ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53996— 2010

Услуги общественного питания

ПОРЯДОК РАЗРАБОТКИ ФИРМЕННЫХ И НОВЫХ БЛЮД И ИЗДЕЛИЙ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

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 30 ноября 2010 г. № 577-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, 2011

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 положения 2
5 Порядок разработки проекта рецептур и технологии фирменных и новых блюд (изделий) 2
6 Организация проведения отработки рецептур и технологии фирменных и новых блюд (изделий) . . 3
7 Порядок отработки рецептур и технологии фирменных и новых блюд (изделий) 4
8 Оформление рецептур и технологии фирменных и новых блюд (изделий) 6
9 Защита авторских прав 6
Приложение А (рекомендуемое) Примерный образец акта отработки рецептуры и технологии новых и фирменных блюд (изделий) 7
Библиография 8

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Услуги общественного питания

ПОРЯДОК РАЗРАБОТКИ ФИРМЕННЫХ И НОВЫХ БЛЮД И ИЗДЕЛИЙ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Public catering services.
Method of elaborating and approving of house specialties at public catering enterprises

Дата введения — 2012—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает общие требования к порядку разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.

Стандарт распространяется на разработку фирменных и новых блюд и изделий, изготавливаемых 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 1.4—2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения

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 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 53104—2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания

ГОСТ Р 53105—2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию

ГОСТ Р 53106—2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания

СТ СЭВ 543—77 Числа. Правила записи и округления

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 ежемесячно 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.

Издание официальное

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 50647, ГОСТ Р 50763, ГОСТ Р 53104, ГОСТ Р 53105, ГОСТ Р 53106, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **фирменное блюдо (изделие):** Блюдо (изделие), приготовленное по оригинальным рецептуре и технологии и отражающее специфику предприятия питания.

Примечание — Фирменное блюдо (изделие) отличается, как правило, по органолептическим показателям от блюд (изделий), предусмотренных действующими официально изданными сборниками рецептур блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий. Специфика предприятия включает в себя национальные, региональные и другие особенности.

3.2 **новое блюдо (изделие):** Блюдо (изделие), приготовленное из нового вида сырья и (или) по новой, усовершенствованной технологии.

Примечание — Новые блюда (изделия) включают в себя фирменные блюда (изделия).

3.3 **компонент (ингредиент):** Пищевой продукт, продовольственное сырье (включая пищевые добавки), отдельные виды кулинарной продукции, используемые при производстве продукции общественного питания и присутствующие в готовой продукции в исходном или измененном виде.

Примечание — Отдельные виды кулинарной продукции включают в себя соусы, маринады, гарниры и т.п.

4 Общие положения

4.1 Предприятия общественного питания могут разрабатывать рецептуры и технологию новой и фирменной продукции, включающей в себя блюда, кулинарные изделия, хлебобулочные изделия, мучные и сахаристые кондитерские изделия (далее — кондитерские изделия), напитки.

4.2 Рецептуры на фирменные и новые блюда (изделия) могут быть разработаны для одного конкретного предприятия общественного питания, для нескольких предприятий общественного питания, входящих в состав одного объединения, в том числе сетевых и предприятий корпоративного питания. Разработанные фирменные и новые блюда могут быть переданы для применения другим предприятиям общественного питания по согласованию или на договорной основе.

4.3 Рецептуры фирменных и новых блюд (изделий) разрабатывают высококвалифицированные специалисты предприятий общественного питания, в том числе заведующий производством, шеф-повар, шеф-кондитер, начальник цеха, су-шеф, технолог, повар, кондитер и другие специалисты, с привлечением при необходимости (либо без привлечения) технологических пищевых лабораторий для расчета физико-химических показателей и определения (установления) микробиологических показателей.

4.4 Отработку рецептур проводят на сырье и пищевых продуктах, применяемых на предприятии общественного питания и отвечающих требованиям действующих национальных стандартов и других нормативных и технических документов. Сырье и пищевые продукты должны сопровождаться документами, подтверждающими их происхождение, безопасность и качество, и иметь маркировку в соответствии с техническими регламентами и/или ГОСТ Р 51074.

4.5 Порядок разработки фирменных и новых блюд (изделий) включает в себя следующие этапы:

- разработку проекта рецептуры;
- отработку рецептуры и технологии производства;
- оформление рецептуры и технологии производства;
- определение органолептических, физико-химических, микробиологических показателей;
- расчет пищевой ценности;
- установление сроков годности (при необходимости).

5 Порядок разработки проекта рецептур и технологии фирменных и новых блюд (изделий)

5.1 Порядок разработки проекта рецептур на фирменные и новые блюда (изделия) включает в себя этапы, перечисленные в 5.1.1—5.1.9.

5.1.1 Выбор блюд (изделий) для разработки с учетом их новизны, кулинарных достоинств, сочетания продуктов, оформления при отпуске.

5.1.2 Изучение возможности применения новых способов кулинарной обработки сырья и продуктов, использования новых видов сырья и полуфабрикатов, пищевых добавок и специй и т.д.

5.1.3 Выбор производственных потерь и потерь при тепловой обработке по аналогичным традиционным рецептурам блюд (изделий).

5.1.4 Составление проекта рецептуры на блюдо (изделие) в виде таблицы, в которой указывают:

- наименование используемых компонентов (ингредиентов) в технологической последовательности;
- нормы закладки (расхода) компонентов (ингредиентов) массой брутто и нетто, при использовании полуфабрикатов — только массу нетто;
- массу полуфабрикатов [при необходимости для получаемых в процессе приготовления блюда (изделия)];
- выход готового изделия.

5.1.5 При составлении проекта рецептуры на фирменное мучное кондитерское изделие дополнительно к 5.1.4 указывают:

- содержание (массовую долю) сухих веществ в каждом компоненте (ингредиенте); расход компонентов (ингредиентов) на полуфабрикаты, входящие в состав изделия, общий расход компонентов (ингредиентов) массой нетто и в сухих веществах;
- массу полуфабрикатов, в том числе в готовых изделиях;
- влажность полуфабрикатов и готовых изделий (в процентах).

5.1.6 Описание технологии приготовления блюда (изделия).

5.1.7 Проведение предварительной отработки из расчета выхода 1—3 порции или 300—500 г.

5.1.8 Корректировка рецептуры блюда (изделия) с учетом сочетаемости продуктов и органолептических показателей (внешнего вида, текстуры, запаха, вкуса).

5.1.9 Корректировка выхода блюда (изделия).

5.1.10 Корректировка описания технологии приготовления блюда (изделия) с учетом изменений по 5.1.8.

5.2 Определение органолептических показателей фирменных и новых блюд (изделий) проводят в соответствии с ГОСТ Р 53104, физико-химических показателей — лабораторными методами или расчетным способом, микробиологических показателей — в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.2.1078—01 [1].

5.3 Расчет пищевой ценности фирменных и новых блюд (изделий) осуществляют в соответствии с [2].

5.4 Установление сроков годности фирменных и новых блюд (изделий) осуществляют в соответствии с [3] или на основании результатов исследований изделий, проведенных в испытательных лабораториях в установленном порядке [4].

6 Организация проведения отработки рецептур и технологии фирменных и новых блюд (изделий)

6.1 Отработку рецептур блюд (изделий) проводят с соблюдением действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов для предприятий общественного питания [3], [5].

6.2 Инвентарь, посуду и инструмент для отработки подбирают в соответствии с технологическим процессом и особенностями приготовления блюда (изделия).

6.3 При отсутствии какого-либо компонента (ингредиента), входящего в рецептуру, фирменное блюдо (изделие) не отрабатывают.

6.4 Взвешивание сырья (продуктов) проводят на исправных механических и электронных весах для статического взвешивания, прошедших метрологическую поверку.

6.5 Для определения продолжительности тепловой обработки используют показания таймера (при наличии на оборудовании), секундомера или часы с секундной стрелкой.

6.6 Температурные режимы тепловой обработки определяют с помощью таймеров или терморегуляторов, установленных на оборудовании, нертутных термометров в металлической оправе или других современных средств измерения. Температуру измеряют в толще продукта.

6.7 При расчете норм расхода сырья в рецептуре блюда (изделия) массой брутто и нетто руководствуются данными сборников рецептур [6], при отсутствии соответствующих сборников — нормами отходов и потерь, установленными в соответствии с ГОСТ Р 53106 или актами контрольных проработок.

7 Порядок отработки рецептур и технологии фирменных и новых блюд (изделий)

7.1 В процессе отработки рецептур и технологии блюда (изделия) определяют:

- нормы закладки (расхода) компонентов (ингредиентов) массой нетто;
- массу полуфабриката (полуфабрикатов);
- количество (объем) жидкости (в случаях, если жидкость предусмотрена рецептурой и технологией);
- содержание (массовую долю) сухих веществ (для мучных кондитерских изделий);
- производственные потери, в том числе потери при зачистке выпеченных полуфабрикатов (для мучных кондитерских изделий), потери при отделке (для кондитерских и булочных изделий);
- температурные режимы и продолжительность тепловой обработки;
- кулинарную готовность блюда (изделия);
- выход готового блюда (изделия);
- потери при тепловой обработке (выпечке);
- потери при порционировании;
- органолептические и физико-химические показатели качества блюд (изделий), а при необходимости — микробиологические;
- влажность кондитерских и булочных изделий, теста, полуфабрикатов;
- пищевую и энергетическую ценность.

7.2 При отработке рецептуры используют компоненты (ингредиенты) массой нетто. В этом случае отходы и потери сырья не устанавливают.

7.3 Отработку рецептуры и технологии проводят на опытных партиях из расчета выхода готовой продукции в объеме 1—3 кг (1—3 л) или 5—10 порций (5—10 шт.).

При отклонении выхода блюда (изделия) в сторону увеличения или уменьшения более 3 % повторяют отработку рецептуры.

7.4 Производственные потери при изготовлении блюда (изделия) П, кг, %, определяют по формулам (1) и (2) соответственно

$$П = М_Н - М_{ПФ}, \quad (1)$$

$$П = \frac{М_Н - М_{ПФ}}{М_Н} 100, \quad (2)$$

где $М_Н$ — суммарная масса компонентов (ингредиентов) нетто, входящих в состав полуфабриката, кг;

$М_{ПФ}$ — масса полуфабриката, кг.

Данные, полученные при отработке, сравнивают с расчетными данными в рецептуре. При необходимости проводят уточнение норм закладки (расхода) компонентов (ингредиентов) массой нетто в проекте рецептуры.

7.5 Количество (объем) жидкости, входящей в состав рецептуры, определяют с учетом потерь на выкипание, как правило, из расчета от 5 % до 15 % рецептурного количества (объема) жидкости.

7.6 Потери при тепловой обработке блюда (изделия) с учетом потерь при остывании блюда $П_Т$ рассчитывают в процентах к массе полуфабриката по формуле

$$П_Т = \frac{М_{ПФ} - М_Г}{М_{ПФ}} 100, \quad (3)$$

где $М_{ПФ}$ — масса полуфабриката, подготовленного к тепловой обработке, кг;

$М_Г$ — масса готового блюда (изделия), кг.

Примечание — Блюда (изделия), отпускаемые и реализуемые в горячем виде (супы, основные блюда и т.п.), взвешивают после остывания до температуры 40 °С; блюда (изделия), отпускаемые и реализуемые в охлажденном виде (холодные закуски, салаты и т.п.), взвешивают после охлаждения до температуры 14 °С.

7.7 Потери при порционировании $П_П$, %, рассчитывают к массе готового блюда (изделия) по формуле

$$П_П = \frac{М_Г - М_П}{М_Г} 100, \quad (4)$$

где $М_Г$ — масса готового блюда (изделия) до порционирования, кг;

$М_П$ — масса готового блюда (изделия) после порционирования, кг.

7.8 Результаты отработки рецептур оформляют актами (см. приложение А).

7.9 На основании акта отработки уточняют выход блюд (изделий) и корректируют массу полуфабриката (полуфабрикатов), массу нетто по полученным данным о потерях при порционировании, при тепловой обработке (в том числе выпечке), производственных потерях по формулам (1)—(4).

7.10 Для расчета содержания сухих веществ кондитерских и булочных изделий определяют:

- расход каждого компонента (ингредиента), входящего в состав изделия, в сухих веществах;
- расход всех видов сырья в сухих веществах, входящих в изделие;
- содержание (массовую долю) сухих веществ в готовом изделии.

7.10.1 Расход каждого компонента (ингредиента), входящего в состав кондитерского и булочного изделия $С_i$ в сухих веществах, г, определяют по формуле

$$C_i = \frac{М_С \ СВ}{100}, \quad (5)$$

где $С_i$ — расход каждого компонента (ингредиента) в сухих веществах, г;

$М_С$ — расход каждого компонента массой нетто, г;

СВ — содержание (массовая доля) сухих веществ в каждом компоненте (ингредиенте), %;

i — порядковый номер компонента (ингредиента).

Примечание — Сухие вещества в каждом компоненте (ингредиенте), включенном в рецептуру, определяют с учетом массовой доли сухих веществ в 100 г продукта, пользуясь таблицами, приведенными в [2].

7.10.2 Расход всех компонентов (ингредиентов) в сухих веществах, входящих в изделие, определяют по формуле

$$\sum_{i=1}^{n} С_i = С_1 + С_2 + \ldots + С_n, \quad (6)$$

где $\sum_{i=1}^{n} С_i$ — общий расход компонентов (ингредиентов), в сухих веществах, г;

$С_1$, $С_2$, $С_n$ — расход отдельных компонентов (ингредиентов), в сухих веществах, г;

n — количество компонентов (ингредиентов).

7.10.3 Содержание сухих веществ в готовом изделии $С_Г$, г, определяют по формуле

$$С_Г = \frac{\sum_{i=1}^{n} С_i (100\ \% - П_С)}{100}, \quad (7)$$

где $\sum_{i=1}^{n} С_i$ — общий расход компонентов (ингредиентов), в сухих веществах, г;

$П_С$ — потери сухих веществ, %.

Примечание — Потери сухих веществ $П_С$ могут быть применены как рекомендательные по [6], так и фактические, полученные при отработке в лабораторных условиях.

7.11 Массовую долю сухих веществ, %, определяют по формуле

$$СВ_{100} = \frac{С_Г \ 100}{М_И}, \quad (8)$$

где $С_Г$ — содержание сухих веществ в готовом изделии, г;

$М_И$ — выход кондитерского или булочного изделия, г.

7.12 Влажность кондитерских и булочных изделий $W_Т$, %, рассчитывают по формуле

$$W_Т = 100\ \% - СВ_{100}, \quad (9)$$

где $W_Т$ — влажность кондитерского изделия, %;

$СВ_{100}$ — массовая доля сухих веществ в готовом изделии, %.

7.13 Количество воды, необходимое для приготовления теста В, г, рассчитывают по формуле

$$В = \frac{100\ С}{100 - А} \ М_Н, \quad (10)$$

где А — заданная влажность теста, %;

$М_Н$ — масса компонента нетто, г;

С — масса компонента сухих веществ, г.

7.14 Полученные данные округляют согласно СТ СЭВ 543.

8 Оформление рецептур и технологии фирменных и новых блюд (изделий)

8.1 На основании уточненной массы нетто проводят расчет необходимого количества компонентов (ингредиентов), массой брутто по следующей формуле:

$$М_Б = \frac{М_Н}{100 - О} 100, \quad (11)$$

где $М_Б$ — масса сырья, брутто, кг;

$М_Н$ — масса сырья, нетто, кг;

О — отходы при механической обработке сырья, %.

8.2 Рецептуры и технологии фирменных и новых блюд (изделий) оформляют в виде технико-технологических карт (ТТК) в соответствии с ГОСТ Р 53105 или в виде стандартов организации (СТО) в соответствии с ГОСТ Р 1.4.

8.3 Рецептуры и технологии фирменных и новых блюд (изделий) утверждают самостоятельно руководители предприятий-разработчиков.

9 Защита авторских прав

Рецептуры на новые и фирменные блюда (изделия) и технология приготовления являются интеллектуальной собственностью разработчика и защищаются действующим законодательством Российской Федерации в области защиты авторских прав [7].

Приложение А
(рекомендуемое)

Примерный образец акта отработки рецептуры и технологии новых и фирменных блюд (изделий)

Утверждаю
Руководитель предприятия
Фамилия, инициалы
Дата

А К Т
отработки рецептуры и технологии новых и фирменных блюд (изделий)

Наименование предприятия _____

Дата проведения отработки _____

Наименование блюда (изделия) _____

Наименование продуктов	Масса нетто продуктов, кг	Данные отработки на партиях, кг			Средние данные, кг	Принятая рецептура, кг
		опыт 1	опыт 2	опыт 3		

Масса набора продуктов, г
Масса полуфабрикатов, г
Производственные потери, %
Масса готового блюда (изделия)
в горячем состоянии, г
в остывшем состоянии, г
Потери при тепловой обработке, %
Описание технологического процесса
Заключение

Разработчики _____ Подпись _____ Фамилия, инициалы

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]	Таблицы химического состава пищевых продуктов, официально изданные на территории Российской Федерации
[3] СанПиН 2.3.2.1324—03	Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
[4] МУК 4.2.1847—04	Методические указания. Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, утвержденная Главным государственным санитарным врачом РФ 06.03.2004 г.
[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
[6]	Сборники рецептур блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, официально изданные на территории Российской Федерации, в том числе национальных кухонь
[7]	Гражданский кодекс Российской Федерации, от 18.12.2006 г. № 230-ФЗ, принят Государственной Думой 24.11.2006 г., с дополнениями и изменениями, часть 4

УДК 641.5:006.354 ОКС 67.230 Н08 ОКСТУ 0131

Ключевые слова: фирменные блюда (изделия), новые блюда (изделия), порядок разработки рецептур и технологии на предприятиях общественного питания

Редактор *О.А. Стояновская*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 08.06.2011. Подписано в печать 03.08.2011. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,93. Тираж 221 экз. Зак. 701.

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