ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54609— 2011

Услуги общественного питания

НОМЕНКЛАТУРА ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2012

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

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 8 декабря 2011 г. № 743-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «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

© Стандартинформ, 2012

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 1
4 Номенклатура показателей качества продукции общественного питания 1
5 Выбор номенклатуры показателей качества продукции общественного питания 2
Приложение А (рекомендуемое) Номенклатура показателей качества продукции общественного питания 3
Приложение Б (обязательное) Применяемость физико-химических показателей качества продукции общественного питания 5
Библиография 8

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Услуги общественного питания

НОМЕНКЛАТУРА ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Public catering services. Nomenclature of quality products catering

Дата введения — 2013—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает номенклатуру показателей качества продукции общественного питания и порядок выбора показателей качества продукции.

Настоящий стандарт распространяется на продукцию общественного питания, изготавливаемую предприятиями общественного питания различных форм собственности, организационно-управленческой структуры и индивидуальными предпринимателями.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 50647—2010 Услуги общественного питания. Термины и определения

ГОСТ Р 50763—2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

ГОСТ Р 52113—2003 Услуги населению. Номенклатура показателей качества

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 ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежегодно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 50647 и ГОСТ Р 52113.

4 Номенклатура показателей качества продукции общественного питания

4.1 Номенклатура показателей качества продукции общественного питания — перечень качественных и количественных характеристик органолептических, физико-химических и микробиологических показателей, обеспечивающих удовлетворение реальных и предполагаемых потребностей потребителей в качественной и безопасной продукции общественного питания.

4.2 Номенклатура показателей качества продукции общественного питания различных видов с учетом подразделения на группы и подгруппы приведена в приложении А, таблица А.1.

Издание официальное

5 Выбор номенклатуры показателей качества продукции общественного питания

5.1 Для выбора номенклатуры показателей качества продукции общественного питания необходимо определить:

- группу (вид) однородной продукции общественного питания;
- наименование продукции общественного питания;
- цель практического применения номенклатуры показателей качества продукции общественного питания.

5.2 Группу (вид) однородной продукции общественного питания устанавливают на основании ГОСТ Р 50763, раздел 4.

5.3 Целью практического применения номенклатуры показателей качества является выбор показателей качества для конкретной продукции общественного питания:

- при разработке технических (технологических) документов на фирменную и новую продукцию;
- при разработке стандартов организаций на продукцию;
- при организации технологического контроля на предприятиях общественного питания;
- при проведении подтверждения соответствия продукции общественного питания;
- при разработке документов системы менеджмента качества для предприятий общественного питания.

5.4 Исходную номенклатуру показателей качества продукции общественного питания выбирают по приложению Б, устанавливающему применяемость показателей качества продукции общественного питания. Количество показателей качества продукции общественного питания определяется группой (видом) однородной продукции общественного питания, ее составом и рецептурой.

5.5 Нормируемые физико-химические показатели качества для продукции общественного питания различных групп и видов приведены в таблицах Б.1, Б.2 (см. приложение Б).

5.6 Микробиологические показатели качества для продукции общественного питания различных групп и видов нормируются в соответствии с [1], [2].

Приложение А
(рекомендуемое)

Номенклатура показателей качества продукции общественного питания

Таблица А.1 — Номенклатура показателей качества продукции общественного питания

Группы показателей	Подгруппы показателей	Показатели
Назначение	Функциональное назначение	Пищевая ценность[1)], включая массовую долю углеводов, в том числе сахаров, белка, жира, содержание витаминов, макро- и микроэлементов, энергетическую ценность (калорийность); биологическая ценность, включая аминокислотный состав белка, жирнокислотный состав жира, усвояемость белка
		Возможность использования в питании детей и подростков (1—3 года, 3—7 лет, старше 7 лет), в том числе при организации питания в образовательных учреждениях
	Классификационное назначение	Вид используемого сырья, способ кулинарной обработки, характер потребления, термическое состояние
	Сохраняемость[2)]	Условия и сроки реализации
		Сроки годности
		Условия хранения и транспортирования
		Вид, состояние, герметичность упаковки, способ упаковки
Надежность	Показатель фальсификации[3)]	Наличие хлеба, крахмала, белковых добавок, сухожилий, субпродуктов и других компонентов, не предусмотренных рецептурой, а также отсутствие рецептурных компонентов
		Несоответствие компонентов блюда (изделия) согласно меню и этикетке (ярлыку), массовой доли начинок (фарша) и основы изделия
Показатели качества	Органолептические показатели[4)]	Внешний вид (включая цвет, форму, состояние поверхности), вкус, запах, текстура (консистенция) продукции
	Физико-химические показатели	Массовая доля сухих веществ, влаги, жира, углеводов (сахара, крахмала), поваренной соли, хлеба, начинок (фарша), панировочных сухарей (панировочной смеси), макро- и микроэлементов, щелочность, кислотность и т. п.
Эстетичность	—	Порядок оформления и подачи блюд и изделий
		Внешний вид упаковки, в том числе оформление
Безопасность	Химическая безопасность (содержание потенциально опасных химических соединений)[5)]	Токсичные элементы
		Микотоксины
		Охратоксин А
		Диоксины
		Антибиотики
		Пестициды
		Агрохимикаты, в том числе фумиганты
		Нитраты
		Гормональные препараты
		Добавки пищевые, в том числе вкусоароматические добавки, пищевые красители, ароматизаторы, консерванты[6)]
		Остаточное содержание консервантов, в том числе сернистого ангидрида[7)]
	Радиационная безопасность	Радионуклиды

Окончание таблицы А.1

Группы показателей	Подгруппы показателей	Показатели
Безопасность	Биологическая (микробиологическая и паразитарная) безопасность[8)]	КМАФАнМ
		БГКП (колиформы)
		S.aureus
		Патогенные, в т. ч. сальмонеллы
		L.monocytogenes
		Дрожжи
		Плесени
		E.coli
		Proteus
		Сульфитредуцирующие клостридии (для продукции, упакованной под вакуумом)
		ГМО и ГММ
	Термическая безопасность[9)]	Температура блюд, напитков при подаче
		Температура блюд, напитков, изделий, полуфабрикатов при доставке в доготовочные, раздаточные предприятия, магазины (отделы) кулинарии, на дом, к рабочим местам, в розничную торговую сеть и др.
		Температура горячих и охлажденных блюд, напитков, изделий, полуфабрикатов при их фасовке
		Ферментная инактивация (достаточность тепловой обработки)

[1)] Пищевую ценность определяют для продукции общественного питания всех видов согласно [3] и на основании [4].

[2)] Сохраняемость продукции, характеризуемую сроками реализации (сроками годности) и условиями хранения, определяют для продукции общественного питания всех видов согласно [5], [6], при этом изготовитель вправе устанавливать сроки годности продукции общественного питания самостоятельно на основании экспериментальных лабораторных испытаний с обоснованием в установленном порядке [7].

[3)] Показатель фальсификации продукции характеризует полноту вложения сырья, соблюдение рецептуры блюд и изделий.

[4)] Органолептические показатели определяют в продукции общественного питания всех видов.

[5)] Содержание потенциально опасных химических соединений (токсичные элементы — свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, микотоксины, охратоксин А, диоксины, антибиотики, пестициды, нитраты, агрохимикаты, в т. ч. фумиганты, гормональные препараты) и радионуклидов определяют на основании выборочного контроля их содержания в исходном продовольственном сырье, полуфабрикатах, пищевых продуктах, используемых для изготовления продукции общественного питания.

[6)] Определение (количественный анализ) пищевых добавок, в том числе вкусоароматических добавок, пищевых красителей, консервантов, осуществляют для продукции с добавлением этих компонентов в рецептуру в соответствии с [8]; качественный анализ пищевых добавок в продукции общественного питания с добавлением этих компонентов в рецептуру осуществляют в соответствии с [8].

[7)] Остаточное количество сернистого ангидрида определяют в сульфитированном картофеле.

[8)] Биологическую безопасность продукции общественного питания определяют согласно [1], [2].

[9)] Термическая безопасность характеризует температуру продукции общественного питания при подаче, фасовке, доставке и т. п., а также ферментную инактивацию (достаточность тепловой обработки).

Приложение Б
(обязательное)

Применяемость физико-химических показателей качества продукции общественного питания

Таблица Б.1 — Применяемость физико-химических показателей качества кулинарных полуфабрикатов

Наименование полуфабрикатов	Массовая доля, %				Общая (титруемая) кислотность	Дополнительные показатели
	влаги или сухих веществ	жира	сахара	хлорида натрия (поваренной соли)		
Полуфабрикаты из сырого картофеля	–	–	–	–	–	Содержание сернистого ангидрида
Полуфабрикаты из творога (тесто для сырников, вареников, вареники, блинчики)	+	+	+	+	+	–
Полуфабрикаты из рыбы натуральные (филе)	+	+	–	+	–	Свежесть, массовая доля общего фосфора
Фарш рыбный	+	–	–	+[1)]	–	Свежесть, массовая доля крахмала, общего фосфора
Полуфабрикаты из рыбного фарша (котлеты, биточки, фрикадельки рыбные и т. п.)	+	+	–	+	–	Массовая доля хлеба, крахмала, общего фосфора
Полуфабрикаты мясные бескостные и мясокостные кусковые	–	+	–	–	–	Свежесть, температура в толще полуфабриката, массовая доля общего фосфора
Полуфабрикаты мясные рубленые: - формованные, в т. ч. панированные; - в тестовой оболочке, фаршированные (голубцы, кабачки, помидоры), - мясосодержащие; - фарш	+	+	–	+	–	Массовая доля белка, жира, общего фосфора, крахмала, хлеба (кроме натуральных рубленых изделий без панировки), мясной начинки или мясной оболочки, панировочных сухарей (панировочной смеси), тестовой оболочки, кляра, льезона, температура в толще полуфабриката
Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные	–	+	–	+[1)]	–	Свежесть, температура, массовая доля общего фосфора
Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые	–	+	–	+	+[2)]	Массовая доля белка, крахмала, хлеба, общего фосфора, кальция (при использовании мяса механической обвалки), панировки, мясной начинки или мясного покрытия в фаршированных полуфабрикатах
Полуфабрикаты из муки (пирожки, пироги, тесто дрожжевое, слоеное, песочное)	+	–	–	–	+	Щелочность в песочном тесте
Пищевые бульоны-полуфабрикаты	+	+	–	+	–	Активная кислотность
Соусы-полуфабрикаты, в т. ч. концентрированные	+	+	–	–	+	—

[1)] Массовую долю хлорида натрия (поваренной соли) определяют в полуфабрикатах, в которых по рецептуре предусмотрена поваренная соль.

[2)] Общую кислотность определяют в рубленых полуфабрикатах из мяса птицы, в которых по рецептуре предусмотрен хлеб.

Примечание — Знак «+» означает нормируемые показатели; знак «–» означает ненормируемые показатели

Таблица Б.2 — Применяемость физико-химических показателей качества готовых блюд и изделий

Виды продукции общественного питания	Массовая доля, %				Общая (титруемая) кислотность	Дополнительные показатели
	влаги или сухих веществ	жира	сахара	хлорида натрия (поваренной соли)		
Блюда и кулинарные изделия[1), 2)]						
- из картофеля и овощей	+	+	–	+	–	Массовая доля фарша в голубцах
- из круп	+	+	+	+	–	Массовая доля молока согласно рецептуре
- из творога	+	+	+	+	+	Массовая доля яиц, муки согласно рецептуре
- из яиц	+	+	+	–	+	—
- из мяса, птицы, рыбы (из кусковых полуфабрикатов)	–	+	–	+	–	Ферментная инактивация (проба на пероксидазу, фосфатазу); массовая доля панировки
- из котлетной массы мяса, птицы, рыбы	–	–	–	+	–	Ферментная инактивация (проба на пероксидазу, фосфатазу); массовая доля хлеба, крахмала
- из рубленого мяса, мяса птицы, рыбы	+	+	–	+	–	Качественное определение наполнителя; ферментная инактивация (проба на пероксидазу, фосфатазу)
Кулинарные изделия, закуски, блюда азиатской кухни, в т. ч. суши, содержащие рыбу, нерыбные объекты промысла и водоросли в сыром виде или соленую, копченую, вяленую и т. п. рыбу	+	+	–	+	–	Массовая доля консерванта при использовании в рецептуре; массовая доля начинки или покрытия
Салаты, закуски (горячие и холодные)	+	+	–	–	–	Массовая доля консерванта при использовании в рецептуре
Супы	+	+	–	–	–	Массовая доля гарнира в прозрачных супах
Сладкие супы	+	+	+	–	–	Массовая доля плотной части супа
Пирожки, пироги, чебуреки, беляши, кулебяки	+	+	–	+	+	Массовая доля начинки
Пицца-полуфабрикат замороженная	+	+	–	+	+	Массовая доля начинки или наполнителя
Пицца готовая	+	+	–	–	+	Массовая доля начинки или наполнителя
Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые	+	+	–	–	–	Массовая доля начинки или наполнителя
Сладкие блюда, десерты	+	+	+	–	–	—
Муссы, самбуки на манной крупе	+	+	+	–	–	Массовая доля манной крупы
Коктейли и смешанные напитки	+	–	+	–	+	Массовая доля этилового спирта
Мягкое мороженое и щербеты (сорбеты)	+	+	+	–	–	—

Окончание таблицы Б.2

Виды продукции общественного питания	Массовая доля, %				Общая (титруемая) кислотность	Дополнительные показатели
	влаги или сухих веществ	жира	сахара	хлорида натрия (поваренной соли)		
Мучные кондитерские изделия (торты, пирожные, пироги с кремом, кексы, рулеты, коврижки, печенье, восточные сладости, пряники)[3]	+	+	+	–	–	Щелочность для изделий с добавлением химических разрыхлителей[4]; массовая доля сахара на водную фазу крема
Булочные изделия	+	+	+	–	+	—

[1] Результаты физико-химических испытаний характеризуют соблюдение рецептурного соотношения компонентов (полноту вложения сырья).

[2] Для контроля качества кулинарной продукции, жаренной во фритюре, определяют качество фритюрного жира.

[3] Физико-химические показатели в тортах и пирожных определяют раздельно в выпеченных и отделочных полуфабрикатах, за исключением массовой доли сухих веществ.

[4] Щелочность определяют в песочном полуфабрикате, кексах и других изделиях с химическими разрыхлителями.

Примечание — Знак «+» означает нормируемые показатели; знак «–» означает ненормируемые показатели.

Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.1078—01 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями

[2] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятые решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 «О применении санитарных мер в Таможенном союзе»[1)]

[3] Правила оказания услуг общественного питания, утверждены постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036, с изменениями и дополнениями

[4] Таблицы химического состава пищевых продуктов, официально изданные на территории Российской Федерации

[5] СП 2.3.6.1079—01 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья с изменениями и дополнениями № 1-4

[6] СанПиН 2.3.2.1324—03 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

[7] МУК 4.2.1847—04 Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ 06.03.2004 г.

[8] СанПиН 2.3.2.1293—03 Гигиенические требования по применению пищевых добавок

[1)] В рамках Таможенного союза.

УДК 641.5:006.354 ОКС 03.080.30 Н08 ОКСТУ 0131

Ключевые слова: номенклатура продукции общественного питания, классификация показателей качества продукции общественного питания, выбор номенклатуры, нормируемые показатели

Редактор *О.А. Стояновская*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 29.05.2012. Подписано в печать 15.06.2012. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,10. Тираж 186 экз. Зак. 549.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

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

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru