ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 56766— 2015

Услуги общественного питания

ПРОДУКЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Требования к изготовлению и реализации

(DIN 10506:2012, NEQ)

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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

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 25 ноября 2015 г. № 1979-ст

4 Настоящий стандарт разработан с учетом основных нормативных положений национального немецкого стандарта DIN 10506:2012 «Гигиена пищевых продуктов на предприятиях общественного питания» (DIN 10506:2012 «Food hygiene – Mass catering», NEQ)

5 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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 2
4 Общие требования 2
5 Требования к помещениям предприятий общественного питания 2
5.1 Помещения (участки) погрузки и разгрузки 2
5.2 Помещения (участки) приемки и контроля 2
5.3 Транспортные коридоры 2
5.4 Складские помещения 2
5.5 Помещения (участки) для размораживания 3
5.6 Помещения (участки) для обработки и подготовки пищевой продукции и изготовления полуфабрикатов и блюд 3
5.7 Помещения (участки) для мойки кухонной и столовой посуды и инвентаря 4
5.8 Помещения (участки) для подготовки к раздаче (отпуску) блюд 4
5.9 Помещение (участок) для хранения транспортной упаковки 4
6 Требования к хранению пищевой продукции и упаковки 4
7 Требования к изготовлению и реализации блюд 4
7.1 Общие положения 4
7.2 Требования к интенсивному охлаждению горячих блюд 5
7.3 Требования к шоковой заморозке горячих блюд 5
7.4 Оборудование для интенсивного охлаждения и шоковой заморозки готовых блюд 5
7.5 Упаковка, хранение и транспортирование готовых блюд 6
7.6 Раздача (отпуск) готовых блюд 6
8 Внутренний производственный контроль и внедрение процедур, основанных на принципах ХАССП 7
8.1 Общие положения 7
8.2 Внутренний производственный контроль 7
8.3 Разработка, внедрение и поддержание процедур, основанных на принципах ХАССП 7
Библиография 8

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Услуги общественного питания

ПРОДУКЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Требования к изготовлению и реализации

Public catering services.
Products of public catering.
General requirements for the production and implementation

Дата введения — 2016—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает требования к изготовлению продукции общественного питания на предприятиях общественного питания, в т. ч. функционирующих в структуре организаций торговли, и ее реализации по месту изготовления и при организации кейтеринга.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

ГОСТ 31985—2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

ГОСТ 32962—2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания

ГОСТ Р 51705.1—2001 Системы 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 56725—2015 Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания

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

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.

Издание официальное

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины, установленные в ГОСТ 31985, [1].

4 Общие требования

4.1 Помещения предприятия общественного питания, в которых осуществляют технологические процессы обработки сырья, подготовки пищевых ингредиентов, изготовление продукции общественного питания, а также технологическое оборудование, инвентарь, вода, используемые в процессе изготовления продукции, условия хранения и удаления отходов должны соответствовать требованиям [1], [2].

4.2 С целью надлежащего функционирования предприятия общественного питания (далее — предприятия питания) должны быть обеспечены складскими, производственными, вспомогательными (разгрузочными, эстакадами, транспортными коридорами) помещениями и оборудованием в соответствии с ассортиментом и объемом вырабатываемой продукции.

5 Требования к помещениям предприятий общественного питания

5.1 Помещения (участки) погрузки и разгрузки

В помещениях (на участках) погрузки и разгрузки должны осуществлять разгрузку пищевой продукции и упаковки от поставщиков.

Примечание — Под пищевой продукцией понимают продукты животного и растительного происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, продовольственное (пищевое) сырье, а также другие продукты в соответствии с [1].

В процессе разгрузки пищевую продукцию и упаковку следует предохранять от воздействия неблагоприятных факторов окружающей среды. Конструкция и оснащение помещений (участков) погрузки и разгрузки должны обеспечивать условия для сохранения безопасности пищевой продукции и предотвращения развития в ней болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до уровней, опасных для здоровья человека.

5.2 Помещения (участки) приемки и контроля

Участки приемки пищевой продукции должны иметь укрывные устройства для защиты ее от внешних воздействий, например, вызванных неблагоприятными погодными условиями.

В помещениях (на участках) приемки и контроля должны осуществлять исключительно краткосрочное промежуточное хранение поступивших сырья, пищевых ингредиентов и упаковки с целью проверки их количества и качества.

Примечание — Помещения (участки) погрузки и разгрузки могут быть совмещены с помещениями (участками) приемки и контроля.

5.3 Транспортные коридоры

Коридоры, используемые в качестве транспортных путей, рекомендуется проектировать в достаточной мере широкими и по возможности короткими, обеспечивающими в случае необходимости транспортирование пищевой продукции и упаковки с использованием средств малой механизации. Для стен и углов дополнительно могут быть предусмотрены защитные ограждения.

5.4 Складские помещения

Складские помещения должны быть предназначены для длительного и промежуточного хранения пищевой продукции и упаковки в соответствии с производственными потребностями предприятия.

Для хранения скоропортящейся и замороженной пищевой продукции должны быть предусмотрены помещения, оборудованные среднетемпературным и низкотемпературным холодильным оборудованием, а для хранения нескоропортящейся пищевой продукции — также отдельные помещения (склады) или участки.

Холодильное оборудование для хранения пищевой продукции оборудуется термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры в камере, а также средствами для регистрации температуры.

5.4.1 Помещения для среднетемпературного холодильного хранения

Помещения для среднетемпературного холодильного хранения должны быть оснащены оборудованием, предназначенным для хранения скоропортящейся пищевой продукции в соответствии с условиями изготовителей, а также для промежуточного хранения полуфабрикатов и хранения охлажденных готовых блюд.

В качестве среднетемпературного холодильного оборудования следует использовать среднетемпературные холодильные камеры и холодильные шкафы.

5.4.2 Помещения для низкотемпературного холодильного хранения

Помещения для низкотемпературного холодильного хранения должны быть оснащены оборудованием, предназначенным для хранения замороженной пищевой продукции в соответствии с условиями изготовителей, а также для промежуточного хранения замороженных готовых блюд.

В качестве низкотемпературного холодильного оборудования следует использовать низкотемпературные камеры или низкотемпературные холодильные шкафы.

5.4.3 Склады (участки хранения) сухих продуктов

Склады сухих продуктов в зависимости от потребности должны быть предназначены для хранения:

- продуктов с почвенными загрязнениями (например, картофеля, лука и других корнеплодов);
- упакованных пищевых ингредиентов, для которых не требуется хранение в охлаждаемых условиях (например, бакалейных продуктов, напитков в бутылках и в банках и т. п.);
- суточного запаса продуктов (краткосрочное хранение продуктов, не требующих охлаждения).

Данные помещения должны быть оснащены стеллажами, подтоварниками, поддонами и т. п.

5.5 Помещения (участки) для размораживания

В качестве помещений (участков) для размораживания должны использовать обособленные помещения или участки в заготовочных цехах. Данные помещения должны быть оснащены среднетемпературным холодильным оборудованием, производственными столами, стеллажами, поддонами и т. п.

При необходимости для размораживания сырья можно использовать среднетемпературное холодильное оборудование, в котором хранят сырье и пищевые ингредиенты при условии защиты от перекрестного загрязнения.

5.6 Помещения (участки) для обработки и подготовки пищевой продукции и изготовления полуфабрикатов и блюд

5.6.1 Помещения (участки) для обработки и подготовки пищевой продукции и изготовления полуфабрикатов

Эти помещения и участки должны быть предназначены для механической кулинарной обработки сырья (например, очистки, нарезки, просеивания и т. п.), подготовки пищевых ингредиентов и изготовления полуфабрикатов.

К ним относят заготовочные цехи (участки) для обработки (подготовки) мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, яиц, картофеля, овощей и фруктов и изготовления из них полуфабрикатов.

5.6.2 Помещения для изготовления блюд

Эти производственные помещения должны быть предназначены для изготовления и непосредственного отпуска блюд в горячем или охлажденном состоянии, их кратковременного хранения в горячем (на мармите) или охлажденном (в витринах на линии раздачи) состоянии с целью последующей раздачи, для разогрева охлажденных (замороженных) готовых блюд после холодильного хранения с целью их отпуска в горячем виде, а также для комплектации готовых блюд при организации кейтеринга.

В зависимости от ассортимента блюд могут быть предусмотрены следующие производственные цехи: горячий, холодный, кулинарный, кондитерский, мучной, десертный и т. п.

Производственные цехи — холодный и горячий — могут быть оборудованы участками или линиями для раздачи готовых блюд при реализации по месту изготовления.

Необходимо предусмотреть дополнительные производственные помещения (участки) при изготовлении охлажденных и замороженных блюд, например:

- помещения, оснащенные холодильным оборудованием для интенсивного охлаждения и шоковой заморозки готовых блюд, а также для промежуточного хранения готовых блюд в охлажденном или замороженном состоянии;
- помещение для порционирования и фасовки в гастроемкости, оборудованные производственными столами с охлаждаемыми рабочими поверхностями.

5.7 Помещения (участки) для мойки кухонной и столовой посуды и инвентаря

Помещения для мойки кухонной посуды и инвентаря, столовой посуды и приборов должны быть оборудованы таким образом, чтобы исключить контаминацию загрязнителями или микроорганизмами в соответствии с требованиями [2].

Предпочтительно предусмотреть наличие раздельных помещений для мытья кухонной и столовой посуды.

Необходимо предусмотреть участки мойки внутрицеховой тары, гастроемкостей и т. п., а также отдельное помещение для обработки контейнеров и другой транспортной упаковки многократного использования, в т. ч. оборотной тары.

5.8 Помещение (участки) для подготовки к раздаче (отпуску) блюд

Для раздачи блюд по месту изготовления должны быть выделены участки в производственных помещениях или организованы линии раздачи в соответствии с 7.6.

Участки раздачи блюд могут быть совмещены с залом обслуживания с использованием конструктивных элементов или специализированного раздаточного оборудования для их разграничения.

При организации на предприятии общественного питания услуг кейтеринга (реализации сторонним организациям) должны быть предусмотрены отдельные помещения (участки) для подготовки к отпуску блюд, оснащенные соответствующим холодильным или тепловым оборудованием. Эти же помещения используют для предварительной комплектации блюд.

5.9 Помещение (участок) для хранения транспортной упаковки

Для хранения транспортной упаковки (изотермические контейнеры, оборотная тара и пр.) следует предусмотреть отдельное помещение (участок), оснащенные стеллажами, поддонами и т. п.

6 Требования к хранению пищевой продукции и упаковки

Условия хранения и сроки годности пищевой продукции и упаковки должны соответствовать требованиям, установленным изготовителем [1], [4].

Условия хранения должны учитывать правила товарного соседства для принятой классификации пищевой продукции [2], [3].

Совместное хранение продовольственного сырья, пищевых продуктов, в т. ч. готовых, иных пищевых ингредиентов следует осуществлять при условии, что они упакованы промышленным способом, исключающим их соприкосновение, перекрестное загрязнение и/или изменение органолептических свойств, а также при условии, что они имеют одинаковые температурно-влажностные параметры хранения.

7 Требования к изготовлению и реализации блюд

7.1 Общие положения

7.1.1 Изготовление и реализацию готовых блюд осуществляют в соответствии с требованиями ГОСТ 30390, [2], техническими документами изготовителя.

Условия обработки и подготовки пищевой продукции, в т. ч. размораживание, должны соответствовать требованиям технических документов изготовителя и санитарным нормам [2].

При необходимости технологические операции по обработке сырья или производству полуфабрикатов могут быть проведены на участках по изготовлению блюд при условии их разделения временным интервалом и проведения надлежащей санитарной обработки.

7.1.2 Для изготовления интенсивно охлажденных и замороженных готовых блюд следует использовать все традиционные способы кулинарной обработки.

7.1.3 При разработке ассортимента изготовляемой и реализуемой продукции на конкретном предприятии питания следует учитывать его цеховое деление, оснащение технологическим оборудованием и квалификацию персонала, а также условия реализации готовых блюд, чтобы обеспечивать их надлежащее обращение при реализации по месту изготовления и при организации услуг кейтеринга.

7.1.4 При оказании услуг кейтеринга предприятия могут доставлять блюда в горячем и охлажденном состоянии, а также интенсивно охлажденные и замороженные готовые блюда.

7.1.5 Горячие блюда следует изготавливать непосредственно в гастроемкостях, закрытых крышками, и направлять в помещение (участок) с целью их укладывания в изотермические контейнеры.

Салаты и аналогичные охлажденные блюда следует перекладывать в гастроемкости, закрывать крышками и направлять на участок с целью их укладывания в изотермические контейнеры.

7.2 Требования к интенсивному охлаждению горячих блюд

7.2.1 Горячие блюда, не предназначенные для немедленной реализации или транспортирования, должны быть подвергнуты интенсивному охлаждению в специальном холодильном оборудовании при условиях, установленных изготовителем в зависимости от вида используемого оборудования.

7.2.2 При порционировании блюд изготовитель должен установить оптимальные параметры температуры как для блюд, так и для окружающей среды.

7.2.3 Для изготовления охлажденных готовых блюд подготовленные полуфабрикаты не следует подвергать длительному хранению.

7.2.4 В технологии интенсивного охлаждения горячих блюд в соответствии с требованиями технических документов на блюда конкретных видов, рекомендуется использовать один из способов, представленных в 7.2.4.1—7.2.4.4.

7.2.4.1 Горячие блюда изготавливают непосредственно в гастроемкостях, немедленно подвергают интенсивному охлаждению и направляют на хранение в соответствующих условиях до транспортирования.

7.2.4.2 Горячие блюда, изготовленные в больших объемах, перекладывают в гастроемкости и т. п., подвергают интенсивному охлаждению и направляют на хранение при соответствующих условиях до транспортирования.

7.2.4.3 Горячие блюда, изготовленные в больших объемах, порционируют сразу после их изготовления в индивидуальную упаковку, подвергают интенсивному охлаждению и направляют на хранение при соответствующих условиях до транспортирования.

7.2.4.4 Горячие блюда, изготовленные в больших объемах, сразу после их изготовления подвергают интенсивному охлаждению, а затем порционируют в потребительскую упаковку на одну или несколько порций и направляют на хранение при соответствующих условиях.

7.2.5 После интенсивного охлаждения готовую продукцию следует направлять непосредственно сторонним организациям с соблюдением непрерывности цепи охлаждения, либо хранить в холодильном оборудовании при соблюдении условий хранения и сроков годности, установленных изготовителем.

Рекомендуется проводить постоянный мониторинг температуры охлажденных блюд. Измерение температуры блюд следует осуществлять бесконтактными термометрами, разрешенными для этих целей.

Температуру хранения блюд следует подвергать систематическому контролю.

7.3 Требования к шоковой заморозке горячих блюд

Для разработки технологии шоковой заморозки горячих блюд и оформления соответствующего технического документа изготовителя могут быть применены способы, аналогичные технологии интенсивного охлаждения, представленные в 7.2.4.1—7.2.4.4.

Для изготовления замороженных горячих блюд должны быть установлены временной и температурный интервал между изготовлением блюд и их раздачей.

Готовые блюда должны быть подвергнуты шоковой заморозке до температуры минус 18 °С в толще продукта в течение срока и при условиях, установленных изготовителем в зависимости от вида используемого оборудования.

При изготовлении замороженных блюд для их хранения должны быть предусмотрены дополнительные низкотемпературные камеры.

Хранение замороженных блюд в низкотемпературных камерах следует осуществлять при соблюдении условий хранения и сроков годности, установленных изготовителем [1].

7.4 Оборудование для интенсивного охлаждения и шоковой заморозки готовых блюд

Для технологических процессов по 7.2—7.3 должно быть предусмотрено специальное оборудование для интенсивного охлаждения и шоковой заморозки. Это холодильное оборудование должно соответствовать потребностям производства по вместимости и производительности, а также должно быть пригодно для надлежащей санитарной обработки. Оно должно быть предназначено исключительно для изготовления охлажденных или замороженных блюд и отличаться особым способом подачи воздуха в холодильное оборудование, обеспечивающим интенсивное охлаждение или шоковую заморозку.

7.5 Упаковка, хранение и транспортирование готовых блюд

7.5.1 Упаковка, используемая для хранения и транспортирования охлажденных блюд (салаты и т. п., холодные заправки), горячих блюд, интенсивно охлажденных и замороженных готовых блюд, должна отвечать требованиям [4] и не должна являться источником контаминации. Требования к маркировке упакованной продукции должны соответствовать [5].

Примечание — Контаминация может быть вызвана микроорганизмами или нежелательными химическими веществами из упаковки.

При использовании одноразовой упаковки необходимо соблюдать условия, предусмотренные нормативными и техническими документами изготовителя, касающимися диапазона температур хранения и вида готового блюда.

Примечание — При ненадлежащем использовании одноразовой упаковки возможна миграция в готовое блюдо веществ, опасных для здоровья.

7.5.2 Хранение, транспортирование, реализация и утилизация готовых блюд должны соответствовать [1], [2].

При необходимости вместе с готовым блюдом в транспортную упаковку следует помещать аккумуляторы тепла или холода достаточной емкости, служащие температурным буфером, и соблюдать продолжительность транспортирования.

Перед загрузкой следует проверять состояние транспортной упаковки.

После каждого использования оборотной транспортной упаковки ее следует подвергать надлежащей санитарной обработке.

7.5.3 Если транспортирование и раздачу/отпуск готовых блюд сторонним организациям проводит персонал, не являющийся штатным сотрудником предприятия-изготовителя, следует предусмотреть процедуру перехода ответственности за блюда, отражающую «точку перехода риска» от предприятия-изготовителя к предприятию, осуществляющему доставку и раздачу (отпуск).

7.5.4 В процессе транспортирования блюда должны быть защищены от любого неблагоприятного воздействия. При транспортировании готовых блюд следует осуществлять надлежащий контроль соблюдения требований [1]. Рекомендуется проводить постоянный мониторинг температуры транспорта для контроля условий транспортирования готовых блюд с использованием современных регистраторов температуры.

7.6 Раздача (отпуск) готовых блюд

7.6.1 Раздачу (отпуск, реализацию) блюд осуществляют по месту изготовления или в сторонних организациях.

Раздачу (отпуск) блюд независимо от места реализации проводят в соответствии с ГОСТ 30390, ГОСТ 32962.

Раздачу (отпуск, реализацию) блюд по месту изготовления осуществляют через линию раздачи/официантов, через экспедицию — блюд, подлежащих передаче сторонним организациям, а также через передаточные окна/продавцов, осуществляющих выкладку продукции на витринах.

7.6.2 До момента передачи блюд обслуживающему персоналу или потребителю следует поддерживать их температуру, контролировать ее любым надлежащим способом и документировать.

7.6.3 Информацию о пищевой продукции при реализации готовых блюд, фасование которых осуществляется организациями в присутствии/отсутствии потребителя, доводят до потребителя в соответствии с требованиями [5].

При раздаче (отпуске, реализации) готовых блюд предприятиям питания, обслуживающим особо уязвимые группы населения, следует предоставлять информацию об особенностях использования блюд в части их воздействия на потребителей этих групп.

Примечание — К предприятиям питания, обслуживающим особо уязвимые группы населения, относят пищеблоки больниц и домов престарелых, диетические кухни, предприятия питания для детей дошкольного возраста и т. п.

7.6.4 Испорченные и непригодные для потребления готовые блюда следует безопасным образом удалять из предприятия для утилизации согласно установленным требованиям [1], [2].

8 Внутренний производственный контроль и внедрение процедур, основанных на принципах ХАССП

8.1 Общие положения

Предприятия общественного питания должны планировать и осуществлять внутренний производственный контроль с целью выполнения общих требований к технологическому процессу изготовления блюд [1].

Для осуществления внутреннего производственного контроля, в т. ч. контроля температуры и продолжительности этапов технологических процессов, необходимо использовать поверенные (калиброванные) средства измерения, обеспечивающие достоверность измерений.

8.2 Внутренний производственный контроль

Система внутреннего производственного контроля включает в себя:

- входной контроль продовольственного сырья и пищевых ингредиентов (например, должны быть проведены идентификация поступающей продукции на соответствие требованиям нормативных документов, соблюдение условий хранения, сроков годности, осмотр на наличие повреждения вредителями) и, при необходимости, выборочный контроль по микробиологическим и физико-химическим показателям);
- контроль режимов хранения (например, контроль температуры/влажности, продолжительности хранения, сроков годности);
- контроль процессов изготовления блюд (например, контроль режимов тепловой кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов, процесса охлаждения при изготовлении блюд);
- оценка/контроль готовых блюд (например, органолептическая оценка, контроль температуры, определение при необходимости микробиологических показателей);
- приемочный контроль готовых блюд (например, контроль состояния блюд, качества и температуры, сопроводительной документации);
- контроль санитарной обработки и, при необходимости, дезинфекции (например, визуальный ежедневный контроль, периодический контроль результатов обработки с помощью экспресс-тестов, микробиологический контроль гигиенического состояния оборудования, инвентаря, посуды);
- контроль за вредителями;
- отбор и хранение контрольных проб в соответствии с ГОСТ Р 54607.1, ГОСТ Р 56725 (например, в случае необходимости проведения испытаний продукции для подтверждения безопасности блюд);
- контроль знаний, квалификационных навыков и умений персонала посредством мониторинга технологических процессов, ведения и регистрации записей и т. д.

План внутреннего производственного контроля (программу производственного контроля) разрабатывают на основании нормативных документов, действующих в сфере общественного питания.

Мероприятия по внутреннему производственному контролю следует разрабатывать, проводить и документировать индивидуальным образом на каждом конкретном предприятии в соответствии с его потребностями.

Порядок и сроки хранения документации должны быть определены предприятием самостоятельно и разработаны таким образом, чтобы записи достоверно отражали проведение внутреннего производственного контроля в течение определенного интервала времени.

8.3 Разработка, внедрение и поддержание процедур, основанных на принципах ХАССП

В соответствии с [1] предприятия—изготовители продукции общественного питания должны разработать, внедрить, поддерживать в рабочем состоянии процедуры, основанные на принципах ХАССП, в том числе для выполнения программы производственного контроля.

При разработке на предприятиях питания процедур, основанных на принципах ХАССП, рекомендуется руководствоваться требованиями [1], ГОСТ Р 51705.1, ГОСТ Р 56746 /ISO/TS/22002-2 и иными документами, действующими в сфере общественного питания.

Библиография

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
[2]	Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079—01	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
[3]	Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СП 2.3.2.1324—03	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
[4]	ТР ТС 005/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой упаковки»
[5]	ТР ТС 022/2011	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

УДК 658.386:006.354 ОКС 03.080.30

Ключевые слова: предприятия общественного питания, готовые блюда, охлажденные готовые блюда, замороженные готовые блюда, помещения, участки, хранение, раздача (отпуск)

Редактор *А.В. Липсюк*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *О.В. Лазарева*
Компьютерная верстка *Е.О. Асташина*

Сдано в набор 01.02.2016. Подписано в печать 21.03.2016. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,00. Тираж 34 экз. Зак. 807.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

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

gost.e-ecolog.ru