ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 50763— 2007

Услуги общественного питания

ПРОДУКЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, РЕАЛИЗУЕМАЯ НАСЕЛЕНИЮ

Общие технические условия

Издание официальное

БЗ 11—2007/405

Москва
Стандартинформ
2008

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 27 декабря 2007 г. № 474-ст

4 ВЗАМЕН ГОСТ Р 50763—95

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, 2008

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 3
4 Классификация продукции общественного питания 4
5 Общие технические требования к продукции общественного питания 5
6 Требования к реализации продукции общественного питания 6
7 Правила приемки 7
8 Методы контроля 8
9 Упаковка и маркировка 8
10 Хранение и транспортирование 9
Библиография 10

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Услуги общественного питания

ПРОДУКЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, РЕАЛИЗУЕМАЯ НАСЕЛЕНИЮ

Общие технические условия

Public catering. Products of public catering.
General specifications

Дата введения — 2009—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает общие технические требования к продукции общественного питания, реализуемой населению: требования к ее производству, реализации, правилам приемки, методам контроля, упаковке, маркировке, хранению и транспортированию.

Положения настоящего стандарта распространяются на продукцию, изготавливаемую предприятиями общественного питания различных форм собственности и индивидуальными предпринимателями.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

ГОСТ Р 51446—99 (ИСО 7218—96) Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований

ГОСТ Р 51448—99 (ИСО 3100-2—88) Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований

ГОСТ Р 51479—99 (ИСО 1442—97) Мясо. Методы определения массовой доли влаги

ГОСТ Р 51480—99 (ИСО 1841-1—96) Мясо. Определение массовой доли хлоридов

ГОСТ Р 51785—2001 Изделия хлебобулочные. Термины и определения

ГОСТ Р 51921—2002 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий Listeria monocytogeres

ГОСТ Р 52675—2006 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

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

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

ГОСТ 3627—81 Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия

ГОСТ 3628—78 Продукты молочные. Методы определения сахара

ГОСТ 4288—76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытания

ГОСТ 5667—65 Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий

Издание официальное

ГОСТ 5668—68 Хлебобулочные изделия. Методы определения содержания массовой доли жира

ГОСТ 5670—96 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности

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

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

ГОСТ 5897—90 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей

ГОСТ 5898—87 Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности

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

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

ГОСТ 5901—87 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси

ГОСТ 5903—89 Изделия кондитерские. Методы определения сахара

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

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

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

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

ГОСТ 9793—74 Продукты мясные. Методы определения влаги

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

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

ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов

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

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов с указанием манипуляционных знаков, применяемых для маркировки транспортной тары

ГОСТ 15113.4—77 Концентраты пищевые. Методы определения влаги

ГОСТ 15113.5—77 Концентраты пищевые. Методы определения кислотности

ГОСТ 15113.6—77 Концентраты пищевые. Методы определения сахарозы

ГОСТ 15113.7—77 Концентраты пищевые. Методы определения поваренной соли

ГОСТ 15113.8—77 Концентраты пищевые. Методы определения золы

ГОСТ 15113.9—77 Концентраты пищевые. Методы определения жира

ГОСТ 17481—72 Технологические процессы в кондитерской промышленности. Термины и определения

ГОСТ 19496—93 Мясо. Метод гистологического исследования

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

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

ГОСТ 23392—78 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса

ГОСТ 25555.0—82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности

ГОСТ 26186—84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов

ГОСТ 26188—84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения pH

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

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

ГОСТ 27082—89 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения общей кислотности

ГОСТ 27207—87 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли

ГОСТ 28560—90 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий родов Proteus, Morganella, Providenscia

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

ГОСТ 28972—91 Консервы и продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла. Метод определения активной кислотности (pH)

ГОСТ 30518—97 / ГОСТ Р 50474—93 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек

ГОСТ 30519—97 / ГОСТ Р 50480—93 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 30602—97 / ГОСТ Р 50647—94 Общественное питание. Термины и определения

ГОСТ 30726—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Excherichia Coli

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 30602, ГОСТ Р 51074, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **продукция общественного питания:** Совокупность кулинарной продукции, булочных, мучных кондитерских изделий.

Примечание — Продукция общественного питания относится к скоропортящейся продукции.

3.2 **кулинарная продукция:** Совокупность кулинарных полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд.

3.3 **кулинарный полуфабрикат:** Пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедших одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.

3.4 **кулинарный полуфабрикат высокой степени готовности:** Кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых (одной-двух) технологических операций получают кулинарное изделие или блюдо.

3.5 **кулинарное изделие:** Пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенные до кулинарной готовности.

3.6 **блюдо:** Кулинарное изделие, порционированное и оформленное.

Примечание — Блюдо, приготовленное по оригинальным рецептуре и технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей предприятия, является фирменным. Блюдо, приготовленное из нового вида сырья и (или) по новой, усовершенствованной технологии, является новым.

3.7 **мучное кулинарное изделие:** Кулинарное изделие заданной формы из теста, с различными фаршами или без фаршей.

Примечание — К мучным кулинарным изделиям относят пироги, пирожки, пиццу, кулебяки, чебуреки, пельмени, беляши, ватрушки, пончики, манты, хачапури, штрудели, круассаны, блинчики, блины, оладьи и другие, в том числе изделия национальной и иностранной кухни.

3.8 **булочное изделие:** Изделие, вырабатываемое из основного (мука, дрожжи хлебопекарные, разрыхлители, соль, вода) и дополнительного сырья (сахар, жир, яйца, вкусовые добавки и другие рецептурные компоненты для обеспечения специфических органолептических и физико-химических свойств изделия).

3.9 **мучное кондитерское изделие:** Кондитерское изделие, вырабатываемое из муки преимущественно с высоким содержанием сахара, жира и яиц (ГОСТ 17481) или из муки с частичной заменой сахара, жира и яиц.

3.10 **качество продукции общественного питания:** Совокупность свойств продукции общественного питания, обусловливающих ее пригодность к дальнейшей обработке и/или употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств.

3.11 **срок реализации:** Период, в течение которого продукция общественного питания может предлагаться потребителю.

3.12 **срок хранения:** Период, в течение которого продукция общественного питания при соблюдении установленных условий хранения сохраняет свойства, указанные в соответствующем нормативном или техническом документе.

3.13 **срок годности:** Период, по истечении которого продукция общественного питания считается непригодной для использования по назначению.

3.14 **партия продукции общественного питания:** Любое количество продукции общественного питания одного наименования, одной даты и смены выработки, изготовленной в одинаковых условиях на одном предприятии, в одинаковой потребительской упаковке и/или одинаковой транспортной таре, и оформленной одним удостоверением качества и безопасности.

3.15 **технологический контроль:** Контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов, технологических процессов, применяемых при производстве продукции общественного питания, включающий в себя: входной, операционный и приемочный контроль.

3.16 **сборник рецептур блюд, кулинарных изделий, булочных и мучных кондитерских изделий для предприятий общественного питания:** Технический документ, определяющий нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд, изделий, содержащий требования к технологическим процессам приготовления продукции общественного питания.

3.17 **технологическая инструкция по производству (или доставке) продукции общественного питания:** Технический документ, устанавливающий требования к процессам изготовления, хранения, транспортирования сырья, полуфабрикатов и готовых блюд (изделий) или доставке.

3.18 **технико-технологическая карта на продукцию общественного питания;** ТТК: Технический документ, разрабатываемый на фирменные и новые блюда, кулинарные, булочные и мучные кондитерские изделия, вырабатываемые и реализуемые на конкретном предприятии общественного питания, устанавливающий требования к качеству сырья, нормы закладки сырья (рецептуры) и нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд (изделий), требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания.

3.19 **технологическая карта на продукцию общественного питания:** Технический документ, составленный на основании сборника рецептур блюд, кулинарных изделий, булочных и мучных кондитерских изделий или технико-технологической карты и содержащий нормы закладки сырья (рецептуры), нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд, кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий и описание технологического процесса изготовления.

3.20 **удостоверение качества и безопасности:** Документ, в котором изготовитель продукции общественного питания удостоверяет соответствие качества и безопасности каждой партии продукции требованиям соответствующих нормативных и технических документов.

4 Классификация продукции общественного питания

4.1 Блюда, кулинарные изделия и полуфабрикаты подлежат классификации по следующим основным признакам:

- по виду используемого сырья: из мяса и мясных продуктов, из птицы, дичи, кролика, из рыбы, морепродуктов и раков, из картофеля, овощей и грибов, из фруктов и ягод, из круп, бобовых и макаронных изделий, из яиц, творога и молока и молочнокислых продуктов, из муки и др., а также смешанные и комбинированные;
- по способу кулинарной обработки: маринованные, квашеные, отварные, припущенные, тушеные, жареные (основным способом, во фритюре, гриль и др.), пассерованные, бланшированные, запеченные, печеные, фламбированные, ИК-нагрев, СВЧ-обработка и др.;
- по характеру потребления: закуски, бутерброды, супы, основные блюда, напитки, гарниры, соусы, сладкие блюда, десерты, коктейли и другие смешанные напитки с содержанием алкоголя, мучные кулинарные изделия, скомплектованные завтраки, обеды, ужины (рационы питания);
- по назначению: общего назначения, для диетического, лечебного, школьного, детского питания, вегетарианские, для специального питания и др.;
- по термическому состоянию: холодные, горячие, охлажденные, замороженные;
- по консистенции: жидкие, полужидкие, густые, пюреобразные, мягкие, вязкие, рассыпчатые.

4.2 Мучные кондитерские изделия подразделяют на торты, пирожные, пироги с кремом, кексы, круассаны, рулеты, коврижки, печенье, восточные сладости, пряники и др.

4.3 Торты и пирожные различают:

- по видам выпеченного полуфабриката: бисквитные, песочные, слоеные, заварные, ореховые, вафельные, воздушные, воздушно-ореховые, крошковые, комбинированные и другие фирменные виды, в том числе с наполнителями;
- по способам отделки: кремовые, в том числе на сливках растительного происхождения, с фруктовыми отделками, суфле, с муссом, с самбуками, с творогом, йогуртом, сметаной, сливочным мягким сыром, из мастики, без крема, конфеты ручной разделки (шоколадные, марципановые) и др.

4.4 Булочные изделия подразделяют на простые, сдобные, изделия пониженной калорийности и др.

5 Общие технические требования к продукции общественного питания

5.1 Продукцию общественного питания следует вырабатывать в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил для предприятий общественного питания [1], [2].

5.2 Продукцию общественного питания, реализуемую по месту изготовления, в том числе в зале предприятия общественного питания, через стол заказов, в магазине (отделе) кулинарии и структурных подразделениях предприятия, изготавливают по действующим сборникам рецептур блюд, кулинарных изделий, булочных и мучных изделий для предприятий общественного питания [3] или по технико-технологическим картам (далее — ТТК).

5.3 Продукцию общественного питания, реализуемую в раздаточных и доготовочных предприятиях, изготавливают по действующим сборникам рецептур блюд, кулинарных изделий, булочных и мучных кондитерских изделий для предприятий общественного питания [3] или по ТТК и доставляют в соответствии с технологическими инструкциями по производству или доставке.

5.4 Продукция общественного питания, реализуемая вне предприятия, через розничную торговую сеть, должна соответствовать требованиям национальных стандартов, стандартов организации, технических условий на продукцию конкретных видов и изготавливаться по технологическим инструкциям по производству.

5.5 Продукцию общественного питания следует вырабатывать в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем предприятия общественного питания.

Внедрение новых рецептур, нетрадиционной, фирменной и новой технологий, реализацию продукции другим предприятиям общественного питания и через розничную торговую сеть осуществляют в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

5.6 Продовольственное сырье и пищевые продукты, в том числе полуфабрикаты промышленной выработки, используемые для изготовления продукции общественного питания, должны соответствовать требованиям национальных стандартов и других нормативных и технических документов.

Каждая партия поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов должна сопровождаться документами, подтверждающими качество и безопасность сырья и пищевых продуктов.

5.7 В продовольственном сырье и пищевых продуктах, используемых при производстве продукции общественного питания, содержание потенциально опасных для здоровья веществ химического и биологического происхождения [токсичных элементов, антибиотиков, микотоксинов, нитрозаминов, пестицидов, радионуклидов, санитарно-показательных, условно патогенных и патогенных микроорганизмов, генетически модифицированных источников (ГМИ)] не должно превышать нормы, установленные действующими нормативными правовыми документами Российской Федерации [4].

Маркировка продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых для производства продукции общественного питания, должна соответствовать ГОСТ Р 51074 и действующим национальным стандартам на продукцию конкретных групп.

5.8 При производстве продукции общественного питания необходимо обеспечить раздельное хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов промышленного изготовления, упакованных в потребительскую тару, а также соблюдение товарного соседства при хранении. Скоропортящиеся пищевые продукты должны храниться с соблюдением установленных условий хранения и сроков годности.

5.9 Сырье, полуфабрикаты и пищевые продукты следует обрабатывать раздельно в специально оборудованных цехах. На предприятиях, работающих на полуфабрикатах высокой степени готовности, с ограниченным ассортиментом выпускаемых блюд, и доготовочных предприятиях допускается обработка полуфабрикатов и приготовление готовой продукции в одном производственном помещении с выделением отдельных рабочих мест.

5.10 Технологические режимы и операции по обработке сырья и пищевых продуктов и рецептур должны обеспечивать изготовление безопасной и качественной продукции общественного питания.

5.11 Последовательность технологических процессов приготовления продукции общественного питания, временные и температурные режимы механической и тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов, взаимозаменяемость продовольственного сырья и пищевых продуктов устанавливаются соответствующими нормативными и техническими документами, в том числе стандартами организаций, сборниками рецептур блюд, технологическими инструкциями, ТТК.

5.12 При производстве продукции общественного питания во фритюре запрещается использовать фритюрный жир со степенью термического окисления более 1 %.

5.13 Фасовка блюд и кулинарных изделий в горячем состоянии в термосы, в гастрономические емкости с крышками с последующей упаковкой в изотермические контейнеры должна осуществляться в специально оборудованной рабочей зоне или в отдельном помещении. Температура горячих блюд при их фасовке должна быть не менее 85 °С.

Фасовка блюд и кулинарных изделий в охлажденном состоянии в гастрономические емкости должна осуществляться в специально оборудованной рабочей зоне или в отдельном помещении. Температура охлажденных блюд при их фасовке должна быть не более 8 °С внутри продукта.

5.14 Инвентарь, тара, посуда, упаковочные материалы, приборы и технологическое оборудование, применяемые при приготовлении и реализации продукции общественного питания, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных к использованию в установленном порядке.

5.15 Изготовитель продукции общественного питания обязан осуществлять постоянный технологический контроль качества и безопасности процессов производства на всех этапах изготовления продукции от поступления сырья до реализации продукции с применением корректирующих мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.

Результаты технологического контроля оформляют документально.

5.16 Качество и безопасность продукции общественного питания контролируют по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.

5.17 Органолептическую оценку качества проводят на предприятии для продукции каждой партии (при массовом изготовлении): блюд и кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий — по внешнему виду, консистенции, цвету, запаху и вкусу; полуфабрикатов — по внешнему виду, консистенции, цвету и запаху.

5.18 Оценку качества продукции общественного питания по физико-химическим показателям проводят выборочно в аккредитованных испытательных лабораториях с периодичностью, установленной изготовителем продукции; при этом определяют массовую долю жира, сахара, поваренной соли, влаги или сухих веществ, общую (титруемую) кислотность, щелочность, свежесть, массовую долю сахара в креме на водную фазу, рецептурные соотношения компонентов полуфабрикатов, блюд и изделий, в том числе фаршированных и с начинками.

Физико-химические показатели характеризуют пищевую ценность продукции общественного питания, ее компонентный состав, соблюдение рецептур блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

5.19 Микробиологические показатели продукции общественного питания характеризуют соблюдение технологических и санитарно-эпидемиологических требований при ее производстве, хранении, реализации и транспортировании и определяются микроорганизмами следующих групп:

- санитарно-показательные: мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы (КМАФАнМ) и бактерии группы кишечных палочек [БГКП (колиформы)];
- условно-патогенные: E. coli; коагулазоположительный стафилококк (S. aureus) и бактерии рода протея (Proteus); сульфитредуцирующие клостридии;
- патогенные: сальмонеллы; Listeria Monocytogenes;
- микроорганизмы порчи — дрожжи и плесневые грибы.

Микробиологические показатели продукции общественного питания определяют выборочно в аккредитованных лабораториях с периодичностью, установленной изготовителем продукции.

6 Требования к реализации продукции общественного питания

6.1 Продукцию общественного питания реализуют:

- в зале предприятия общественного питания с потреблением на месте: методом самообслуживания (через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар» и др.), через официантов и барменов;
- на вынос и на вывоз по заказам потребителей, в том числе с доставкой на дом, к рабочим местам, местам обучения и др.;

- через магазины (отделы) кулинарии и столы заказов по месту изготовления;
- вне предприятия (в раздаточных и доготовочных предприятиях питания, в магазинах (отделах) кулинарии, в собственной мелкорозничной сети, в других предприятиях общественного питания, при выездном обслуживании);
- через розничную торговую сеть.

6.2 Продукцию общественного питания следует изготавливать в таком количестве и такими партиями (в том числе по индивидуальным заказам потребителей), чтобы ее реализация осуществлялась в сроки, установленные соответствующими нормативными и техническими документами и действующими санитарно-эпидемиологическими правилами [1], [2].

6.3 При реализации продукции общественного питания в зале предприятия общественного питания используют посуду и приборы, в том числе одноразовые. При реализации продукции на вынос по заказам потребителей и вне предприятия используют потребительскую тару в соответствии с разделом 9 настоящего стандарта.

6.4 При реализации температура горячих блюд (супов, соусов, напитков) должна быть не менее 75 °С, блюд и гарниров — не менее 65 °С, холодных супов и напитков — не более 14 °С.

6.5 Срок реализации блюд, находящихся на мармите, на горячей плите и в емкостях с подогревом для «шведского стола», должен быть не более трех часов с момента их изготовления и расфасовки.

Холодные блюда, закуски и напитки должны быть выставлены в порционированном виде в охлаждаемые прилавки-витрины, «салат-бары», которые пополняют продукцией по мере ее реализации.

Срок реализации холодных блюд в охлажденном состоянии должен быть не более одного часа с момента их изготовления и заправки.

6.6 Условия реализации продукции общественного питания через магазины (отделы) кулинарии, вне предприятия должны соответствовать требованиям действующих санитарно-эпидемиологических правил [1] и/или технических документов на продукцию конкретных видов. Должны быть созданы условия для раздельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции.

6.7 При производстве и реализации продукции общественного питания персонал обязан соблюдать правила личной гигиены и периодически проходить медицинские осмотры, гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

6.8 При реализации продукции общественного питания исполнитель услуг обязан предоставить потребителям информацию, содержащую:

- фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов;
- сведения о массе (объеме) порции продукции общественного питания (блюда, изделия), емкости бутылки предлагаемого алкогольного напитка и об объеме его порций;
- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности);
- обозначение нормативных документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция.

Информацию о реализуемой продукции общественного питания в обязательном порядке доводят до потребителей различными способами: размещением в меню, в прейскуранте, на ценниках, этикетках, информационных листках, на доске потребителя либо иным способом, выбранным исполнителем услуг по собственному усмотрению.

6.9 Пищевая ценность характеризуется содержанием белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ и калорийностью в 100 г блюда (изделия) и определяется в продукции общественного питания, изготовляемой предприятиями общественного питания всех типов и форм собственности.

7 Правила приемки

7.1 Продукцию общественного питания, реализуемую в зале предприятия общественного питания, оценивают по нормам выхода и органолептическим показателям качества: при массовом изготовлении — путем бракеража продукции, при индивидуальных заказах продукции — путем личного контроля изготовителя по внешнему виду и запаху.

7.2 Продукцию общественного питания, изготавливаемую для реализации вне предприятия, принимают партиями и проверяют на соответствие требованиям настоящего национального стандарта и нормативных и технических документов на продукцию конкретных видов.

7.3 Каждая партия продукции общественного питания, реализуемая вне предприятия общественного питания, должна сопровождаться удостоверением качества и безопасности.

7.4 В удостоверении качества и безопасности указывают наименование продукции общественного питания, наименование предприятия-изготовителя, нормативного или технического документа, по

которому она выработана, условия хранения и срок годности, массу упаковочной единицы, количество потребительской и транспортной тары, пищевую ценность.

7.5 Сроки годности, указанные в удостоверении качества и безопасности, включают продолжительность хранения продукции общественного питания на предприятии-изготовителе с момента окончания технологического процесса, продолжительность транспортирования, хранения и реализации.

8 Методы контроля

8.1 Органолептическую оценку качества продукции общественного питания проводят по методикам, изложенным в Методических указаниях [6].

8.2 Подготовку отобранных проб к испытаниям по физико-химическим показателям проводят по нормативным и техническим документам на конкретный вид продукции общественного питания или по Методическим указаниям [6].

8.3 Физико-химические показатели определяют по методикам, изложенным в соответствующих национальных стандартах:

- массовую долю сухих веществ или влаги по ГОСТ Р 52675, ГОСТ 3626, ГОСТ 4288, ГОСТ 7636, ГОСТ 15113.4, ГОСТ 21094, ГОСТ 26808;
- массовую долю жира по ГОСТ Р 52675, ГОСТ 5668, ГОСТ 5867, ГОСТ 5899, ГОСТ 8756.21, ГОСТ 15113.9, ГОСТ 23042;
- массовую долю поваренной соли по ГОСТ 3627, ГОСТ 7636, ГОСТ 9957, ГОСТ 27207;
- общую (титруемую) кислотность по ГОСТ 3624, ГОСТ 4288, ГОСТ 5670, ГОСТ 27082;
- активную кислотность по ГОСТ 3624, ГОСТ 28972;
- массовую долю сахара по ГОСТ 3628, ГОСТ 5668, ГОСТ 5672, ГОСТ 5903, ГОСТ 15113.6;
- свежесть по ГОСТ 7269, ГОСТ 7702.0, ГОСТ 7702.1, ГОСТ 7702.2.2, ГОСТ 7702.2.6, ГОСТ 19496, ГОСТ 23392.

8.4 Микробиологические показатели качества продукции общественного питания определяют по методикам, изложенным в национальных стандартах: отбор проб и подготовка их к анализу для микробиологических исследований — в ГОСТ 26668, в ГОСТ 26669, КМАФАнМ — в ГОСТ Р 51448, ГОСТ 10444.15, S. aureus — ГОСТ 10444.2, бактерии рода протея (Proteus) — в ГОСТ 28560, патогенные микроорганизмы — в ГОСТ Р 51921, ГОСТ 30519, бактерии группы кишечных палочек — в ГОСТ 30518, E.coli — в ГОСТ 30726, дрожжи и плесневые грибы — в ГОСТ 10444.12, сульфитредуцирующие клостридии — в ГОСТ 7702.2.6.

8.5 Пищевую ценность продукции общественного питания определяют расчетным способом на основе данных химического состава блюд и кулинарных изделий по методикам, изложенным в Методических указаниях [6], или лабораторными методами — по содержанию в продукции массовой доли сухих веществ, белков и жира.

9 Упаковка и маркировка

9.1 Продукцию общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и горячих блюд и кулинарных изделий, реализуемую на вынос (вывоз) по заказам потребителей, в магазинах (отделах) кулинарии и через столы заказов упаковывают непосредственно в потребительскую тару.

9.2 В качестве потребительской тары используют пакеты, коробки, лотки и контейнеры из полимерных и других упаковочных материалов, термоусадочную пленку, термосы, термопакеты, ланч-боксы и другую тару, разрешенную органами Роспотребнадзора для непосредственного контакта с пищевыми продуктами.

9.3 Для доставки продукции общественного питания в доготовочные и раздаточные предприятия, торговую розничную сеть используют соответствующую транспортную тару.

9.4 В качестве транспортной тары используют термосы, гастрономические емкости с крышками, изотермические контейнеры, оборотные металлические и полимерные ящики с крышками.

9.5 Потребительская и транспортная тара должна быть чистой, прочной и не оказывать отрицательного воздействия на органолептические показатели продукции общественного питания.

9.6 Массу укладываемой в тару продукции и способ ее укладывания определяют в соответствии с нормативными и(или) техническими документами на продукцию конкретных видов. Предельные отрицательные отклонения массы продукции нетто в одной упаковочной единице — по ГОСТ 8.579.

9.7 Маркировке подлежит потребительская и транспортная тара с продукцией общественного питания.

9.8 На каждую единицу транспортной и потребительской тары помещают маркировочный ярлык, на котором указывают:

- наименование продукции общественного питания;
- наименование и адрес организации-изготовителя или индивидуального предпринимателя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто продукции общественного питания;
- количество штук (порций) и массу одной штуки (порции) продукции;
- количество упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- состав продукции (перечень основных рецептурных компонентов);
- информационные данные о пищевой ценности продукции;
- информацию о пищевых добавках и ГМИ (при их наличии);
- дату и час изготовления;
- условия хранения и сроки годности;
- обозначение соответствующего нормативного или технического документа;
- информацию о подтверждении соответствия.

9.9 Полуфабрикаты из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей, круп, булочные и мучные кондитерские изделия маркируют в соответствии с ГОСТ Р 51074 и стандартами на продукцию конкретных видов.

9.10 При реализации продукции общественного питания в зале предприятия общественного питания в столовой посуде, в том числе одноразовой, на раздаточной линии или через официантов продукцию не маркируют.

9.11 При реализации продукции общественного питания в магазинах (отделах) кулинарии и через столы заказов весовым способом в потребительской таре продукцию не маркируют, но информацию по 9.8 размещают на единице упаковки или в информационном листе в зале в непосредственной близости от реализуемой продукции.

10 Хранение и транспортирование

10.1 Продукцию общественного питания хранят в холодильных шкафах или камерах с соблюдением установленных условий хранения.

10.2 Сроки годности продукции общественного питания должны соответствовать срокам, установленным санитарно-эпидемиологическими правилами [2].

Сроки годности новых и фирменных видов продукции допускается устанавливать изготовителю в соответствии с порядком, установленным органами Роспотребнадзора.

Срок хранения блюд и кулинарных изделий в горячем состоянии в термосах и гастрономических емкостях должен быть не более трех часов с учетом транспортирования, хранения и реализации.

10.3 Доставку продукции общественного питания в доготовочные и раздаточные предприятия, магазины (отделы) кулинарии, на дом и к рабочим местам, в другие предприятия общественного питания и торговую розничную сеть осуществляют в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся продуктов.

10.4 Продукцию общественного питания перевозят в охлаждаемом или изотермическом автотранспорте в соответствии с [1] и требованиями нормативных и технических документов на продукцию конкретных видов.

На каждую машину должен быть оформлен в установленном порядке санитарный паспорт. Кузов машины должен быть с гигиеническим покрытием и маркировкой «Продукты».

Библиография

[1]	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
[2]	СанПиН 2.3.2.1324-03	Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
[3]		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
[4]	СанПиН 2.3.2.1078-01	Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
[5]		Правила оказания услуг общественного питания, утв. постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036, с изменениями и дополнениями
[6]	МУ № 1-40/3805 от 11.11.1991 г.	Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания

УДК 641.5:006.354 ОКС 67.230 Н08 ОКСТУ 0131

Ключевые слова: продукция общественного питания, классификация продукции общественного питания, требования к производству и реализации продукции общественного питания, качество, тара, упаковка, маркировка, хранение, правила приемки, методы контроля

Редактор *О.А. Стояновская*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 25.03.2008. Подписано в печать 04.04.2008. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,40. Тираж 733 экз. Зак. 315.

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