Методы определения влаги

ГОСТ 9957-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения хлористого натрия

ГОСТ 9958-81 Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus

ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 10574-91 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 15113.9-77 Концентраты пищевые. Методы определения жира

ГОСТ 18321-73 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции

ГОСТ 19496-93 Мясо. Метод гистологического исследования

ГОСТ 21094-75 Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности

ГОСТ 23042-86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 23392-78 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести

ГОСТ 23481-79 Мясо птицы. Метод гистологического анализа

ГОСТ 24104-2001 Весы лабораторные. Общие технические требования

ГОСТ 25555.5-91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения диоксида серы

ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26928-86 Продукты пищевые. Метод определения железа

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

ГОСТ 28498-90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

ГОСТ 28560-90 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий родов Proteus, Morganella, Providencia

ГОСТ 28561-90 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги

ГОСТ 28562-90 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30519-97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30726-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli

ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ТНПА по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющими (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

Раздел 2 (Измененная редакция, Изм. № 1)

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют термины, установленные в СТБ 1209, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 безопасность кулинарной продукции: Совокупность свойств кулинарной продукции, при которых она не является вредной и не представляет опасности для жизни и здоровья нынешнего и будущих поколений.

3.2 качество кулинарной продукции: Совокупность свойств и характеристик, которые обуславливают способность удовлетворять физиологическим потребностям человека.

3.3 технологический документ в общественном питании (торгово-производственной деятельности): Сборники рецептур кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, технологические карты и технологические инструкции, содержащие показатели качества продукции.

3.4 пищевая ценность: Комплекс свойств продукции, обеспечивающих физиологические потребности человека в энергии и необходимых веществах.

3.5 энергетическая ценность: Количество энергии (ккал, кДж), высвобождаемой в организме человека из пищевых веществ кулинарной продукции для обеспечения его физиологических функций.

3.6 весовая кулинарная продукция: Кулинарная продукция, предназначенная для последующего порционирования перед реализацией потребителю и (или) фасования непосредственно в торговой сети.

3.7 новая кулинарная продукция: Кулинарная продукция, изготовленная на основе новой рецептуры и технологии или нового вида сырья.

3.8 удостоверение качества и безопасности: Документ, в котором изготовитель продукции удостоверяет соответствие качества и безопасности каждой партии кулинарной продукции требованиям соответствующих ТНПА и (или) технологических документов.

4 Классификация кулинарной продукции

4.1 Кулинарную продукцию изготавливают в виде блюд, кулинарных изделий и полуфабрикатов.

4.2 Блюда, кулинарные изделия и полуфабрикаты классифицируют по следующим основным признакам:

– виду используемого сырья – из картофеля, овощей, грибов, фруктов и ягод, муки, крупы, бобовых и макаронных изделий, яиц, молока и молочной продукции, рыбы, морепродуктов и раков, мяса и мясной продукции, птицы, дичи, кролика и другой продукции, а также смешанные, комбинированные и др.;

– способу кулинарной обработки – нарезанные, нашинкованные, шпигованные, панированные, пассерованные, бланшированные, сульфитированные, отварные, припущенные, тушеные, копченые, жареные, соленые, маринованные, квашеные, фаршированные, протертые, взбитые, запеченные, выпеченные, фламбированные и др.;

– характеру потребления – закуски, салаты, бутерброды, супы, основные блюда, соусы, гарниры, сладкие блюда, десерты, напитки, коктейли и другие смешанные напитки, в том числе с содержанием алкоголя, скомплектованные рационы питания, кулинарные изделия, кулинарные полуфабрикаты и др.;

– назначению – для диетического, лечебного, лечебно-профилактического, бортового питания и др.;

– термическому состоянию – горячие, холодные, охлажденные, замороженные и др.;

– консистенции – жидкие, полужидкие, густые, пюреобразные, вязкие, рассыпчатые, плотные и др.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5 Общие технические требования

5.1 Кулинарная продукция должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и технологических документов на конкретный вид продукции и изготавливаться с учетом требований ТР ТС 021 по технологическим картам, технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил для объектов общественного питания, установленных в [1].

Последовательность технологических процессов приготовления кулинарной продукции, временные и температурные режимы механической и тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов, взаимозаменяемость продовольственного сырья и пищевых продуктов устанавливаются технологическими документами.

Порядок разработки и утверждения новой фирменной кулинарной продукции, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, формы акта контрольных проработок и технологических карт приведены в приложении А.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5.2 Основные характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям (внешнему виду, цвету, вкусу, запаху и консистенции) кулинарная продукция должна соответствовать требованиям, установленным в ТНПА и (или) технологических документах на конкретные виды продукции.

5.2.2 По физико-химическим показателям кулинарная продукция должна соответствовать расчетным значениям согласно рецептуре кулинарной продукции и (или) нормативным значениям, указанным в ТНПА и (или) технологической карте (для мучных кондитерских и хлебобулочных изделий).

Номенклатура физико-химических показателей приведена в приложении Б или ТНПА на конкретный вид продукции.

5.2.3 По показателям безопасности кулинарная продукция должна соответствовать [2]–[5], ТР ТС 021, [14].

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5.2.4 Пищевые добавки, ароматизаторы вносят в кулинарную продукцию в количествах, позволяющих гарантировать выполнение требований, установленных в ТР ТС 029, [6], [7].

(Введен дополнительно, Изм. № 1)

5.3 Требования к сырью, пищевым добавкам, ароматизаторам
Наименование (Измененная редакция, Изм. № 1)

5.3.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты, материалы, используемые для изготовления кулинарной продукции, должны соответствовать требованиям ТНПА, иметь документы, подтверждающие их качество и безопасность, и сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей их прослеживаемость.

5.3.2 Продовольственное сырье и пищевые продукты, применяемые для изготовления кулинарной продукции, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным в [2], [3], ТР ТС 021, ТР ТС 023, ТР ТС 024, ТР ТС 033, ТР ТС 034.

5.3.3 Содержание радионуклидов в продовольственном сырье и пищевых продуктах не должно превышать республиканские допустимые уровни, установленные [4], ТР ТС 021.

5.3.4 Пищевые добавки и их применение должны соответствовать требованиям, установленным в [6], [7], ТР ТС 029.

5.3.1–5.3.4 (Измененная редакция, Изм. № 1)

5.3.5 Для приготовления кулинарной продукции запрещается использовать фритюрный жир, если степень его термического окисления превышает 1 %.

5.4 Упаковка и маркировка

5.4.1 Кулинарная продукция изготавливается весовой, штучной (порционно) и фасованной.

Требования к количеству кулинарной продукции, содержащейся в упаковочных единицах, и к партии фасованного товара – по СТБ 8019.

Отклонение в сторону уменьшения массы весовой, штучной (порционной) кулинарной продукции от номинальной массы, установленной в технологических документах, не должно превышать 3 %. Отклонение массы кулинарной продукции в сторону увеличения не ограничивается.

5.4.2 Кулинарную продукцию, доставляемую из заготовочных объектов общественного питания в доготовочные, столовые-раздаточные, магазины (отделы) кулинарии и реализуемую потребителям вне торговых объектов общественного питания (далее – объект общественного питания), упаковывают в транспортную упаковку.

5.4.3 В качестве транспортной упаковки используют функциональные емкости с крышками, фляги, термосы, деревянные, металлические и полимерные многооборотные ящики с плотно прилегающими крышками, полиэтиленовые мешки и другие типы упаковки по ТНПА и (или) разрешенные в установленном порядке для контакта с пищевой продукцией и обеспечивающие сохранность качества и безопасность кулинарной продукции в процессе транспортирования, хранения и реализации.

5.4.4 Кулинарную продукцию, реализуемую потребителю, упаковывают в потребительскую упаковку.

5.4.5 В качестве потребительской упаковки используют пакеты, коробки, целлофан, пергамент, подпергамент, термоусадочную пленку, столовую посуду и другие упаковочные материалы по ТНПА, разрешенные в установленном порядке для контакта с пищевой продукцией и обеспечивающие сохранность качества и безопасность кулинарной продукции.

5.4.6 Упаковка должна быть чистой, прочной, сухой, без плесени и посторонних запахов и иметь маркировку в соответствии с требованиями ТР ТС 022.

Упаковка и укупорочные средства, используемые при упаковывании, должны обеспечивать качество и безопасность кулинарной продукции в течение срока годности и соответствовать требованиям ТР ТС 005.

5.4.7 Продукцию укладывают в транспортную упаковку: фасованную – в несколько рядов по высоте; штучную, как правило, – в один ряд; весовую – слоями.

При укладывании весовой или штучной продукции в ящики дно ящика выстилают пергаментом или подпергаментом, а также другими материалами по ТНПА и (или) разрешенными в установленном порядке для контакта с пищевой продукцией. Металлические ящики из нержавеющей стали разрешается не выстилать.

5.4.8 В каждую единицу транспортной упаковки помещают кулинарную продукцию одного наименования и одной даты изготовления.

Допускается упаковывание нескольких наименований одного вида кулинарной продукции с учетом технологии ее изготовления, одной даты изготовления, одного срока годности и термического состояния в каждую единицу транспортной упаковки.

5.4.9 Маркировке подлежит продукция в потребительской и транспортной упаковке.

5.4.10 На каждую единицу потребительской упаковки наклеивают этикетку (ярлык) в соответствии с СТБ 1100 и с указанием:

– наименования и местонахождения изготовителя;

– товарного знака изготовителя (при наличии);

– наименования кулинарной продукции;

– обозначения ТНПА и технологического документа, в соответствии с которым изготовлена и может быть идентифицирована кулинарная продукция;

– термического состояния (для замороженной или охлажденной продукции);

– массы нетто (при упаковывании нескольких наименований одной группы продукции – массы нетто продукции каждого наименования);

– состава продукции (кроме однокомпонентных изделий), при упаковывании нескольких наименований одной группы – состава продукта каждого наименования.

Примечание – Для упакованной кулинарной продукции нескольких наименований, состоящих из продуктов одной группы, в зависимости от технологии изготовления допускается указывать общий состав ингредиентов в составе продукции;

– даты и часа изготовления;

– срока годности (годен до ... час, день, месяц и год);

– условий хранения;

– рекомендаций по приготовлению (при необходимости);

– пищевой ценности (при упаковывании нескольких наименований одной группы – пищевой ценности продукции каждого наименования).

Показатели пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, энергетической ценности 100 г съедобной части продукции) определяются изготовителем экспериментальным или расчетным путем и включаются в технологический документ на конкретный вид кулинарной продукции.

5.4.11 На каждую единицу транспортной упаковки прикрепляют этикетку (ярлык) с маркировкой по 5.4.10 и дополнительным указанием:

– количества единиц (порций) и массы одной единицы (порции) кулинарной продукции;

– количества упаковочных единиц потребительской упаковки (для фасованной продукции);

– номера смены или партии.

5.4.12 Допускается маркировочную этикетку (ярлык) вкладывать в транспортную и потребительскую упаковку.

В случаях, когда кулинарная продукция реализуется в нефасованном виде или фасуется непосредственно в торговых объектах, допускается информацию о ней по 5.4.10 размещать по усмотрению продавца на листках-вкладышах, на ценнике, вывешивать в торговом зале или доводить до сведения потребителей другими способами.

5.4.1–5.4.12 (Измененная редакция, Изм. № 1)

5.4.13 Кулинарную продукцию, реализуемую в зале торгового объекта общественного питания в столовой посуде, в том числе одноразовой, не маркируют.

6 Требования к реализации кулинарной продукции

6.1 При реализации кулинарной продукции должны выполняться мероприятия, направленные на соблюдение требований санитарных норм и правил, гигиенических нормативов, ТНПА и технологических документов к ее качеству и безопасности.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

6.2 Не допускается реализация кулинарной продукции:

– не соответствующей ТНПА в области обеспечения качества и безопасности;

– без документов, удостоверяющих качество и безопасность;

– с истекшим сроком годности;

– при отсутствии надлежащих условий реализации (хранения);

– идентификация которой невозможна.

6.3 Кулинарную продукцию реализуют:

– в зале торгового объекта общественного питания с потреблением на месте методом самообслуживания (через раздаточные линии, шведский стол, «салат-бар» и др.), через официантов, барменов, буфетчиков, работников сервисных бригад;

– по месту изготовления на вынос и на вывоз по заказам потребителей;

– вне объекта общественного питания (в раздаточных и доготовочных объектах, магазинах и отделах кулинарии, других объектах общественного питания при выездном обслуживании и др.), в том числе в торговых объектах.

6.4 При реализации кулинарной продукции в зале торгового объекта общественного питания используют посуду и приборы, в том числе одноразовые.

При реализации продукции на вынос, по заказам потребителей и вне объекта используют потребительскую упаковку в соответствии с 5.4.5.

6.3, 6.4 (Измененная редакция, Изм. № 1)

7 Правила приемки

7.1 Кулинарная продукция должна быть проверена на соответствие требованиям настоящего стандарта, ТНПА и технологических документов на конкретный вид продукции.

7.2 Кулинарную продукцию принимают партиями.

Партией кулинарной продукции считают определенное количество кулинарной продукции одного наименования, одинаково упакованной, изготовленной одним изготовителем по одному ТНПА, технологическому документу в определенный промежуток времени и оформленной одним удостоверением качества и безопасности.

7.3 На каждую партию кулинарной продукции изготовителем выдается удостоверение качества и безопасности, которое должно содержать:

– номер и дату выдачи удостоверения качества и безопасности;

– наименование и местонахождение изготовителя;

– наименование продукции;

– термическое состояние (для замороженной или охлажденной продукции);

– обозначение ТНПА и технологического документа, в соответствии с которым изготовлена и может быть идентифицирована продукция;

– дату и час изготовления продукции;

– срок годности (годен до ... час, день, месяц и год);

– условия хранения;

– массу партии продукции.

Удостоверение качества и безопасности должно быть заверено подписью ответственного лица и печатью или штампом.

Удостоверение качества и безопасности хранится у изготовителя продукции в течение 15 дн после окончания срока годности кулинарной продукции.

Примечание – Для регистрации удостоверений качества и безопасности допускается использование компьютерной базы данных или журнала регистрации удостоверений качества и безопасности, который должен быть прошнурован, пронумерован, а на последней странице журнала цифрами и прописью указано общее количество страниц, заверенное подписью лица, ответственного за качество и безопасность продукции, и печатью организации, выдавшей удостоверение качества и безопасности. Нумерация удостоверений качества и безопасности производится с нарастающим итогом в течение календарного года.

На каждую партию кулинарной продукции, поставляемую в розничную торговую сеть, выдается копия удостоверения качества и безопасности.

Допускается в сопроводительных документах (товарно-транспортной, товарной накладной) проставлять штамп или вносить запись с указанием гарантии изготовителя о соответствии продукции требованиям настоящего стандарта или ТНПА на конкретный вид продукции в пределах установленного срока годности при соблюдении условий хранения.

7.2, 7.3 (Измененная редакция, Изм. № 1)

7.4 Не требуется выдача удостоверения качества и безопасности на реализуемую в организациях кулинарную продукцию, изготовленную в этих же организациях.

7.5 При приемке партии кулинарной продукции проводят проверку:

– целостности потребительской и транспортной упаковки;

– наличия маркировочных этикеток (ярлыков) на потребительской и транспортной упаковке, правильности их оформления;

– количества транспортной упаковки;

– соответствия фактической массы брутто кулинарной продукции массе, обозначенной на маркировочном ярлыке.

7.6 Контроль органолептических показателей, количества вносимых пищевых добавок, ароматизаторов, количества (объемов) штучной (порционной) кулинарной продукции, количества фасованной продукции, температуры в толще замороженной продукции, соблюдения требований к партии, качеству упаковки и маркировки осуществляют в каждой партии кулинарной продукции согласно [8] и (или) ТНПА.

7.7 При приемке каждой партии кулинарной продукции, реализуемой в зале объекта общественного питания, проводят:

– органолептическую оценку качества;

– определение массы нетто одной единицы и количества единиц штучной продукции.

7.5–7.7 (Измененная редакция, Изм. № 1)

7.8 Физико-химические показатели определяют по отдельным видам кулинарной продукции выборочно в соответствии со схемой контроля изготовителя продукции, но не реже одного раза в полугодие, а также при разногласиях в оценке качества продукции и (или) по требованию потребителя.

Физико-химические показатели в многокомпонентной кулинарной продукции, состоящей из нескольких полуфабрикатов, контролируются отдельно по каждому полуфабрикату.

7.9 Контроль показателей безопасности осуществляется в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

7.10 Контроль содержания радионуклидов в кулинарной продукции осуществляют по используемому продовольственному сырью и пищевым продуктам в соответствии со схемой радиационного контроля, утвержденной в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

8 Методы контроля

8.1 Отбор и подготовка проб для определения показателей безопасности – по СТБ 1036, СТБ 1050 – СТБ 1055, СТБ 1059, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26929.

Отбор и подготовку проб к испытаниям по физико-химическим показателям проводят по методике [9] и (или) ТНПА на конкретный вид продукции.

8.2 Органолептическую оценку качества кулинарной продукции проводят по [8], определение массовой доли наполнителя, количество (массу, объем) штучной (порционной) продукции – по [9].

Посторонние примеси определяют визуально.

Количество кулинарной продукции в потребительской упаковке определяют по СТБ 2160.

8.1, 8.2 (Измененная редакция, Изм. № 1)

8.3 Физико-химические показатели определяют:

– массовую долю сухих веществ или влаги – по ГОСТ 3626, ГОСТ 4288, ГОСТ 5900, ГОСТ 6687.2, ГОСТ 7636, ГОСТ 9793, ГОСТ 21094, ГОСТ 28561, ГОСТ 28562;

– массовую долю жира – по ГОСТ 5668, ГОСТ 5867, ГОСТ 5899, ГОСТ 8756.21, ГОСТ 15113.9, ГОСТ 23042;

– массовую долю начинки – по СТБ 985;

– наполнитель – по ГОСТ 4288;

– массовую долю крахмала – по ГОСТ 10574;

– массовую долю поваренной соли – по ГОСТ 3627, ГОСТ 7636, ГОСТ 9957;

– общую (титруемую) кислотность – по ГОСТ 3624, ГОСТ 4288, ГОСТ 5670, ГОСТ 5898, ГОСТ 6687.4;

– массовую долю сахара – по ГОСТ 3628, ГОСТ 5672, ГОСТ 5903;

– свежесть – по ГОСТ 7269, ГОСТ 7702.0, ГОСТ 7702.1, ГОСТ 23392, ГОСТ 23481;

– сернистый ангидрид – по ГОСТ 25555.5;

– кислотное число – по ГОСТ 5476;

– массовую долю продуктов термического окисления фритюрного жира – по СТБ 985.

8.4 Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26928, ГОСТ 26930 – ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и методикам, утвержденным в установленном порядке.

8.5 Содержание пестицидов, гистаминов, нитрозаминов, бенз(а)пирена, микотоксинов, антибиотиков, нитратов диоксидов определяют по методикам, утвержденным в установленном порядке.

8.6 Отбор и подготовку проб для микробиологических анализов проводят по ГОСТ 7702.2.0, ГОСТ 9792, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669.

8.7 Определение микробиологических показателей кулинарной продукции проводят по ГОСТ 4288, ГОСТ 7702.2.1 – ГОСТ 7702.2.7, ГОСТ 9225, ГОСТ 9958, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15,

ГОСТ 19496, ГОСТ 28560, ГОСТ 30519, ГОСТ 30726, ГОСТ 31747 и методикам, утвержденным в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

8.8 Содержание радионуклидов определяют по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке.

8.9 Для определения температуры в толще по центру замороженной кулинарной продукции, отобранной методом «вслепую» по ГОСТ 18321, делают углубление, доходящее до середины изделия, и вставляют термометр жидкостный технический (не ртутный) по ГОСТ 28498, с диапазоном измерения не выше минус 30 °С, с ценой деления 1 °С (вмонтированный в металлическую оправу). Допустимые расхождения между результатами измерений не должны превышать 2 °С.

8.10 Контроль соблюдения требований к партии, упаковочным единицам кулинарной продукции осуществляют по методикам выполнения измерений, приведенным в государственных стандартах или прошедшим метрологическое подтверждение пригодности в соответствии с действующим законодательством Республики Беларусь.

Результаты контроля документируются и хранятся в соответствии с правилами, принятыми изготовителем.

8.11 Количество вносимых пищевых добавок, ароматизаторов в кулинарную продукцию до разработки соответствующих методик выполнения измерений контролируют при закладке гравиметрическим методом на весах лабораторных высокого класса точности, с ценой поверочного деления 0,01 г по ГОСТ 24104.

Допускается применение других средств измерения, внесенных в Государственный реестр средств измерений Республики Беларусь, с метрологическими характеристиками не ниже указанных.

8.12 Допускается осуществление отбора проб, проведение контроля показателей по другим документам, внесенным в [10].

8.10–8.12 (Введены дополнительно, Изм. № 1)

9 Транспортирование и хранение

9.1 Транспортирование кулинарной продукции осуществляется в соответствии с правилами перевозки скоропортящейся продукции, предусмотренными [1] и ТР ТС 021.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

9.2 Хранят кулинарную продукцию в соответствии с требованиями технологических документов, ТНПА на конкретные виды продукции и [1].

9.3 Сроки годности кулинарной продукции устанавливаются в ТНПА на конкретные виды продукции, технологических документах и должны соответствовать [11].

Допускается установление изготовителем продукции сроков годности, отличных от установленных [11] по согласованию с Минздравом.

Примечание – Сроки годности новой фирменной кулинарной продукции устанавливаются в соответствии с аналогичными видами продукции (по технологии приготовления, способам кулинарной обработки), приведенной в [11].

(Измененная редакция, Изм. № 1)

10 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие кулинарной продукции требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Приложение А
(обязательное)

Порядок разработки и утверждения новой фирменной кулинарной продукции, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий

А.1 Порядок разработки и утверждения новой фирменной кулинарной продукции и мучных кондитерских и хлебобулочных изделий применяется при производстве продукции на объектах общественного питания всех форм собственности и индивидуальными предпринимателями.

А.2 К новой фирменной кулинарной продукции, мучным кондитерским и хлебобулочным изделиям относится кулинарная продукция, мучные кондитерские и хлебобулочные изделия, отличающиеся от имеющихся в действующих технологических документах, обладающие новизной технологии изготовления, используемого продовольственного сырья и пищевых продуктов, оригинальностью оформления.

А.3 Разработка новой фирменной кулинарной продукции, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий проводится путем контрольных проработок, которыми определяются и проверяются нормы отходов и потерь при холодной (если они не установлены [12] или [13]) и тепловой кулинарной обработке, рациональность закладки основных продуктов.

Контрольные проработки по определению норм отходов и потерь проводятся на партию сырья однократно и в количествах по усмотрению изготовителя с учетом возможности реализации продукции.

Нормы закладки сырья в мучные кондитерские и хлебобулочные изделия определяются теоретическими расчетами, затем составляется проект рецептуры, после чего проводится контрольное изготовление мучных кондитерских и хлебобулочных изделий выходом партии не менее 2 кг или 30 единиц штучных изделий, которое фиксируется актами контрольных проработок (форма 1 настоящего приложения).

Контрольное приготовление блюд проводится в количестве не менее двух порций, а кулинарных изделий и полуфабрикатов – 0,5 кг.

Готовому изделию дается органолептическая оценка, конкретизируется характеристика изделия и технология его приготовления, рассчитывается пищевая ценность 100 г продукции.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

А.4 Контроль мучных кондитерских и хлебобулочных изделий проводится по физико-химическим показателям, установленным ТНПА на конкретные виды продукции.

А.5 При положительном заключении комиссии руководитель организации общественного питания обеспечивает приготовление и реализацию кулинарной продукции, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий для изучения потребительского спроса (срок изучения спроса – в течение двух месяцев).

А.6 На разработанную новую фирменную кулинарную продукцию, мучные кондитерские и хлебобулочные изделия составляются технологические карты, в которых указываются:

– рецептура (нормы закладки сырья, выход полуфабрикатов и готовых изделий, установленные в соответствии с нормами отходов и потерь при холодной и тепловой кулинарной обработке);

– описание технологии приготовления;

– характеристика изделия по органолептическим показателям и физико-химическим показателям (для мучных кондитерских и хлебобулочных изделий);

– правила оформления, подачи блюд и изделий;

– срок годности и условия хранения;

– сведения о пищевой ценности 100 г продукта.

Технологические карты на мучные кондитерские и хлебобулочные изделия оформляются по форме 2 настоящего приложения, на кулинарную продукцию – по форме 3 настоящего приложения.

А.7 Технологические карты на новую фирменную кулинарную продукцию, мучные кондитерские и хлебобулочные изделия утверждаются руководителем (заместителем руководителя) организации, индивидуальным предпринимателем, с указанием даты их введения.

А.8 При возникновении спорных вопросов между автором (авторами) и членами комиссии по изготовлению кулинарной продукции и мучных кондитерских и хлебобулочных изделий право окончательного решения предоставляется кулинарному совету организации, региональному органу государственного регулирования торговлей, общественным питанием. Срок рассмотрения и ответа автору (авторам) – в течение одного месяца.

На период рассмотрения спорного вопроса выпуск новой фирменной кулинарной продукции и мучных кондитерских и хлебобулочных изделий не рекомендуется.

Обжалование решения кулинарного совета организации или регионального органа государственного регулирования торговлей, общественным питанием автором (авторами) изделия рассматривается в вышестоящей организации.

А.9 На новую фирменную кулинарную продукцию и мучные кондитерские и хлебобулочные изделия необходимо иметь следующие документы:

– акт контрольной проработки – по форме 1;

– технологическую карту – по форме 2 или 3.

Форма 1

наименование разработчика

АКТ
контрольной проработки кулинарной продукции, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, определения норм отходов и потерь на новые виды сырья, пищевых продуктов, материалов

место проведения _____ дата _____

Комиссией в составе:

проведена контрольная проработка

наименование кулинарной продукции, мучного кондитерского и хлебобулочного изделия

Для контрольной проработки взято продовольственное сырье и пищевые продукты

В результате контрольной проработки установлено:

Наименование сырья	Вес брутто, г	Отходы при холодной обработке, %	Вес нетто, г	Вес полу-фабриката, г	Потери при тепловой обработке, %	Вес готовой продукции, г

Подписи членов комиссии:

Форма 2

_____
наименование разработчика

УТВЕРЖДАЮ

_____
должность руководителя организации

_____ _____
личная подпись расшифровка подписи
дата

Технологическая карта № _____
на мучное кондитерское и хлебобулочное изделие

_____
наименование изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) _____
номер ТНПА на данное изделие

1 Рецептура

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 100 шт. или 10 кг готовых изделий (продукции), г/мл	
		в натуре	в сухих веществах
Итого сырья:			
Масса полуфабриката:			
Выход готового изделия:			

2 Описание технологии приготовления изделия.
3 Характеристика изделия по органолептическим и физико-химическим показателям.
4 Срок годности и условия хранения.
5 Сведения о пищевой ценности.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал

_____ _____
подпись расшифровка подписи

Форма 3

_____
наименование разработчика

УТВЕРЖДАЮ

_____
должность руководителя организации

_____ _____
личная подпись расшифровка подписи
дата

Технологическая карта № _____
на кулинарную продукцию

_____
наименование кулинарной продукции

по СТБ (ГОСТ, ТУ) _____
номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

1 Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг или на 1 порцию готовой продукции, г/мл (для мучных кулинарных изделий – на 100 шт. или 10 кг)	
	Брутто	Нетто
Итого сырья:		
Масса полуфабриката:		
Выход готового изделия:		

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

3 Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям (внешнему виду, цвету, вкусу, запаху и консистенции).

4 Срок годности и условия хранения.

5 Сведения о пищевой ценности.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал

_____ _____
подпись расшифровка подписи

Приложение Б
(обязательное)

Номенклатура физико-химических показателей кулинарной продукции

Таблица Б.1

Виды кулинарной продукции	Физико-химические показатели						
	Массовая доля					Общая (титруемая) кислотность	Свежесть
	влаги или сухих веществ	жира	сахара	поваренной соли	наполнителя		
Полуфабрикаты из: – картофеля и овощей	+	+	–	+	–	–	–
– круп	+	+	+	–	–	–	–
– творога	+	+	+	–	–	+	–
– рыбы, морепродуктов и раков	+	–	–	+ *	–	–	+
– мяса	–	–	–	–	–	–	+
– птицы, дичи, кролика	–	–	–	+ *	–	–	+
– натуральной рубленой массы мяса	+	+	–	–	+	–	+
– котлетной массы мяса, птицы, рыбы	+	+	–	–	+	–	+
– муки	+	–	–	–	–	+	–
Бульоны пищевые	+	–	–	+	–	–	–
Соусы концентрированные	+	+	–	–	–	+	–
Кулинарные изделия из: – картофеля, овощей и грибов	+	+	–	–	–	–	–
– крупы	+	+	+	–	–	–	–
– творога	+	+	+	–	–	+	–
– котлетной массы мяса, птицы, рыбы	+	–	–	–	+	–	+
– мяса, птицы, рыбы	–	+	–	–	–	–	+
– муки	+	+	+	–	–	–	–
Мягкое мороженое	+	+	+	–	–	–	–
Блюда: – холодные (закуски)	+	+	–	+	–	–	–
– супы	+	+	–	+	–	–	–
– сладкие супы	+	+	+	–	–	–	–
– из котлетной массы рыбы	+	–	–	+	+	–	+
– из рубленого мяса	+	–	–	–	+	–	+
– из котлетной массы мяса	+	–	–	–	+	–	+
– из картофеля, овощей и грибов	+	+	–	–	–	–	–
Блюда из: – круп, бобовых и макаронных изделий на молоке	+	+	–	–	–	–	–
– круп, бобовых и макаронных изделий без молока	+	+	–	–	–	–	–
– яиц	+	+	–	–	–	–	–
– творога	+	+	+	–	–	–	–
– мучные	+	+	–	–	–	–	–
– сладкие	+	+	+	–	–	–	–
Муссы на манной крупе	+	–	+	–	–	–	–

Окончание таблицы Б.1

Виды кулинарной продукции	Физико-химические показатели						
	Массовая доля					Общая (титруемая) кислотность	Свежесть
	влаги или сухих веществ	жира	сахара	поваренной соли	наполнителя		
Напитки, изготовленные на объектах общественного питания	+	–	+	–	–	–	–
* Массовая доля поваренной соли определяется в полуфабрикатах из рыбы и птицы при их посоле.							
Примечания 1 При изготовлении кулинарной продукции во фритюре качество фритюра устанавливают путем контроля кислотного числа. 2 В котлетах, биточках, запеканках, пудингах из круп содержание сахара определяется в случае сомнения при органолептической оценке. 3 Знак «+» означает, что показатель контролируется, знак «– » – неконтролируемый показатель.							

Библиография

[1] Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для торговых объектов общественного питания»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 15.08.2012 № 128

[2] Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52

[3] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52

[4] ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26.04.1999 № 16

[5] СанПиН 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 19.10.1999 № 46

[6] Санитарные нормы и правила «Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12.12.2012 № 195

[7] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12.12.2012 № 195

[8] Инструкция о порядке проведения бракеража блюд и изделий в торговых объектах общественного питания
Утверждена постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 12.09.2008 № 36

[9] Методические указания по лабораторному контролю качества продукции в общественном питании
Утверждены постановлением Министерства торговли Республики Беларусь и Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.04.2001 № 18/29

[10] Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции
Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880

[11] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 01.09.2010 № 119

[12] Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания
Утвержден приказом Министерства торговли Республики Беларусь от 09.11.1995 № 70

[13] Сборник технологических карт кондитерских и булочных изделий
Утвержден постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 20.04.2007 № 26

[14] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)
Утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299

Библиография (Измененная редакция, Изм. № 1)

Ответственный за выпуск *Н. А. Баранов*

Сдано в набор 07.03.2016. Подписано в печать 21.03.2016. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 2,79 Уч.-изд. л. 1,15 Тираж 2 экз. Заказ 466

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
Свидетельство о государственной регистрации издателя, изготовителя, распространителя печатных изданий
№ 1/303 от 22.04.2014
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.

gost.e-ecolog.ru