ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 56747— 2015

ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ БОРТОВОГО ПИТАНИЯ

Требования

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 347 «Услуги торговли и общественного питания»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 23 ноября 2015 г. № 1940-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0—2012 (раздел 8). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, 2016

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ БОРТОВОГО ПИТАНИЯ

Требования

Organization and technology of catering.
Requirements

Дата введения — 2016—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает требования к организации и технологии бортового питания, предназначенного для обеспечения преимущественно воздушных судов, совершающих внутренние и международные авиарейсы, а также иных видов транспорта и других заказчиков.

Положения настоящего стандарта применяются на предприятиях бортового питания различных форм собственности.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 24297—2013 Верификация закупленной продукции. Организация проведения и методы контроля

ГОСТ 30390—2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

ГОСТ 30494—2011 Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях

ГОСТ 31985—2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

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

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

ГОСТ 31989—2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания

ГОСТ 32691—2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания

ГОСТ Р ИСО 22005—2009 Прослеживаемость в цепочке производства кормов и пищевых продуктов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению системы

ГОСТ Р 51705.1—2001 Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования

ГОСТ Р 54607.1—2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям

ГОСТ Р 54607.2—2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний

ГОСТ Р 54607.3—2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания

ГОСТ Р 54607.4—2015 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 4. Методы определения сухих веществ и влаги

ГОСТ Р 54607.5—2015 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 5. Методы определения жира

ГОСТ Р 54607.6—2015 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 6. Методы определения сахара

ГОСТ Р 54762—2011 (ISO/TS 22002-1:2009) Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции

ГОСТ Р 55051—2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу

ГОСТ Р 56746—2015 (ISO/TS 22002-2:2013) Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание

Издание официальное

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 30390, ГОСТ 31985, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **предприятие бортового питания:** Предприятие общественного питания, предназначенное для изготовления, комплектования, кратковременного хранения и отпуска (реализации) продукции бортового питания на самолеты и иные виды транспорта, а также в другие предприятия питания.

Примечание — Предприятие бортового питания может оказывать услуги кейтеринга, включая доставку бортового питания по заказам потребителей (заказчиков) в соответствии с требованиями ГОСТ Р 55051.

3.2 **продукция бортового питания:** Продукция общественного питания, изготовленная предприятием бортового питания, а также покупные товары, предназначенные для обеспечения преимущественно воздушных судов.

Примечание — Продукция бортового питания может доставляться для потребления на другие виды транспорта при оказании услуг кейтеринга.

3.3 **организация и технология бортового питания:** Совокупность действий, процессов и материалов, используемых в производстве и доставке продукции бортового питания, а также описание способов технологического производства, комплектации и доставки.

3.4 **интенсивное охлаждение продукции бортового питания:** Быстрое охлаждение продукции бортового питания до температуры в пределах от 0 °С до плюс 2 °С, производимое в специальном холодильном оборудовании с целью сохранения качества и увеличения сроков ее годности.

3.5 **заморозка продукции бортового питания:** Технологическая переработка, заключающаяся в изменении температуры продукции бортового питания до уровня ниже 0 °С и направленная на обеспечение ее сохранности в течение длительного времени.

Примечание — Заморозка может быть глубокой, когда температуру продукции бортового питания доводят до минус 18 °С.

3.6 **рацион бортового питания:** Набор готовых блюд и/или кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий и покупных товаров, скомплектованный по видам приема пищи, для пассажиров и членов экипажа в соответствии с запросами авиакомпаний или других заказчиков.

3.7 **порционирование продуктов для рационов бортового питания:** Раскладка на порции по массе готовой пищевой продукции, блюд и изделий, в т. ч. после их предварительной нарезки.

3.8 **комплектация (комплектование) бортового питания:** Сервировка подносов с бортовым питанием в соответствии со спецификациями авиакомпаний и других заказчиков, укладка подносов в буфетно-кухонное оборудование (БКО) и комплектация рейса.

3.9 **сервировка подносов с бортовым питанием:** Определенное расположение пищевой продукции, бортовой посуды и оформление подносов с рационами бортового питания в соответствии со спецификациями авиакомпаний.

3.10 **комплектация рейса:** Сбор буфетно-кухонного оборудования (БКО), включая тележки, полутележки, контейнеры, печки в определенном оборудованном месте для загрузки в специальный автотранспорт.

Примечание — К специальному автотранспорту относят, например, автолифты.

3.11 **охлаждаемый накопитель:** Охлаждаемое помещение с температурой воздуха не выше 6 °С, в котором осуществляется кратковременное хранение скомплектованной продукции бортового питания, помещенной в буфетно-кухонное оборудование (БКО).

3.12 **спецификации авиакомпаний:** Рационы бортового питания для конкретных авиакомпаний, оформленные документально.

Примечание — Термины «процесс производства (изготовления) пищевой продукции», «партия пищевой продукции», «скоропортящаяся пищевая продукция», «срок годности пищевой продукции», «прослеживаемость продукции» применяют в соответствии с определениями технического регламента ТР ТС 021/2011 [1].

4 Общие требования к предприятиям бортового питания

4.1 Предприятия бортового питания обеспечивают воздушные суда и иные виды транспорта продукцией бортового питания, а также необходимыми бортовыми посудой и инвентарем на основании договоров с авиакомпаниями и другими заказчиками.

4.2 Предприятия бортового питания рекомендуется размещать в отдельно стоящих зданиях на территории и вблизи аэропортов, а также на расстоянии наибольшего приближения к стоянкам воздушных судов с учетом затрат времени на доставку продукции бортового питания не более одного часа.

4.3 Здания предприятий бортового питания должны соответствовать требованиям безопасности, установленным техническими регламентами [2], [3]. По критериям взрывопожарной и пожарной опасности здания предприятий бортового питания относят к категории «В».

Архитектурно-планировочные решения и конструктивные элементы зданий и помещений предприятия бортового питания должны соответствовать действующим строительным нормам [4], [5].

4.4 Планировка производственных и иных помещений предприятий бортового питания должна обеспечивать:

- поточность технологических процессов и операций, исключающую встречные или перекрестные потоки пищевой продукции, отходов производства, готовой продукции, загрязненного и чистого инвентаря и персонала;
- предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- уборку, мойку производственных, складских и вспомогательных помещений, оборудования, инвентаря и пр.;
- возможность проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений и защиту от проникновения в них животных, в т. ч. грызунов и насекомых;
- техническое обслуживание и текущий ремонт технологического оборудования;
- защиту пищевой продукции от загрязнения, попадания в нее посторонних предметов, частиц, веществ;
- условия для хранения пищевой продукции, вспомогательных материалов, упаковки и готовой продукции бортового питания.

4.5 Предприятия бортового питания должны быть оснащены инженерными системами и оборудованием по [6], [7], [8], в т. ч. иметь:

- средства естественной и механической вентиляции, количество и (или) мощность, конструкция и исполнение которых позволяют избежать загрязнения пищевой продукции, образования конденсата, обеспечивать доступ к фильтрам и другим частям указанных систем, требующим чистки или замены;
- естественное и/или искусственное освещение;
- горячее и холодное водоснабжение;
- канализационную систему;
- отопительную систему.

Температура, влажность и освещенность производственных помещений должны соответствовать нормам, обеспечивающим сохранение пищевой продукции и продукции бортового питания по ГОСТ 30494.

В цехах комплектации продукции бортового питания при постоянном использовании систем кондиционирования воздуха рекомендуется поддерживать температуру воздуха не выше 15 °С.

Допустимые уровни шума и вибрации в помещениях предприятия бортового питания должны соответствовать действующим санитарным нормам. Оптимальные эквивалентные уровни непостоянного звука не должны превышать 70 дБА.

4.6 Предприятия бортового питания следует оснащать современными очистными системами, в том числе жироуловителями, дымоуловителями, местными вытяжными вентиляционными системами с очистительными фильтрами над тепловым оборудованием. В процессе изготовления продукции бортового питания предприятия не должны оказывать негативного воздействия на окружающую среду.

4.7 Территория, прилегающая к зданиям предприятий бортового питания, должна быть благоустроена и содержаться в чистоте. На предприятии должны соблюдаться требования к условиям хранения и удаления отходов производства (изготовления) продукции бортового питания согласно [1].

4.8 Размещение производственных помещений и оборудования на предприятиях бортового питания должно обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических и технологических требований.

4.9 Набор и площади помещений предприятий бортового питания должны соответствовать их мощности.

В состав предприятия бортового питания следует включать помещения различных групп согласно таблице 1.

Таблица 1 — Примерный состав помещений предприятий бортового питания

Наименование группы помещений	Состав помещений данной группы
Складская группа помещений	- помещения для приемки и хранения продовольственного сырья, пищевых продуктов; - помещения для хранения бортовой посуды и приборов, инвентаря, вспомогательных материалов, упаковочных материалов и упаковки различных авиакомпаний с учетом правил товарного соседства и температурно-влажностных режимов; - помещения (зона) для несоответствующей продукции с истекшими сроками
Производственные цехи, включая помещения комплектации бортового питания	- заготовочные: овощной, мясной, рыбный цехи; - доготовочные: цехи холодного питания с камерами интенсивного охлаждения холодного питания, цехи горячего питания с камерами интенсивного охлаждения горячего питания, кондитерский цех с холодильными камерами, помещения (зоны) для суточного запаса продуктов, производство служебной столовой для персонала; - цехи (зоны, отделения) комплектации бортового питания с камерами кратковременного хранения продукции бортового питания; низкотемпературная камера для замораживания продукции бортового питания для обратных рейсов; - охлаждаемый накопитель бортового питания
Вспомогательные помещения	- помещения для санитарной обработки кухонной посуды, внутрицеховой тары, инвентаря, котлов; - помещение для разбора БКО с прибывших рейсов; - помещения (отделения) для хранения пищевых отходов и использованной упаковки; - помещения для санитарной обработки, хранения и выдачи многоразовой бортовой посуды, БКО; - помещения комплектации предметов комфорта, экипировки и средств обслуживания
Административные помещения	- кабинеты (отделения) администрации, зав. производством и зав. цехами, технологов, помещения диспетчерской службы, медицинский кабинет и др.
Санитарно-бытовые помещения	- раздевалки (гардеробные), душевые, санузлы для персонала, бельевые; - зал служебной столовой для персонала с раздаточными
Технические помещения	- мастерские с участками ремонта; - машинные отделения холодильных агрегатов, вентиляционные камеры, электрощитовые, бойлерные, тепловые узлы и т. п.
Примечание — На предприятиях бортового питания малой мощности могут отсутствовать или быть совмещенными отдельные помещения с выделением в них зон или участков.	

4.10 Технологическое (механическое, тепловое) и холодильное оборудование предприятий бортового питания должно соответствовать требованиям безопасности, в т. ч. технического регламента [9], и применяться в соответствии с требованиями техники безопасности и эксплуатационной документации производителей.

4.11 Предприятия бортового питания должны быть обеспечены бортовой посудой и съемным буфетно-кухонным оборудованием (БКО), вспомогательными материалами, которые могут предоставляться обслуживаемыми авиакомпаниями в соответствии с условиями договоров (контрактов) на оказание услуг по обеспечению бортовым питанием (далее — договоров обеспечения бортовым питанием).

4.11.1 К бортовой столовой посуде одноразового и многоразового использования относят пластмассовую, стеклянную, фарфоровую посуду (тарелки, салатники, чашки, стаканы, рюмки и т. д.), а также подносы, полуподносы, ланч-боксы, касалетки, кофейники, чайники, термосы.

4.11.2 К съемному буфетно-кухонному оборудованию (БКО) относят тележки, контейнеры, полутележки, печки, вкладыши, кипятильники, чайники, кофейники.

4.12 Технологическое оборудование, кухонные посуда и инвентарь, съемное буфетно-кухонное оборудование (БКО), бортовая столовая посуда должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для применения в продовольственном машиностроении и пищевой промышленности в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.13 Упаковка и упаковочные материалы, используемые для комплектации продукции бортового питания, должны соответствовать установленным требованиям технического регламента на упаковку

[10] и иметь соответствующую маркировку.

4.14 Предприятия бортового питания должны быть укомплектованы персоналом с соответствующими профессиональными навыками, знаниями и умениями, прошедшим обучение и проверку знаний по охране труда, владеющим правилами и навыками оказания первой медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях на производстве и правилами пожарной безопасности. Персонал должен быть подготовлен к действиям в чрезвычайных ситуациях.

Персонал предприятия бортового питания должен проходить медицинские освидетельствования и гигиеническую подготовку в порядке и с периодичностью, установленными законодательством Российской Федерации, соблюдать правила личной гигиены, иметь санитарную и/или специальную (форменную) одежду.

4.15 При посещении предприятия бортового питания с различными целями (проверки государственного надзора, внешний аудит, сертификационные проверки, экскурсии и т. д.) посетители (визитеры) должны заполнять анкету здоровья произвольной формы с целью исключения риска загрязнения продукции бортового питания.

5 Требования к продукции и рационам бортового питания

5.1 На предприятии бортового питания продукцию бортового питания изготавливают по заказам авиакомпаний или других заказчиков согласно сменным заданиям, в которых следует определять время вылета, тип воздушного судна, направление полета, номер рейса, пассажирскую загрузку по классам обслуживания и рационы питания.

5.2 Ассортимент производимой и реализуемой продукции бортового питания может включать:

- охлажденные салаты: из сырых овощей и фруктов; из маринованных, соленых, квашеных овощей; из рыбы и морепродуктов; из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, яиц и т. д., салаты и винегреты из вареных овощей, из тушеных и жареных овощей, салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей, сыра;
- охлажденные холодные закуски;
- охлажденные сэндвичи;
- охлажденные и замороженные блюда из мяса и птицы: из говядины, свинины, баранины, курицы, цыплят, индейки, утки, перепела;
- охлажденные и замороженные блюда из рыбы и морепродуктов;
- охлажденные и замороженные гарниры из круп и макаронных изделий;
- охлажденные и замороженные гарниры из картофеля, овощей и грибов;
- охлажденные и замороженные блюда из яиц;
- охлажденные первые блюда: супы заправочные, пюреобразные;
- охлажденные соусы и заправки;
- охлажденные мучные кулинарные изделия: блинчики с начинками; пирожки с фаршами и начинками, пицца с различными наполнителями;
- мучные кондитерские изделия — десерты из теста различных видов и отделочных полуфабрикатов, муссы;
- хлебобулочные изделия.

Примечание — По заказам потребителей продукцию бортового питания после изготовления могут доставлять в горячем состоянии.

5.3 Различают рационы питания следующих типов для пассажиров и членов экипажей воздушных судов:

- холодный завтрак;
- горячий завтрак;
- горячий обед;
- холодный обед;
- горячая закуска;
- холодная закуска;
- рацион чай.

5.4 По классу обслуживания различают рационы бортового питания:

- питание первого класса;
- бизнес класса;
- класса комфорт;
- эконом класса;
- питание экипажа.

Наименования классов обслуживания зависят от фирменных стандартов конкретных авиакомпаний.

По запросам авиакомпаний периодически осуществляют изменения меню рационов питания.

5.5 Рационы бортового питания в зависимости от авиакомпании, класса полета (класса обслуживания), цикла, типа питания включают определенный набор блюд и компонентов, в т. ч.: коктейльную закуску, первые блюда (супы), салаты, холодные закуски, горячие закуски, сэндвичи, горячие блюда из мяса, птицы, рыбы, яиц, овощей, гарниры из круп, овощей и фруктов, соусов, сладкие блюда и десерты, мучные кулинарные изделия, мучные кондитерские и хлебобулочные изделия.

5.6 По запросам авиакомпаний в рационы бортового питания включают национальные блюда, в т. ч. блюда этнической кухни и специальное питание.

Специальное питание разрабатывают согласно требованиям и классификации Международной ассоциации воздушного транспорта (IATA).

В таблице 2 представлен перечень различных видов специального питания по кодам классификации IATA.

Таблица 2 — Перечень видов специального питания по кодам классификации IATA

Коды классификации IATA	Наименование специального питания
AVML	Вегетарианское хинду /азиатское вегетарианское
BBML	Питание для детей до двух лет
BLML	Щадящее (диетическое) меню
CHML	Питание для детей от двух до 12 лет
DBML	Диабетическое питание
GFML	Питание без содержания клейковины
HFML	Питание с высоким содержанием клетчатки
HNML	Индуистское меню (Хинду)
INVG	Меню в индийском стиле с карри и молочными продуктами
JNML	Питание для последователей джайнизма
JPML	Японские блюда и закуски
KSML	Кошерное меню
LCML	Низкокалорийное меню
LFML	Питание с низким содержанием жира и холестерина
LPML	Питание с пониженным содержанием белков
LSML	Питание с низким содержанием соли
MOML	Халяльное (мусульманское) меню
NFML	Блюда без рыбы и рыбных продуктов
NLML	Питание с низким содержанием молочного белка (без лактозы)
NSML	Бессолевая диетическая еда
ORML	Восточное меню
PFML	Питание без арахиса
PRML	Питание с низким содержанием пурина
RVML	Продукты без кулинарной обработки: сырые овощи и фрукты
SFML	Блюда из морепродуктов
VGML	Строгое вегетарианское меню
VOML	Вегетарианское восточное меню
VLML	Вегетарианское меню с использованием молока и яиц
FPML	Фруктовое меню (свежие фрукты)

6 Показатели качества и безопасности продукции бортового питания

6.1 По органолептическим показателям (внешний вид, консистенция, текстура, цвет, вкус, запах) продукция бортового питания должна соответствовать конкретным технологическим (ТК) и технико-технологическим картам (ТТК).

6.2 По физико-химическим показателям продукция бортового питания должна соответствовать требованиям, приведенным в таблице 3.

Таблица 3 — Физико-химические показатели продукции бортового питания

Наименование показателя продукции бортового питания	Значение показателя
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	Согласно рецептуре
Массовая доля жира, %, не менее	Согласно рецептуре
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,0 — 3,0
Кислотность / щелочность	Согласно рецептуре
Массовая доля сахаров, % (для сладких блюд)	Согласно рецептуре
Степень термического окисления жира, %	1,0
Температура продукции при загрузке в автолифты	
- супы в горячем состоянии	Не ниже +75°С
- блюда и изделия в горячем состоянии	Не ниже +65°С
- блюда в охлажденном состоянии	(4 ± 2) °С
- блюда в замороженном состоянии (для продукции на обратные рейсы) бортового питания	Не выше -18 °С

6.3 По микробиологическим показателям продукция бортового питания должна соответствовать требованиям технического регламента [1].

6.4 По показателям безопасности мучные кондитерские и кулинарные (хлебобулочные) изделия должны соответствовать требованиям технического регламента [1].

6.5 Содержание потенциально опасных химических соединений (токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и пр.) следует нормировать по сырью, используемому для производства продукции бортового питания, и не должно превышать допустимые уровни, установленные техническим регламентом [1].

7 Требования к организации и технологии бортового питания

7.1 Организация и технология бортового питания должна включать следующие этапы:

- организация презентаций и разработка спецификаций авиакомпаний и других заказчиков;
- планирование производства и персонала;
- закупки сырья и пищевой продукции;
- прием пищевой продукции, вспомогательных материалов и упаковок, хранение и распределение продукции по складам и производственным зонам;
- изготовление холодных, горячих блюд, кондитерских и хлебобулочных изделий в производственных цехах и/или на отдельных участках;
- охлаждение (интенсивное охлаждение) компонентов рационов;
- замораживание продукции бортового питания на обратные рейсы;
- порционирование и комплектация рационов бортового питания;
- комплектация подносов с рационами бортового питания;
- кратковременное хранение скомплектованной продукции бортового питания в охлаждаемых накопителях до отправки заказчикам;
- хранение и комплектация бортового оборудования;
- комплектация напитков;
- комплектация БКО, бортовой посуды, их обработка и хранение;
- загрузка продукции бортового питания: напитков, БКО, бортовой посуды в спецавтотранспорт и доставка (транспортирование) продукции бортового питания на авиарейсы и другим заказчикам;

- разгрузка прибывших воздушных рейсов или разгрузка транспорта других видов;
- комплектация БКО, бортовой посуды, их обработка и хранение.

7.2 Организация презентаций и разработка спецификаций авиакомпаний и других заказчиков

Спецификации авиакомпаний с фотографиями блюд рекомендуется разрабатывать для конкретных авиакомпаний на основании результатов презентаций блюд и рациона бортового питания (меню) в целом.

7.2.1 Основанием для обновления или изменения меню являются запросы авиакомпаний и других заказчиков. В соответствии с запросом необходимо подбирать новый ассортимент продукции бортового питания и разрабатывать новые рецептуры и технологии блюд и изделий.

7.2.2 Разработку новых рецептур, фирменной и новой технологии изготовления блюд и изделий осуществляют в соответствии с требованиями ГОСТ 32691 и других нормативных документов. Для обновления меню могут использовать рецептуры и технологии блюд из официально изданных сборников рецептур [11].

7.2.3 Внутренние презентации блюд и новых меню следует проводить для анализа предлагаемых блюд по результатам предварительных проработок новых рецептур. На презентациях меню необходимо обеспечить обязательное участие представителей всех заинтересованных сторон.

7.2.4 Анализ представленных образцов блюд и выбор оптимальных из них следует проводить по следующим основным критериям:

- органолептические показатели, качество предлагаемых продуктов (гастрономические продукты, овощи, фрукты, порционные продукты) и представленных блюд;
- совместимость ингредиентов, входящих в состав блюд;
- возможность корректирования рецептуры, выхода (массы), технологии приготовления блюд с учетом внесенных изменений;
- соответствие общей концепции бортового питания, принятой в авиакомпании;
- учет национальных и религиозных особенностей питания;
- учет стоимостных параметров блюд и изделий и рационов питания в целом;
- эстетичность и дизайн блюд и изделий;
- оптимальные трудоемкость блюд и трудозатраты процессов приготовления;
- производственная мощность и оснащенность предприятия бортового питания.

7.2.5 Окончательный выбор блюд следует проводить в период основной презентации меню с участием представителей авиакомпаний и других заказчиков. Периодичность проведения презентаций меню для замены блюд определяется конкретной авиакомпанией и другими заказчиками.

По результатам презентации следует оформлять окончательный вариант спецификации, который согласовывают с авиакомпанией.

7.2.6 Комплектацию блюд и сервировку питания должны осуществлять строго в соответствии со спецификацией конкретного рациона (меню) с соблюдением массы всех компонентов блюд и точным расположением (сервировкой), отображенным на фотографии.

7.2.7 Спецификация конкретного рациона (меню) авиакомпании и других заказчиков должна содержать следующую информацию:

- название авиакомпании;
- класс обслуживания;
- код питания;
- цикл и наименование рациона (тип питания);
- ротацию (выбор) блюд с процентным соотношением выбора;
- дату введения меню рациона питания;
- фотографии скомплектованных блюд;
- перечень всех компонентов, входящих в блюда и рационы с указанием массы (рецептурный состав) и ссылкой на ТК и ТТК.

7.2.8 Оформление ТК и ТТК следует осуществлять в соответствии с ГОСТ 31987.

7.2.9 На фотографиях следует отображать порционирование и оформление блюд в касалетках и другой столовой бортовой посуде, а также комплектацию (сервировку) подноса с рационом бортового питания в целом.

Дополнительно по индивидуальным запросам авиакомпаний в спецификациях может быть указана пищевая ценность блюд и изделий, включая содержание белков, жиров, углеводов и калорийность на конкретный выход (массу) блюд и изделий.

Примечание — Информацию о пищевой ценности конкретных блюд определенного выхода (массы), как правило, размещают на сайтах авиакомпаний при предложении меню.

7.2.10 Спецификации авиакомпаний и других заказчиков также следует использовать:

- для закупок сырья, пищевой продукции и формирования статистики для закупок;
- составления отделом планирования сменных заданий для отдельных складских помещений и производственных цехов;
- расчета стоимости рационов бортового питания;
- выдачи сырья и пищевой продукции со склада;
- проведения проработок сырья и пищевой продукции;
- оформления ТК и ТТК на конкретные блюда и изделия;
- проведения выборочных проверок авиакомпанией (внешний аудит) с целью установления соответствия рационов питания согласованным спецификациям, если это предусмотрено договорами обеспечения бортовым питанием.

7.3 Планирование производства и персонала

Заказы на изготовление бортового питания от авиакомпаний с указанием количества пассажиров или других заказчиков должны поступать в диспетчерскую или другую аналогичную службу.

На основании заказов следует составлять сменные задания для складов и производственных цехов и определять количество необходимого производственного персонала для приготовления конкретных рационов бортового питания.

7.4 Закупки сырья и пищевой продукции

Закупки сырья, пищевой продукции и материалов, непосредственно выбранных авиакомпаниями на презентациях, следует осуществлять согласно спецификациям рационов (меню) в соответствии с договорами обеспечения бортовым питанием.

7.5 Прием пищевой продукции, вспомогательных материалов и упаковок, хранение и распределение продуктов по складам и производственным зонам

7.5.1 Все сырье и пищевая продукция, поступающие на предприятия бортового питания, должны соответствовать требованиям технического регламента [1] и (или) технических регламентов на конкретные виды пищевой продукции, других нормативных и технических документов, а также иметь необходимую маркировку в соответствии с положениями [12] и законодательством Российской Федерации.

7.5.2 Предприятие бортового питания должно организовать постоянный входной контроль поступающей продукции и обеспечить систему прослеживаемости по используемому сырью, вспомогательным материалам и упаковке.

7.5.3 При производстве бортового питания в рецептурах блюд и изделий допускается применение таблицы взаимозаменяемости сырья и пищевых продуктов (лист замен) с учетом требований ГОСТ 24297. Прослеживаемость пищевой продукции должна соответствовать ГОСТ Р ИСО 22005 в соответствии с порядком, установленным на предприятии и согласованным с конкретными обслуживаемыми авиакомпаниями.

7.5.4 Предприятие бортового питания должно быть оснащено льдогенераторами достаточной мощности для выработки пищевого льда из питьевой воды, отвечающей гигиеническим требованиям [13].

7.5.5 После приема поступающую продукцию следует распределять на хранение в складские помещения:

- низкотемпературные камеры (морозильники) для замороженной пищевой продукции — замороженных мяса, птицы, рыбы, овощей и фруктов, мучных полуфабрикатов;
- охлаждаемые камеры для свежих овощей, фруктов и соков; охлажденного мяса, птицы, рыбы; молочной продукции; готовой для потребления пищевой продукции, в т. ч. консервированной;
- неохлаждаемые кладовые для сухих бакалейных товаров и консервированной пищевой продукции, не требующих охлаждения.

7.5.6 Хранение сырья и пищевой продукции, используемых при производстве продукции бортового питания, следует осуществлять в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту продукции от загрязняющих веществ, при соблюдении сроков годности и условий хранения, установленных изготовителем продукции, и правил товарного соседства согласно [1].

7.6 Требования к изготовлению продукции бортового питания

7.6.1 Продукцию бортового питания в виде холодных, горячих блюд, кондитерских и хлебобулочных изделий следует изготавливать партиями в производственных цехах и/или на отдельных участках.

Технологические процессы изготовления продукции бортового питания должны включать следующие основные стадии:

- предварительную подготовку сырья и пищевой продукции;
- механическую (первичную) обработку сырья и пищевой продукции;
- тепловую обработку полуфабрикатов;

- изготовление основных блюд, гарниров, кулинарных, хлебобулочных и кондитерских изделий;
- порционирование и комплектацию рационов бортового питания;
- охлаждение (интенсивное охлаждение) компонентов рационов бортового питания;
- замораживание продукции бортового питания на обратные рейсы.

7.6.2 Общие требования к технологическим процессам изготовления продукции бортового питания должны соответствовать требованиям ГОСТ 31989.

7.6.3 Готовую продукцию бортового питания следует подвергать порционированию и комплектации в виде рационов бортового питания.

7.6.4 Для реализации продукцию бортового питания изготавливают в горячем, охлажденном и замороженном состоянии.

7.7 Комплектация подносов с рационами бортового питания в БКО

Сервировку и комплектацию подносов с бортовым питанием в соответствии со спецификациями следует осуществлять в охлаждаемых помещениях — цехах или зонах комплектации при температуре не выше 15 °С.

Скомплектованные подносы с продукцией бортового питания следует помещать в съемное буфетно-кухонное оборудование (БКО).

7.8 Сбор продукции бортового питания в охлаждаемых накопителях

Сбор, охлаждение и количественную проверку (контроль соответствия накладным) продукции бортового питания, скомплектованной в буфетно-кухонном оборудовании (БКО), следует осуществлять в охлаждаемых накопителях с температурой воздуха в помещении не выше (4 ± 2) °С. Сроки охлаждения готовой продукции бортового питания в накопителе не должны превышать 4 ч.

Примечание — На предприятиях бортового питания малой мощности сбор продукции бортового питания осуществляют в производственных цехах или на участках (зонах) комплектации и размещают в охлаждаемых камерах для кратковременного хранения до отправки заказчикам.

7.9 Комплектация бортового оборудования

7.9.1 Буфетно-кухонное оборудование (БКО) и бортовую посуду для различных авиакомпаний следует комплектовать в соответствии со сменными заданиями.

7.9.2 Комплектацию бортовой посуды, безалкогольных и алкогольных напитков, порционных продуктов промышленного производства в одноразовой упаковке, поступающих из складских помещений, следует осуществлять в производственных цехах или на участках (зонах) комплектации.

7.9.3 В БКО с продукцией бортового питания на прямые и обратные рейсы при температуре внешней окружающей среды выше (5 ± 2) °С следует загружать сухой лед промышленного производства или помещать хладоагенты. При температуре внешней окружающей среды ниже 5 °С сухой лед и хладоагенты следует применять при доставке и хранении замороженной продукции бортового питания на обратные рейсы.

7.10 Загрузка и доставка бортового питания на рейсы или другим заказчикам

7.10.1 Скомплектованная продукция бортового питания должна быть проверена и опломбирована. Загрузку бортового питания рекомендуется осуществлять через эстакаду загрузки воздушных рейсов.

7.10.2 Температуру охлажденной и замороженной продукции бортового питания следует измерять непосредственно перед вывозом из охлаждаемого накопителя и фиксировать в порядке, установленном на предприятии. Рекомендуется применять средства измерения, которые не оказывают отрицательного влияния на безопасность и качество продукции бортового питания. Температура охлажденной продукции бортового питания в момент отправки на борт воздушного судна не должна превышать (4 ± 2)°С.

7.10.3 Скомплектованную продукцию бортового питания в БКО следует размещать на эстакаде загрузки за 3 ч до расчетного времени вылета воздушного судна. Допускается вывоз охлажденной продукции бортового питания в БКО из накопителя на эстакаду загрузки за 4,5 ч до расчетного времени вылета рейса.

7.10.4 Для доставки скомплектованной продукции бортового питания к стоянкам воздушных судов на каждое БКО следует оформлять транспортный маркировочный ярлык и загружать БКО в специализированный автотранспорт — автолифты.

7.10.5 БКО со скомплектованным бортовым питанием подлежит проверке службой авиабезопасности.

Доставка скомплектованного бортового питания на борт воздушных судов должна осуществляться в порядке, установленном предприятием бортового питания.

7.10.6 В случае информации об отмене или задержке авиарейса допускается передача и использование готовой продукции бортового питания для других рейсов с учетом соблюдения сроков

годности и условий хранения.

7.10.7 Доставку скомплектованной охлажденной продукции бортового питания в аэропорты, отдаленные от предприятия бортового питания, а также другим заказчикам следует осуществлять специализированным автотранспортом с охлаждаемым или изотермическим кузовом.

Примечание — Автотранспорт для доставки рекомендуется оборудовать термодатчиками для контроля температуры продукции.

При использовании изотермического автотранспорта рекомендуется применять хладоагенты или сухой лед промышленного производства.

7.10.8 Кузовы автолифтов и другого специализированного автотранспорта необходимо обрабатывать по мере загрязнения с применением моющих и дезинфицирующих средств.

7.11 Разгрузка прибывших воздушных судов

После обслуживания воздушных судов по прилету, автолифты следует доставлять БКО в предприятие бортового питания в зону разбора грязного БКО и в накопитель неиспользованных напитков длительного хранения. Аналогично следует осуществлять разгрузку транспорта других видов.

Процессы доставки продукции бортового питания на воздушные суда или другим заказчикам не должны пересекаться с процессами разгрузки прибывших рейсов и транспорта других видов.

7.12 Организация разбора и обработки БКО и бортовой посуды

На предприятии бортового питания должны быть организованы процессы разбора и сортировки буфетно-кухонного оборудования (БКО) с пищевыми отходами и грязной посудой, санитарной обработки и хранения буфетно-кухонного оборудования, бортовой посуды, а также кратковременного хранения и вывоза пищевых отходов. Зоны (участки) отходов должны быть расположены отдельно от складских помещений и производственных цехов.

8 Информация о продукции бортового питания

Сведения о составе продукции бортового питания в виде информационного листа должны содержаться в документах, сопровождающих пищевую продукцию (например в накладной) в соответствии с [12].

Предприятия бортового питания должны предоставлять заказчикам информацию о продукции бортового питания в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, а также дополнительную информацию, установленную договорами обеспечения бортовым питанием с авиакомпаниями и иными заказчиками.

Авиакомпании должны предоставлять информацию об оказываемых услугах на борту воздушных судов, в т. ч. о продукции бортового питания, в соответствии с правилами перевозчиков.

9 Маркировка продукции бортового питания

9.1 Маркировка транспортной упаковки с рационами бортового питания, в т. ч. буфетно-кухонного оборудования (БКО) и т. п., представляет собой транспортный маркировочный ярлык.

Транспортный маркировочный ярлык должен содержать следующие сведения:

- наименование пищевой продукции — рациона бортового питания и его кода;
- наименование изготовителя продукции — предприятия бортового питания;
- номер рейса, дату вылета, аэропорт вылета;
- количество рационов бортового питания;
- дату изготовления бортового питания (время в часах, дата, год);
- срок годности бортового питания (время в часах, дата, год);
- условия хранения бортового питания (температура);
- сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (конкретный номер рейса и т. п.).

Транспортные маркировочные ярлыки следует сохранять до окончания воздушных рейсов.

9.2 Продукция бортового питания, доставляемая и реализуемая на тарелках и в касалетках, маркировке не подлежит.

Продукцию бортового питания, упакованную в потребительскую упаковку (сэндвичи, пирожки и другие кулинарные и кондитерские изделия), следует маркировать согласно техническому регламенту ТР ТС 022/2011 [12].

10 Сроки годности продукции бортового питания

Сроки годности и условия хранения продукции бортового питания должны быть установлены изготовителем продукции — предприятием бортового питания согласно [1] и содержаться в технических документах предприятия.

11 Обеспечение безопасности и контроль качества продукции бортового питания

11.1 Предприятие бортового питания должно обеспечивать безопасность пищевой продукции на всех технологических этапах изготовления продукции бортового питания от поступления сырья до реализации готовой продукции.

11.2 Предприятия бортового питания должны разработать, документально оформить, внедрить и поддерживать в рабочем состоянии процедуры, основанные на принципах ХАССП [1], ГОСТ Р 51705.1, ГОСТ Р 54762 (ISO/TS 22002-1), ГОСТ Р 56746 (ISO/TS 22002-2).

11.3 Для обеспечения безопасности продукции бортового питания в процессе ее изготовления следует соблюдать положения [1], ГОСТ 30390.

11.4 На предприятиях бортового питания рекомендуется ежедневно проводить выборочный отбор контрольных проб компонентов рационов бортового питания и отдельных блюд, предназначенных для испытания при возникновении разногласий по качеству и безопасности продукции. Отбор и хранение контрольных проб продукции бортового питания следует проводить в порядке, установленном изготовителем.

12 Методы контроля продукции бортового питания

12.1 Отбор и подготовку проб продукции бортового питания следует осуществлять согласно ГОСТ Р 54607.1.

12.2 Органолептическую оценку продукции бортового питания следует проводить на соответствие требованиям технологических и технико-технологических карт согласно методике, приведенной в ГОСТ 31986.

12.3 Определение физико-химических показателей продукции бортового питания (массовой доли влаги, сухих веществ, жира, сахара, кислотности) следует осуществлять по ГОСТ Р 54607.2, ГОСТ Р 54607.3, ГОСТ Р 54607.4, ГОСТ Р 54607.5, ГОСТ Р 54607.6.

12.4 Определение микробиологических показателей продукции бортового питания следует осуществлять в соответствии с требованиями нормативных документов.

Наряду с указанными методами допускается использовать другие методы и методики, утвержденные и зарегистрированные в установленном порядке.

13 Оценка (подтверждение) соответствия продукции бортового питания

13.1 Продукция бортового питания, в т. ч. вырабатываемая в виде рационов бортового питания, является составной частью услуг общественного питания, оказываемых авиакомпаниям по их заказам на основании договоров обеспечения бортовым питанием.

13.2 Оценку (подтверждение) соответствия продукции бортового питания, предназначенной для реализации при оказании услуг общественного питания, в т. ч. при изготовлении и доставке продукции бортового питания на воздушные суда и другим заказчикам, а также процессов реализации указанной продукции проводят в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований к пищевой продукции, установленных техническим регламентом [1]. Продукция бортового питания декларированию о соответствии не подлежит. По инициативе изготовителей соответствие продукции бортового питания требованиям нормативных и технических документов может быть подтверждено в форме добровольной сертификации услуг общественного питания.

Библиография

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

[2] Федеральный закон от 30.12.2009 г. № 384-ФЗ «Технический регламент о безопасности зданий и сооружений»

[3] Федеральный закон от 22.07.2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности»

[4] СП 118.13330.2012 Свод правил. Общественные здания и сооружения

[5] СП 44.13330.2011 Свод правил. Административные и бытовые здания. Актуализированная редакция СНиП 2.09.04—87*

[6] СП 60.13330.2012 Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование

[7] СП 52.13330.2011 Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-03—95

[8] СП 30.13330.2012 Свод правил. Внутренний водопровод и канализация зданий. Актуализированная редакция СНиП 2.04.01-85

[9] ТР ТС 010/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности машин и оборудования»

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

[11] Сборники рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий официально изданные на территории России

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

[13] СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»

УДК 658.386:006.354 ОКС 03.080.30 Т50 ОКСТУ 0131

Ключевые слова: организация и технология бортового питания, предприятие бортового питания, продукция бортового питания, рационы бортового питания, требования, обеспечение безопасности

Редактор *А.В. Липсюк*
Корректор *Ю.М. Прокофьева*
Компьютерная верстка *Е.И. Мосур*

Подписано в печать 08.02.2016. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 1,86. Тираж 35 экз. Зак. 90.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

123995 Москва, Гранатный пер., 4.

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

gost.e-ecolog.ru