

---

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

## 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

II

**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

## 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 monocytogenes*  
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

1

- 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 птицы. 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*, *Providencia*
- 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 *Escherichia 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, обуславливающих 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 сандвичами, 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 отдельное 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 отдельно 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 протей (*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 мелкокоррозичной 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, блюдо 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, изготавливаемой 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 общественно-го 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* — в ГОСТ 10444.2, бактерии рода протей (*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 укладки 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 рецептов 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  $\frac{1}{8}$ . 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.  
[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.

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