Утвержден

Приказом Федерального

агентства по техническому

регулированию и метрологии

от 27 декабря 2007 г. N 474-ст

Дата введения -

1 января 2009 года

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

ПРОДУКЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, РЕАЛИЗУЕМАЯ НАСЕЛЕНИЮ

ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

PUBLIC CATERING. PRODUCTS OF PUBLIC CATERING.

GENERAL SPECIFICATIONS

ГОСТ Р 50763-2007

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. N 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. N 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.

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

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 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.

 2.3.2.1324-03 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 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.

 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой

 ценности пищевых продуктов

[5] Правила оказания услуг общественного питания, утв.

 Постановлением Правительства Российской Федерации

 от 15.08.1997 N 1036, с изменениями и дополнениями

[6] МУ N 1-40/3805 Методические указания по лабораторному контролю

 от 11.11.1991 качества продукции общественного питания