|  |  |
| --- | --- |
| Дата | **17.04.2020 г.** |
| Ф.и.о обучающегося |  |
| Учебная дисциплина  | МДК.03.01Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд |
| Профессия | 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы |
| Преподаватель | Мировова Елена Леоновна |
| Раздел 4. | Приготовление блюд из рыбы |
| УРОК №7 |  |
| *C:\Documents and Settings\Лена\Рабочий стол\s1200.jpg*Тема урока  | **БЛЮДА ИЗ ОТВАРНОЙ РЫБЫ И ПРИПУЩЕННОЙ РЫБЫ, ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ.** |

 План.

1.Приготовление блюд из припущенной рыбы, требования к качеству, правила сервировки.

2.Приготовление блюд из отварной рыбы, требования к качеству, правила сервировки.

**1 вопрос: Приготовление блюд из припущенной рыбы, требования к качеству**.

При приготовлении блюд из рыбы применяют тепловую обработку:

1.Припускание

2.Варка

3.Жарка

4.Тушение (редко)

5.Запекание

**Припускание-№ 103.ГОСТ: Варка продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку.**

**Рыба имеет специфический запах, поэтому ее припускают с добавлением:**

1.ароматные овощи (лук репчатый)

2.шампиньоны и белые грибы

3.огуречный рассол

4.белое вино

Преимущество припущенной рыбы перед отварной:

Припущенная вкуснее, чем отварная. В отварной 100% жидкости, а в припущенной 30%.

**Использование бульона после припускания рыбы:**

1.Супов

2.Соусов

**Способы разделки рыбы для припускания:**

1.Целиком-форель, сиг, угорь.

2.Кругляшом-камбала, палтус, налим.

3.Филе с кожей или без нее-остальные все.

Для припускания рыбу укладывают в сотейник или рыбные котлы (коробины). Звенья осетровых, предварительно ошпаренные, очищенные от мелких и крупных жучков, кладут кожей вниз, а порционные куски — наклонно (один кусок кладут на другой), стерлядь — на брюшко; иногда со звеньев удаляют кожу.

Чешуйчатую и бесчешуйчатую рыбу, нарезанную на порционные куски с кожей, укладывают в один ряд, а куски с кожей и костями — кожей вверх, чтобы более толстая часть куска лучше проваривалась.

Уложенную в посуду рыбу заливают бульоном или водой так, чтобы жидкость покрывала рыбу на 1/3 ее высоты (примерно 0,3 л воды на 1 кг рыбы), добавляют белые коренья, специи, репчатый лук и припускают на плите или в жарочном шкафу в плотно закрытой посуде. Для того чтобы рыба имела более нежный и специфический вкус, при припускании используют белое вино, лимонную кислоту, рассол. Иногда добавляют белые грибы или шампиньоны и их отвар. Порционные куски рыбы прогреваются до температуры 80—82°С через 8—14 мин. Практически срок припускания порционных кусков 15—20 мин, а целой рыбы и звеньев — 25—45 мин. При припускании масса рыбы уменьшается на 15—20%.

**Основной гарнир к блюдам из припущенной рыбы** — картофель отварной или картофельное пюре, а дополнительный — шампиньоны или белые грибы и раковые шейки или крабы. На кусочек рыбы кладут ломтик лимона, гарнир поливают маслом и посыпают зеленью петрушки или укропа.

**Соусы**— паровой, томатный, томатный с грибами, соус рассол, русский, белое вино.

****Задание составить технологическую схему приготовления рыбы припущенной.**

1.Полуфабрикат рыбы укладывают в сотейник или рыбные котлы

 2.

**

**Задание №2 Работа со «Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий»**

**1996 г.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование блюда | Особенности приготовления |
| 1. | №303 Рыбы филе припущенная |  |
| 2. | №304 Рыба (семейства осетровых) припущенная |  |
| 3. | №305 Рыба непластованная кусками припущенная |  |
| 4. | №306 Рыба, припущенная с соусом белое вино |  |
| 5. | №307 Рыба по-русски |  |
| 6. | №308 Судак или щука, фаршированные целиком |  |

**ПОДАЧА**

Отпускают рыбные блюда в подогретых мелких тарелках, круглых металлических илиовальных блюдах, порционных сковородах. Температура подачи горячих блюд должна бытьне ниже 65 °С. Количество рыбы на порцию 75, 100 или 125 г.

**2.Приготовление блюд из отварной рыбы, требования к качеству, правила сервировки.**

**ВИДЫ РЫБ**: треску, камбалу, сома, окуня, судака,зубатку, щуку, угольную и ледяную рыбу, мероу, нототению, осетровую рыбу.

**СПОСОБЫ РАЗДЕЛКИ**

1. филе с кожей и костями, филе с кожей безкостей
2. куски-кругляши.

 Подготовленную рыбу укладывают в глубокие противни или рыб

ные котлы в один ряд кожей вверх и заливают горячей водой так, чтобы она была на 2-3 смвыше уровня рыбы. На 1 кг рыбы берут 2 л воды. Добавляют кусочки сырой моркови, петрушку и лук, соль, лавровый лист и перец горошком, доводят до кипения и варят рыбу безкипения (температура 85-90 °С) 5-10 мин, с поверхности рыбы снимают свернувшиеся бел

ки. Готовность определяют по внешнему виду, пробуя рыбу на вкус.

Время варки от 60-10 минут.

Если рыба имеет приятный запах, то её варят, не добавляя лавровый лист и перец, а также пряные коренья. Треску, зубатку, камбалу и другую морскую рыбу с резким специфическим запахом варят в предварительно приготовленном пряном отваре. Для этого в воду закладывают коренья, лук и специи, проваривают 5-7 мин, после чего варят рыбу. Можно также добавить огуречный рассол или кожицу от соленых огурцов. На порцию используют 3 гсоли, 0,01 г черного перца, 0,01 г лаврового листа.

Для сохранения формы, консистенции и цвета рыбы в процессе варки можно добавитьуксус (10 г на 1 л воды). Вареную рыбу хранят в бульоне и используют в течение 30-40 мин.

**Целыми тушками варят** судака, форель, лосося, белорыбицу, щуку, нельму, стерлядь.Обработанную рыбу, перевязанную шпагатом, укладывают на решетку рыбного котлабрюшком вниз. Заливают холодной водой так, чтобы она была на 3 см выше уровня рыбы.Холодную воду используют для того, чтобы рыба равномерно прогревалась в процессе варки, а наружные и внутренние мышечные слои одновременно дошли до готовности. В зави

симости от вида рыбы добавляют большее или меньшее количество кореньев и специй.Рыбу доводят до кипения и варят почти без кипения, чтобы движение воды было едвазаметным. С поверхности снимают пену. Время варки крупной рыбы 1-1,5 ч, мелкой - 30-45мин.Готовность рыбы определяют прокалыванием поварской иглой в наиболее толстой части. В месте прокола должен выделяться прозрачный сок, а если сок розовый, то рыбу следует

доварить.Вареную целую рыбу охлаждают в бульоне, вынимают, смывают сгустки белка, укладывают на блюдо, используют для банкетных и обеденных блюд.

**Звенья осетровой рыбы**  (севрюга, осетрина, а также крупные куски белуги -

 по 2-3 кг)укладывают на решетку рыбного котла или специальное приспособление для варки звеньев.Помещая их кожей вниз, заливают холодной водой и варят так же, как целые экземплярырыб. Чтобы сохранить вкус и аромат осетровой рыбы, при варке специи и коренья вводят в

небольшом количестве. Время варки зависит от вида рыбы и величины звеньев и колеблетсяв пределах 45 мин - 1 ч или 1,5—2,5 ч. Готовность звеньев определяют так же, как и целойрыбы. Уварка осетровой рыбы составляет 15 %.Вареную осетровую рыбу охлаждают в отваре, смывают бульоном сгустки белков, зачищают от хрящей, укладывают на лотки. При зачистке от хрящей отходы составляют 3-10%. Охлажденные звенья осетровой рыбы нарезают на порционные куски и используют дляхолодных блюд и закусок. Для горячих блюд порционные куски прогревают в бульоне до 70

°С. Бульоны, полученные при варке рыбы, процеживают и используют для приготовлениясоусов и первых блюд.

**Рыба отварная**.

 На подогретую тарелку укладывают гарнир в виде отварного картофеля, обточенного бочонками, картофельного пюре или овощного рагу, зеленого горошка. Рядом помещают горячий кусок отварной рыбы кожей вверх. Гарнир поливают растопленным маслом, украшают зеленью. В соуснике подают соус польский, белый основной, томатный, сметанный.

Горбуша или кета 181, или судак 192, или зубатка пятнистая 146, или скумбрия азово¬

черноморская 176, или палтус чернокорый 192, или ставрида океаническая 205, или бельдюга

132; из полуфабрикатов, макрурус 130 или скумбрия дальневосточная 132, морковь 4, лук

репчатый 4, петрушка (корень) 3, гарнир 150, соус 50. Выход 300.

**Оборудование, посуда, инвентарь**

Горячие рыбные блюда приготавливают в горячем цехе. Для этого используют кастрюли, сотейники, рыбные котлы удлиненной формы, в которых варят и припускают рыбу, противни, сковороды, фритюрницы для жарки, порционные сковороды для запекания, различный инвентарь в виде

 лопаток, шумовок, дуршлагов, поварских игл и т. д.

**Требования к качеству, условия и срок хранения отварной и припущенной рыбы**

Внешний вид-неразварившаяся рыба, хорошо сохранившая форму.

Запах-рыбы и жира.

Вкус-специфицеский, свойственный данному виду рыбы.

Консистенция- мягкая, легко отделяющаяся от костей.

**Срок хранения**

|  |
| --- |
| **Кулинарные изделия из рыбы с термической обработкой** |
| 44. Рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная, запеченная, фаршированная | 36 | от -2 до +2 °С - " - |

**Домашнее задание:**

Учебная и нормативная документация

1. **ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СРОКАМ ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

**Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы**

**СанПиН 2.3.2.1324-03**

2.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 1996 г.

3.Н.А.Анфимова Кулинария

4. Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова

**Технология приготовления пищи  *Деловая литература, Омега-Л Москва***

***2003***

**5.ГОСТ 31985-2013УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

При возникновении затруднений:

1.Пишем в Контакте

2.Звоним 9095639696

3.Успокаиваемся и продолжаем работать



МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ

РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 22 мая 2003 г. № 98

**О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов**

**СанПиН 2.3.2.1324-03**

Зарегистрировано в Минюсте РФ 6 июня 2003 г. № 4654

На основании Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650) и "Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании", утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. № 554 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 31, ст. 3295), постановляю:

Ввести в действие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1324-03", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 21 мая 2003 года, с 25 июня 2003 года.

 Г.Г. Онищенко



МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ

РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 22 мая 2003 г. № 97

**Об отмене СанПиН 42—123—4117—86**

На основании Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. № 554,

постановляю:

С момента введения в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1324—03», с 25.06.03 считать утратившими силу "Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов. СанПиН 42—123—4117—86", утвержденных 20.06.86.

 Г.Г. Онищенко

**Федеральный закон**

**"О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"**

**№ 52-ФЗ от 30.03.99**

"Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее -санитарные правила) - нормативные правовые акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования (в том числе критерии безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания для человека, гигиенические и иные нормативы), несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровья человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний" (статья 1).

"Соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц" (статья 39).

"За нарушение санитарного законодательства устанавливается дисциплинарная, административная и уголовная ответственность" (статья 55).

**Федеральный закон**

**"О качестве и безопасности пищевых продуктов"**

**№ 29-ФЗ от 02.01.00**

"Требования к пищевой ценности пищевых продуктов, безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, безопасности условий их разработки, постановки на производство, изготовления и оборота, безопасности услуг, оказываемых в сфере розничной торговли пищевыми продуктами, материалами и изделиями в сфере общественного питания, устанавливаются соответствующими санитарными правилами и нормами" (статья 9).

|  |  |
| --- | --- |
|  | УТВЕРЖДАЮГлавный государственный санитарный врачРоссийской Федерации,Первый заместитель Министра здравоохранения Российской ФедерацииГ.Г. Онищенко21 мая 2003 г.*Дата введения: 25 июня 2003 г.* |

2.3.2. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ И ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

**ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СРОКАМ ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

**Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы**

**СанПиН 2.3.2.1324-03**

1. Разработаны: ГУ НИИ питания Российской академии медицинских наук (В.А. Тутельян, А.К. Батурин, С.А. Шевелева, Н.Р. Ефимочкина, И.Б. Куваева, С.А. Хотимченко, И.Я. Конь, М.М. Левачев, В.Б. Спиричев, С.Н. Кулакова, Л.Н. Шатнюк), Департаментом госсанэпиднадзора Министерства здравоохранения Российской Федерации (А.И. Петухов, И.В. Свяховская, В.Н. Братина), Федеральным центром госсанэпиднадзора Министерства здравоохранения Российской Федерации (А.А. Иванов, Н.С. Кривопалова). Подготовлены с учетом замечаний и предложений специалистов центров госсанэпиднадзора в г.г. Москве, и Санкт-Петербурге, Московской, Ленинградской и Ростовской областях.

2. Рекомендованы комиссией по государственному санитарно-эпидемиологическому нормированию при Минздраве России.

3. Утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 21 мая 2003 г.

4. Введены в действие с 25 июня 2003 г. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2003 г. № 98.

5. Зарегистрированы в Министерстве юстиции Российской Федерации 6 июня 2003 г. Регистрационный номер 4654.

6. Введены взамен СанПиН 42—123—4117—86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов», утвержденных 20.06.86.

**1. Общие положения и область применения**

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) разработаны в соответствии с Федеральными законами "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 № 52-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650); "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 № 29-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 2, ст. 150); "Основы законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан" от 22.07.1993 (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации, 1993, № 33, ст. 1318), Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. № 554 "Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 31, ст. 3295).

1.2. Санитарные правила устанавливают гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов в целях обеспечения безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов в процессе производства, хранения, транспортировки и оборота, а также при их разработке и постановке на производство.

1.3. Санитарные правила не распространяются на бутилированные и минеральные воды, бактериальные закваски, стартовые культуры, биологически активные добавки к пище.

1.4. Санитарные правила предназначены для индивидуальных предпринимателей, юридических лиц, деятельность которых осуществляется в области производства, хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов, а также для органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

1.5. В определенном законодательством Российской Федерации порядке на пищевые продукты, качество которых по истечении определенного срока с момента их изготовления ухудшается и ими приобретаются свойства, опасные для здоровья человека, в связи с чем утрачиваются пригодность для использования по назначению, устанавливаются сроки годности.

Продукты, которые при соблюдении установленных правил хранения не нуждаются в специальных температурных режимах хранения, следует считать нескоропортящимися.

Продукты, требующие для обеспечения безопасности специальных температурных и/или иных режимов и правил, без обеспечения которых они могут привести к вреду для здоровья человека, следует считать скоропортящимися и особо скоропортящимися продуктами, которые подлежат хранению в условиях холода и предназначены для краткосрочной реализации.

1.6. Пищевые продукты при их изготовлении и обороте (производстве, хранении, транспортировке и обороте) должны храниться при условиях, обеспечивающих сохранение их качества и безопасности в течение всего срока годности.

1.7. Проекты нормативных и технических документов и опытные образцы новых пищевых продуктов, в части сроков годности и условий изготовления и оборота, подлежат санитарно-эпидемиологической экспертизе и утверждаются в установленном порядке, при наличии санитарно-эпидемиологического заключения на документацию.

Требования утвержденных документов являются обязательными для индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность по изготовлению и обороту конкретных видов пищевых продуктов.

1.8. Установленные сроки годности и условия хранения особо скоропортящихся и скоропортящихся пищевых продуктов, вырабатываемых по нормативной и/или технической документации, указаны в Приложении № 1 к настоящим санитарным правилам, если иные сроки годности не оговорены другими документами.

Для аналогичных видов новых пищевых продуктов, в том числе выработанных по новым технологическим процессам их изготовления, могут быть установлены те же сроки годности и условия хранения, которые указаны в Приложении № 1.

1.9. Сроки годности и условия хранения на продукты, превышающие сроки и/или величины температур хранения для аналогичных видов продуктов, представленных в Приложении № 1 (пролонгированные), а также сроки годности и условия хранения на новые виды продуктов, которые не имеют аналогов в указанном Приложении № 1, должны быть обоснованы в установленном порядке.

1.10. При обосновании сроков годности изготовителем или разработчиком документации представляется информация в органы и учреждения государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о мероприятиях, способствующих повышению сохранности пищевых продуктов (усовершенствование технологии; внедрение новых видов упаковки, улучшенных показателей качества сырья, усиленного санитарного режима при производстве и т.д.), и результаты испытаний продукции, свидетельствующие об их безопасности и пригодности к использованию по назначению в течение всего срока годности.

1.11. Обоснование сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, указанных в п. 1.10, а также специализированных продуктов для детского и диетического питания должно проводиться на основании результатов санитарно-эпидемиологической экспертизы конкретных видов продукции и комплексных санитарно-эпидемиологических исследований в установленном порядке.

1.12. Санитарно-эпидемиологические исследования специализированных продуктов детского и диетического (лечебного и профилактического) питания, а также продуктов, вырабатываемых с использованием новых технологий и (или) с применением нетрадиционных видов сырья и пищевых продуктов, аналогичных Приложению № 1 настоящих санитарных правил, проводятся федеральным органом исполнительной власти в области санитарно-эпидемиологического благополучия, а также в уполномоченных им учреждениях.

1.13. Сроки годности пищевых продуктов, вырабатываемых по нормативной документации, должны быть обоснованы на основании результатов широких производственных испытаний отраслевыми научно-исследовательскими организациями, аккредитованными в установленном порядке, с участием учреждений, уполномоченных федеральным органом исполнительной власти в области санитарно-эпидемиологического благополучия.

1.14. При ввозе на территорию Российской Федерации импортируемых пищевых продуктов и их регистрации в установленном порядке уполномоченное лицо представляет информацию о регламентации сроков годности и условий хранения продуктов, а при необходимости - результаты испытаний продукции в конце указанных сроков и условий хранения.

1.15. При установлении срока годности консервированных продуктов должны быть разработаны режимы стерилизации (пастеризации) и обоснованы сроки годности путем проведения испытаний.

1.16. Санитарно-эпидемиологические заключения о возможности установления сроков годности скоропортящихся пищевых продуктов, продуктов, изготовленных по новым технологиям и/или из новых видов сырья, продуктов детского, лечебного и профилактического питания, в т.ч. консервированных; продуктов, полученных из генетически модифицированных источников, выдаются федеральным органом исполнительной власти в области санэпидблагополучия после проведения экспертизы в уполномоченных им учреждениях по месту расположения организаций-изготовителей.

На другие виды продуктов (нескоропортящихся) санитарно-эпидемиологические заключения о возможности установления сроков годности выдаются органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы в субъектах Российской Федерации после проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы и испытаний учреждениями госсанэпидслужбы.

**2. Требования для обоснования сроков годности пищевых продуктов**

2.1. Для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы сроков годности пищевых продуктов изготовитель или разработчик представляет документы в установленном порядке, свидетельствующие о безопасности таких продуктов для человека.

2.2. При постановке на производство продукции санитарно-эпидемиологическая экспертиза сроков годности пищевых продуктов может подтверждаться исследованиями по упрощенной схеме в установленном порядке.

2.3. Санитарно-эпидемиологические исследования качества и безопасности пищевых продуктов для обоснования сроков годности и условий хранения проводятся в установленном порядке.

2.4. Для отдельных видов пищевых продуктов при установлении сроков годности изготовителем допускается использовать утвержденные в установленном порядке экспресс-исследования с последующим подтверждением результатов этих исследований в аккредитованных организациях и получением санитарно-эпидемиологического заключения в установленном порядке.

2.5. Экспертная оценка и исследования по обоснованию сроков годности проводятся в установленном порядке.

**3. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения**

**пищевых продуктов**

**3.1. Требования к регламентации сроков годности**

3.1.1. Срок годности пищевого продукта определяется периодом времени, исчисляемым со дня его изготовления, в течение которого пищевой продукт пригоден к использованию, либо даты, до наступления которой пищевой продукт пригоден к использованию.

Период времени (дата), в течение которого (до наступления которой) пищевой продукт пригоден к использованию, следует определять с момента окончания технологического процесса его изготовления и включает в себя хранение на складе организации-изготовителя, транспортирование, хранение в организациях продовольственной торговли и у потребителя после закупки.

3.1.2. Информация, наносимая на этикетку, о сроках годности пищевых продуктов должна предусматривать указание: часа, дня, месяца, года выработки для особо скоропортящихся продуктов, продуктов для детского и диетического питания; дня, месяца и года - для скоропортящихся продуктов; месяца и года - для нескоропортящихся продуктов, а также правил и условий их хранения и употребления.

3.1.3. Сроки годности скоропортящихся пищевых продуктов распространяются на продукты в тех видах потребительской и транспортной тары и упаковки, которые указаны в нормативной и технической документации на эти виды продуктов, и не распространяются на продукцию во вскрытой в процессе их реализации таре и упаковке или при нарушении ее целостности.

3.1.4. Не допускается переупаковка или перефасовка скоропортящихся пищевых продуктов после вскрытия и нарушения целостности первичной упаковки или тары организации-изготовителя в организациях, реализующих пищевые продукты, с целью установления этими организациями новых сроков годности на продукт и проведения работы по обоснованию их длительности в новой упаковке или таре.

3.1.5. Скоропортящиеся пищевые продукты после вскрытия упаковки в процессе реализации следует реализовать в срок не более 12 часов с момента ее вскрытия при соблюдении условий хранения (температура, влажность).

Для продуктов в специальных упаковках, препятствующих их непосредственному контакту с окружающей средой и руками работников, допускается устанавливать сроки хранения после вскрытия указанных упаковок в установленном порядке.

3.1.6. Не допускается повторное вакуумирование скоропортящихся пищевых продуктов, упакованных организациями-изготовителями в пленки под вакуумом, парогазонепроницаемые оболочки и в модифицированной атмосфере, организациями, реализующими пищевые продукты.

3.1.7. Размораживание (дефростация) замороженных пищевых продуктов организациями, реализующими пищевые продукты, не допускается.

3.1.8. Сроки годности нескоропортящихся пищевых продуктов, подлежащих расфасовке в потребительскую тару в процессе реализации, не должны превышать сроков годности продукта в первичной упаковке и должны отсчитываться со дня изготовления продукта организацией-изготовителем.

3.1.9. При обосновании сроков годности многокомпонентных пищевых продуктов должны учитываться сроки годности и условия хранения используемых компонентов. Резерв сроков годности используемых сырья и полуфабрикатов на момент выработки многокомпонентного продукта должен соответствовать сроку годности конечного продукта.

**3.2. Требования к организациям, вырабатывающим пищевые продукты с пролонгированными сроками годности**

3.2.1. Производство продукции с пролонгированными сроками годности допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения на указанную продукцию.

3.2.2. Производство продукции должно осуществляться в организациях (в цехах):

- отвечающих санитарным правилам для организаций соответствующей отрасли промышленности и имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение на вид деятельности по производству указанных пищевых продуктов, выданное в соответствии с установленным порядком;

- располагающих необходимым технологическим оборудованием, отвечающим требованиям нормативной документации;

- имеющих стабильное снабжение сырьем и материалами, соответствующими гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности и нормативной документации;

- на которых организован производственный контроль в установленном порядке.

**3.3. Требования к хранению пищевых продуктов**

3.3.1. Для скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов должны устанавливаться условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.

3.3.2. Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в установленном порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции.

3.3.3. Количество продукции, хранящейся на складе организации-изготовителя или организации торговли, должно определяться объемом работающего холодильного оборудования (для продуктов, требующих охлаждения) или размерами складского помещения, достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности данного продукта.

3.3.4. Не допускается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.

**3.4. Требования к транспортировке пищевых продуктов**

3.4.1. Условия транспортировки должны соответствовать установленным требованиям на каждый вид пищевых продуктов, а также правилам перевозок скоропортящихся грузов, действующих на соответствующем виде транспорта.

3.4.2. Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специально оборудованными транспортными средствами, на которые в установленном порядке выдается санитарный паспорт.

3.4.3. Скоропортящиеся продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки.

3.4.4. Не допускается перевозить готовые пищевые продукты вместе с сырьем и полуфабрикатами. При транспортировке пищевых продуктов должны соблюдаться правила товарного соседства.

3.4.5. Не допускается перевозить пищевые продукты случайными транспортными средствами, а также совместно с непродовольственными товарами.

3.4.6. Пищевые продукты, поступающие на склады или предприятия торговли и общественного питания, должны сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность (удостоверение о качестве, санитарно-эпидемиологическое заключение, при необходимости ветеринарное свидетельство).

3.4.7. Требования к прохождению медицинского осмотра и личной гигиене персонала, обслуживающего транспортировку пищевых продуктов и содержание транспортных средств, должны соответствовать санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

*Приложение 1*

**Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов при температуре (4 ± 2) °С\***

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Кроме п. п. 39 - 42, 56.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продукции | Срок годности | Часов/ суток |
| 1 | 2 | 3 |
| **Мясо и мясопродукты. Птица, яйца и продукты их переработки** |
| ***Полуфабрикаты мясные бескостные*** |
| 1. Полуфабрикаты крупнокусковые: |  |  |
| - мясо фасованное, полуфабрикаты порционные (вырезка; бифштекс натуральный; лангет; антрекот; ромштекс; говядина, баранина, свинина духовая; эскалоп, шницель и др.) без панировки | 48 | часов |
| - полуфабрикаты порционные (ромштекс, котлета натуральная из баранины и свинины, шницель) в панировке | 36 | - " - |
| 2. Полуфабрикаты мелкокусковые: |  |  |
| - бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, мясо для шашлыка, жаркое особое, мясное ассорти (без соусов и специй) | 36 | - " - |
| - маринованные, с соусами | 24 | - " - |
| 3. Полуфабрикаты мясные рубленые: |  |  |
| - формованные, в том числе в панировке, фаршированные (голубцы, кабачки) | 24 | - " - |
| - комбинированные (котлеты мясо-картофельные, мясо-растительные, мясо-капустные, с добавлением соевого белка) | 24 | - " - |
| 4. Фарши мясные (говяжий, свиной, из мяса других убойных животных, комбинированный): |  |  |
| - вырабатываемые мясоперерабатывающими предприятиями | 24 | - " - |
| - вырабатываемые предприятиями торговли и общественного питания | 12 | - " - |
| 5. Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые) | 36 | - " - |
| 6. Субпродукты убойных животных (печень, почки, язык, сердце, мозги)  | 24 | - " - |
| ***Полуфабрикаты из мяса птицы*** |  |  |
| 7. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные: |  |  |
| - мясокостные, бескостные без панировки (тушка, подготовленная к кулинарной обработке, окорочка, филе, четвертины, цыплята-табака, бедра, голени, крылья, грудки) | 48 | - " - |
| - мясокостные, бескостные, в панировке, со специями, с соусом, маринованные | 24 | - " - |
| 8. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые, в панировке и без нее | 18 | - " - |
| 9. Фарш куриный | 12 | - " - |
| 10. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы | 24 | - " - |
| 11. Наборы для студня, рагу, суповой | 12 | - " - |
| ***Кулинарные изделия - блюда готовые из мяса и мясопродуктов*** |
| 12. Мясо отварное (для холодных блюд; крупным куском, нарезанное на порции для первых и вторых блюд) | 24 | - " - |
| 13. Мясо жареное тушеное (говядина и свинина жареные для холодных блюд; говядина и свинина жареные крупным куском, нарезанные на порции для вторых блюд, мясо шпигованное) | 36 | - " - |
| 14. Изделия из рубленого мяса жареные (котлеты, бифштексы, биточки, шницели и др.) | 24 | - " - |
| 15. Блюда из мяса |  |  |
| 16. Пловы, пельмени, манты, беляши, блинчики, пироги | 24 | - " - |
| 17. Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые, пицца готовая | 24 | - " - |
| 18. Желированные продукты из мяса: заливные, зельцы, студни, холодцы | 12 | - " - |
| 19. Субпродукты мясные отварные (язык, вымя, сердце, почки, мозги), жареные | 24 | - " - |
| 20. Паштеты из печени и/или мяса | 24 | - " - |
| ***Кулинарные изделия из мяса птицы*** |
| 21. Тушки и части тушек птицы копченые, копчено-запеченные и копчено-вареные | 72 | - " - |
| 22. Блюда готовые из птицы жареные, отварные, тушеные | 48 | - " - |
| 23. Блюда из рубленого мяса птицы, с соусами и/или с гарниром | 12 | - " - |
| 24. Пельмени, пироги из мяса птицы | 24 | - " - |
| 25. Желированные продукты из мяса птицы: |  |  |
| зельцы, студни, холодцы, в том числе ассорти с мясом убойных животных | 12 | - " - |
| 26. Паштеты из мяса птицы и субпродуктов | 24 | - " - |
| 27. Яйца вареные | 36 | - " - |
| ***Колбасные изделия из мяса всех видов убойных животных, птицы*** |
| 28. Колбасы вареные, вырабатываемые по ГОСТ: |  |  |
| - высшего и первого сорта | 72 | - " - |
| - второго сорта | 48 | - " - |
| 29. Колбасы вареные по ГОСТ в парогазонепроницаемых оболочках: |  |  |
| - высшего сорта, деликатесные, с добавлением консервантов | 10 | суток |
| - первого сорта | 8 | суток |
| - второго сорта | 7 | суток |
| 30. Сосиски, сардельки вареные, хлеба мясные, вырабатываемые по ГОСТ | 72 | часов |
| 31. Сосиски, сардельки вареные в парогазонепроницаемых оболочках | 7 | суток |
| 32. Колбасы, сосиски, сардельки вареные, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы | 5 | суток |
| 33. Продукты мясные вареные (окорока, рулеты, свинина и говядина прессованные, ветчина, бекон, мясо свиных голов прессованное, баранина в форме) | 72 | часов |
| 34. Продукты мясные вареные, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы | 5 | суток |
| 35. Колбасы ливерные, кровяные | 48 | часов |
| 36. Колбасы, сосиски, сардельки вареные с добавлением субпродуктов | 48 | часов |
| 37. Колбасные изделия вареные из мяса птицы (колбасы, мясные хлеба, рулеты, сосиски, сардельки, ветчина и др.): |  |  |
| - высшего сорта | 72 | - " - |
| - первого сорта | 48 | - " - |
| 38. Колбасные изделия вареные из мяса птицы, упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы | 5 | суток |
| **Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них** |
| ***Полуфабрикаты рыбные*** |
| 39. Рыба всех наименований охлажденная | 48 | часов при температуре 0 - (-2) °С |
| 40. Филе рыбное | 24 | - " -0 - (-2) °С |
| 41. Рыба специальной разделки | 24 | - " -от -2 до +2 °С |
| 42. Фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом | 24 | - " -от -2 до +2 °С |
| 43. Ракообразные, двустворчатые моллюски живые, охлажденные | 12 | часов |
| **Кулинарные изделия из рыбы с термической обработкой** |
| 44. Рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная, запеченная, фаршированная | 36 | - " - |
| 45. Блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки, пельмени), запеченные изделия, пироги | 24 | - " - |
| 46. Рыба всех наименований и рулеты горячего копчения | 48 | - " - |
| 47. Многокомпонентные изделия - солянки, пловы, закуски | 24 | - " - |
| 48. Желированные продукты (студни, зельцы, рыба заливная) | 24 | - " - |
| **Кулинарные изделия из рыбы без тепловой обработки** |
| 49. Изделия рубленные из соленой рыбы (паштеты, пасты) | 24 | - " - |
| 50. Салаты из рыбы и морепродуктов без заправки | 12 | - " - |
| 51. Масло селедочное, икорное, крилевое и др. | 24 | - " - |
| 52. Масло икорное, крилевое и др. | 24 | - " - |
| 53. Раки и креветки вареные | 12 | - " - |
| 54. Изделия структурированные ("крабовые палочки" и др.) | 48 | - " - |
| **Кулинарные икорные продукты** |
| 55. Кулинарные изделия с термической обработкой | 48 | - " - |
| 56. Многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания | 12 | часов при температуре от -2 до +2 °С |
| 57. Пасты рыбные в полимерной потребительской таре | 48 | часов |
| **Молоко и молочные продукты \*, сыры** |
| 58. Молоко, сливки, сыворотка молочная, пахта пастеризованные: |  |  |
| - в потребительской таре | 36 | часов |
| - во флягах и цистернах | 36 | часов |
| 59. Молоко топленое | 5 | суток |
| 60. Жидкие кисломолочные продукты \* | 72 | часов |
| 61. Жидкие кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями | 72 | - " - |
| 62. Кумыс натуральный (из кобыльего молока), кумыс из коровьего молока | 48 | - " - |
| 63. Ряженка | 72 | - " - |
| 64. Сметана и продукты на ее основе | 72 | - " - |
| 65. Творог и творожные изделия | 72 | - " - |
| 66. Творог и творожные изделия термически обработанные | 5 | суток |
| 67. Продукты пастообразные молочные белковые | 72 | часов |
| 68. Блюда из творога - вареники ленивые, сырники творожные, начинки из творога, пироги | 24 | - " - |
| 69. Запеканки, пудинги из творога | 48 | - " - |
| 70. Сыр домашний | 72 | - " - |
| 71. Сыры сливочные | 5 | суток |
| 72. Сыры мягкие и рассольные без |  |  |
| созревания | 5 | суток |
| 73. Масло сырное | 48 | часов |
| ***Продукция детских молочных кухонь \*\**** |
| 74. Кисломолочные продукты: |  |  |
| 74.1. Кефир: |  |  |
| - в бутылках | 36 | часов |
| - в полимерной таре | 72 | - " - |
| - другие кисломолочные продукты | 36 | - " - |
| 75. Творог детский | 36 | - " - |
| 76. Творожные изделия | 24 | - " - |
| 77. Продукты стерилизованные (смеси молочные адаптированные, молоко стерилизованное): |  |  |
| - в бутылках | 48 | - " - |
| - в герметичной таре | 10 | суток |
| 78. Продукты для лечебного и профилактического питания на сквашенной соевой или немолочной основе | 36 | часов |
| **Овощные продукты** |
| ***Полуфабрикаты из овощей и зелени*** |
| 79. Картофель сырой очищенный сульфитированный | 48 | - " - |
| 80. Капуста свежая зачищенная | 12 | - " - |
| 81. Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные | 24 | - " - |
| 82. Редис, редька обработанные, нарезанные | 12 | - " - |
| 83. Петрушка, сельдерей обработанные | 24 | - " - |
| 84. Лук зеленый обработанный | 18 | - " - |
| 85. Укроп обработанный | 18 | - " - |
| ***Кулинарные изделия*** |
| 86. Салаты из сырых овощей и фруктов: |  |  |
| - без заправки | 18 | - " - |
| - с заправками (майонез, соусы) | 12 | - " - |
| 87. Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, яиц и т.д.: |  |  |
| - без заправки | 18 | - " - |
| - с заправками (майонез, соусы) | 6 | - " - |
| 88. Салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей | 36 | - " - |
| 89. Салаты и винегреты из вареных овощей: |  |  |
| - без заправки и добавления соленых овощей | 18 | - " - |
| - с заправками (майонез, соусы) | 24 | - " - |
| 90. Блюда из вареных, тушеных, жареных овощей | 24 | - " - |
| 91. Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей: |  |  |
| - без заправки | 18 | - " - |
| - с заправками (майонез, соусы) | 12 | - " - |
| 92. Гарниры: |  |  |
| - рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное | 12 | - " - |
| - овощи тушеные | 18 | - " - |
| - картофель отварной, жареный | 18 | - " - |
| 93. Соусы и заправки для вторых блюд | 48 | - " - |
| **Кондитерские и хлебобулочные изделия** |
| ***Полуфабрикаты тестовые*** |
| 94. Тесто дрожжевое для пирожков печеных и жареных, для кулебяк, пирогов и др. мучных изделий | 9 | - " - |
| 95. Тесто слоеное пресное для тортов, пирожных и др. мучных изделий | 24 | - " - |
| 96. Тесто песочное для тортов и пирожных | 36 | - " - |
| ***Кулинарные изделия*** |
| 97. Ватрушки, сочники, пироги полуоткрытые из дрожжевого теста: |  |  |
| - с творогом | 24 | - " - |
| - с повидлом и фруктовыми начинками | 24 | - " - |
| 98. Чебуреки, беляши, пирожки столовые, жареные, печеные, кулебяки, расстегаи (с мясом, яйцами, творогом, капустой, ливером и др. начинками) | 24 | - " - |
| 99. Биточки (котлеты) манные, пшенные | 18 | - " - |
| **Мучнистые кондитерские изделия, сладкие блюда, напитки** |
| 100. Торты и пирожные: |  |  |
| - без отделки кремом, с отделками белково-взбивной, типа суфле, сливочной, фруктово-ягодной, помадной | 72 | - " - |
| - пирожное "Картошка" | 36 | - " - |
| - с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок, с творожно-сливочной начинкой | 18 | - " - |
| 101. Рулеты бисквитные: |  |  |
| - с начинками сливочной, фруктовой, с цукатами, маком | 36 | - " - |
| - с творогом | 24 | - " - |
| 102. Желе, муссы | 24 | - " - |
| 103. Кремы | 24 | - " - |
| 104. Сливки взбитые | 6 | - " - |
| 105. Квасы, вырабатываемые промышленностью: |  |  |
| - квас хлебный непастеризованный | 48 | - " - |
| - квас "Московский" | 72 | - " - |
| 106. Соки фруктовые и овощные свежеотжатые | 48 | - " - |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Сроки годности и условия хранения стерилизованных, ультровысокотемпературно обработанных (УВТ) и термизированных после фасовки продуктов данных групп указываются в документах на конкретные виды продукции.

\*\* Сроки годности конкретных видов продукции определяются в соответствии с установленным порядком.

*Приложение 2*

*(справочное)*

**Термины и определения**

*Срок годности пищевых продуктов -* ограниченный период времени, в течение которого пищевые продукты должны полностью отвечать обычно предъявляемым к ним требованиям в части органолептических, физико-химических показателей, в т. ч. в части пищевой ценности, и установленным нормативными документами требованиям к допустимому содержанию химических, биологических веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека, а также соответствовать критериям функционального предназначения.

*Сроки хранения пищевых продуктов -* период времени, в течение которого продукты сохраняют свойства, установленные в нормативной и/или технической документации, при соблюдении указанных в документации условий хранения (может не быть окончательным).

*Условия хранения пищевых продуктов -* оптимальные параметры окружающей среды (температура, влажность окружающего воздуха, световой режим и др.) и правила обращения (меры предохранения от порчи вредителями, насекомыми, грызунами; меры сохранения целостности упаковки и др.), необходимые для обеспечения сохранности присущих пищевым продуктам органолептических, физико-химических свойств и показателей безопасности. Скоропортящимися являются пищевые продукты, требующие для сохранения качества и безопасности специальных температурных и/или иных режимов и правил, без обеспечения которых они подвергаются необратимым изменениям, приводящим к вреду для здоровья потребителей или порче.

*К скоропортящимся* относятся продукты переработки мяса, птицы, яиц, молока, рыбы и нерыбных объектов промысла; мучные кремово-кондитерские изделия с массовой долей влаги более 13 %; кремы и отделочные полуфабрикаты, в т. ч. на растительных маслах; напитки; продукты переработки овощей; жировые и жиросодержащие продукты, в т. ч. майонезы, маргарины; быстрозамороженные готовые блюда и полуфабрикаты; все виды пресервов; термизированные кисломолочные продукты и стерилизованные молочные продукты.

*Особо скоропортящиеся продукты -* продукты, которые не подлежат хранению без холода и предназначены для краткосрочной реализации: молоко, сливки пастеризованные; охлажденные полуфабрикаты из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, сырых и вареных овощей, все продукты и блюда общественного питания; свежеотжатые соки; кремово-кондитерские изделия, изготовленные с применением ручных операций; скоропортящиеся продукты во вскрытых в процессе реализации упаковках.

*К нескоропортящимся\** относятся пищевые продукты, не нуждающиеся в специальных температурных режимах хранения при соблюдении др. установленных правил хранения (алкогольные напитки, уксус); сухие продукты с содержанием массовой доли влаги менее 13 %; хлебобулочные изделия без отделок, сахаристые кондитерские изделия, пищевые концентраты.

*Пролонгированные сроки годности -* сроки годности на скоропортящиеся пищевые продукты, вырабатываемые в соответствии с новыми технологиями производства, упаковки, хранения или при усовершенствовании существующих технологий, продолжительность которых превышает установленную ранее для аналогичных видов продукции по традиционным технологиям (или: особо скоропортящихся продуктов).

*Предприятия продовольственной торговли -* продовольственные базы, склады, хранилища, продовольственные магазины, мелкорозничные предприятия независимо от ведомственной принадлежности и форм собственности, а также холодильники.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* За исключением специализированных продуктов для детского и диетического питания.

**Библиографические данные**

1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ.

2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ.

3. Федеральный закон «О внесении изменений и дополнений в Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» и «Кодекс РСФСР об административных правонарушениях». 2001.

4. Постановление Правительства Российской Федерации от 30 июля 1998 г. № 680. «О Государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации».

5. Постановление Правительства Российской Федерации от 21 декабря 2000 г. № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов».

6. Постановление Правительства Российской Федерации от 21 декабря 2000 г. № 988 «О государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий».

7. ГОСТ Р 51074—97. «Продукты пищевые. Информация для потребителей».

8. СП 2.3.6.1066—01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

9. СанПиН 2.3.2.1078—2001 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

10. МУК 4.2.727—99 «Гигиеническая оценка сроков годности пищевых продуктов».

11. Методические указания «По ускоренному определению сроков годности пищевых растительных масел», утвержденные заместителем Главного государственного санитарного врача РФ № 1100/2261—98—115 от 23.09.98.

**Содержание**

1. Общие положения и область применения

2. Требования для обоснования сроков годности пищевых продуктов

3. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

*Приложение 1.* Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов при температуре (4 ± 2) °С

*Приложение 2.* Термины и определения

Библиографические данные

**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ**

**И СЕРТИФИКАЦИИ**

**INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY**

**AND CERTIFICATION**

**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ**

**ГОСТ 31985-2013**

**УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ**

**CATERING. TERMS AND DEFINITIONS**

Дата введения - 2015-01-01

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0-92 "Межгосударственная система стандартизации. Основные положения" и ГОСТ 1.2-2009 "Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены".

Сведения о стандарте

1. ПОДГОТОВЛЕН Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС").

2. ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт).

3. ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 7 июня 2013 г. N 43).

За принятие проголосовали:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004-97 | Код страны по МК (ИСО 3166) 004-97 | Сокращенное наименование национального органа по стандартизации |
| Казахстан | KZ | Госстандарт Республики Казахстан |
| Киргизия | KG | Кыргызстандарт |
| Россия | RU | Росстандарт |
| Таджикистан | TJ | Таджикстандарт |
| Узбекистан | UZ | Узстандарт |

4. Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 191-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г.

5. Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 50647-2010.

6. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе "Национальные стандарты", а текст изменений и поправок - в ежемесячном информационном указателе "Национальные стандарты". В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном 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.

В Российской Федерации 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.

1. Область применения

Настоящий стандарт распространяется на услуги и продукцию общественного питания и устанавливает термины и определения основных понятий в этой области.

Требования настоящего стандарта являются общими и предназначены для применения всеми предприятиями питания независимо от их вида, размера, мощности и ассортимента изготовляемой продукции. Если какие-либо термины и определения настоящего стандарта нельзя применить вследствие спецификации организации предприятий питания и/или изготовляемой на них продукции, допускается использование иных терминов, в том числе принятых в международной практике.

2. Термины и определения

Общие понятия

1. общественное питание (индустрия питания): Самостоятельная отрасль экономики, состоящая из предприятий различных форм собственности и организационно-управленческой структуры, организующая питание населения, а также производство и реализацию готовой продукции и полуфабрикатов, как на предприятии общественного питания, так и вне его, с возможностью оказания широкого перечня услуг по организации досуга и других дополнительных услуг.

2. кейтеринг: Деятельность предприятия общественного питания (индустрии питания), заключающаяся в оказании услуг по организации питания по месторасположению, выбранному сторонними организациями и частными лицами, включая организацию выездного обслуживания мероприятий различного назначения и розничную продажу продукции общественного питания и с привлечением всех предприятий и служб, оказывающих подрядные услуги по организации питания.

Примечание - Кейтеринг различают по месту, способу оказания услуг и их стоимости: событийный кейтеринг, питание на транспорте (в т.ч. бортовое питание), социальное питание (образовательные и медицинские учреждения, корпоративное питание, исправительные заведения, армия и т.д.).

3. предприятие общественного питания (предприятие питания): Объект хозяйственной деятельности, предназначенный для изготовления продукции общественного питания, создания условий для потребления и реализации продукции общественного питания и покупных товаров (в т.ч. пищевых продуктов промышленного изготовления), как на месте изготовления, так и вне его по заказам, а также для оказания разнообразных дополнительных услуг, в том числе по организации досуга потребителей.

4. степень обеспечения населения местами в предприятиях питания: Показатель, выраженный отношением фактического числа мест в предприятиях питания к расчетной численности населения, в процентах.

5. степень обеспечения населения предприятиями питания: Показатель, выраженный отношением фактического числа предприятий питания к расчетной численности населения, в процентах.

6. продукция общественного питания (индустрии питания): Совокупность кулинарной продукции, хлебобулочных, кондитерских изделий и напитков.

7. продукция общественного питания (индустрии питания) массового изготовления: Продукция общественного питания, изготовляемая партиями.

8. партия продукции общественного питания (индустрии питания): Определенное количество продукции общественного питания одного наименования, одной даты и смены выработки, изготовленной в одинаковых условиях на одном предприятии, в одинаковой потребительской упаковке и/или транспортной таре, и оформленное одним документом, обеспечивающим прослеживаемость партии.

9. рациональное питание: Питание потребителей, организуемое с учетом физиологических потребностей в пищевых веществах и установленного режима питания.

10. рацион питания: Набор рекомендуемых потребителю блюд и изделий, скомплектованных по видам приема пищи в соответствии с требованиями рационального питания или питания отдельных категорий потребителей (применяется для питания организованных, в т.ч. закрытых, коллективов).

11. суточный рацион: Рацион питания, включающий скомплектованные завтрак, обед, полдник, ужин.

12. скомплектованный обед (завтрак, полдник, ужин): Набор блюд и готовых продуктов, составленный с учетом требований рационального питания для приема пищи в обед (завтрак, полдник, ужин).

13. меню: Перечень блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий, напитков, покупных товаров, предлагаемых потребителю (гостю) в предприятии питания, с указанием, как правило, массы/объема и цены, расположенных в определенной последовательности.

14. винная карта (карта вин): Перечень алкогольной продукции, предлагаемой потребителю в предприятии питания, с указанием, как правило, массы/объема и цены. Винная карта может содержать исключительно информацию о реализуемых винах, при наличии информации о других напитках (крепких спиртных, пиве и т.д.) в меню или прейскуранте.

15. прейскурант: Перечень кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий, напитков, покупных товаров, предлагаемых потребителю в магазине (отделе) кулинарии, буфете с указанием массы/объема и цены.

Примечание - Прейскурант применяют в торговом зале и зале обслуживания для предоставления потребителю информации о стоимости полуфабрикатов, кулинарных изделий, покупных товаров, реализуемых в предприятии питания.

16. зал предприятия общественного питания (зал обслуживания): Специально оборудованное помещение предприятия общественного питания, предназначенное для реализации и организации потребления продукции общественного питания и покупных товаров с организацией досуга или без него.

Примечание - В площадь зала предприятия общественного питания не включают площади открытых производственных участков для доготовки продукции, станций раздачи, раздаточных зон и т.п., недоступных для потребителей.

17. вместимость зала: Способность зала одновременно вмещать количество потребителей (гостей), выраженная числом мест, различная для одного зала в зависимости от формы обслуживания (банкет, фуршет и др.).

18. место в зале (посадочное место): Часть площади зала, оборудованная для обслуживания одного потребителя.

19. оборачиваемость мест в зале: Кратность использования мест в зале предприятия питания за определенный промежуток времени.

Типы предприятий питания

20. заготовочное предприятие питания (цех общественного питания): Предприятие (цех) общественного питания, предназначенное для изготовления продукции общественного питания, снабжения доготовочных предприятий питания, магазинов и отделов кулинарии, предприятий розничной торговли, а также для доставки потребителям по их заказам.

Примечание - Предприятие (цех) общественного питания может функционировать в составе (структуре) предприятия торговли и реализовывать продукцию общественного питания по месту изготовления и вне предприятия.

21. доготовочное предприятие питания: Предприятие общественного питания, осуществляющее изготовление блюд из полуфабрикатов и кулинарных изделий, их реализацию и организацию потребления по месту приготовления.

22. специализированное предприятие общественного питания: Предприятие питания любого типа, вырабатывающее и реализующее однородную по ассортименту продукцию общественного питания с учетом специфики обслуживания и организации досуга потребителей.

23. комбинат общественного питания (комбинат питания): Предприятие общественного питания, состоящее из заготовочных и доготовочных предприятий питания с единым технологическим процессом изготовления продукции, а также магазинов кулинарии и вспомогательных служб.

24. магазин (отдел) кулинарии: Магазин (отдел) по реализации населению продукции общественного питания в виде кулинарных изделий, полуфабрикатов, кондитерских и хлебобулочных изделий.

Примечание - Магазин (отдел) кулинарии может быть расположен в предприятии питания или самостоятельно вне предприятия питания.

25. ресторан: Предприятие питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая фирменные блюда и изделия, алкогольных, прохладительных, горячих и других видов напитков, кондитерских и хлебобулочных изделий, покупных товаров, в т.ч. табачных изделий.

26. кафе: Предприятие питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с предоставлением ограниченного, по сравнению с рестораном, ассортимента продукции и услуг, реализующее фирменные, заказные блюда, кондитерские и хлебобулочные изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, покупные товары, в т.ч. табачные изделия.

27. бар: Предприятие питания, оборудованное барной стойкой и реализующее, в зависимости от специализации, алкогольные и/или безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, блюда, холодные и горячие закуски в ограниченном ассортименте, покупные товары, в т.ч. табачные изделия.

28. кофейня: Предприятие питания, специализирующееся в основном на изготовлении и реализации с потреблением на месте широкого ассортимента горячих напитков из кофе, какао и чая, а также хлебобулочных и кондитерских изделий, кулинарной продукции из полуфабрикатов высокой степени готовности, а также алкогольных напитков, покупных товаров, в т.ч. табачных изделий.

29. предприятие быстрого обслуживания: Предприятие питания, реализующее узкий ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления, как правило, из полуфабрикатов высокой степени готовности, и обеспечивающее минимальные затраты времени на обслуживание потребителей.

30. закусочная: Предприятие питания с ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей, с возможной реализацией алкогольных напитков, покупных товаров, в т.ч. табачных изделий.

31. буфет: Предприятие общественного питания, находящееся в общественных зданиях, реализующее с потреблением на месте ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в т.ч. холодные и горячие блюда, закуски, мучные кулинарные, хлебобулочные и кондитерские изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, покупные товары, в т.ч. табачные изделия.

32. кафетерий: Предприятие общественного питания, оборудованное буфетной или барной стойкой, реализующее с потреблением на месте горячие напитки из кофе, чая, прохладительные напитки, ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в т.ч. бутерброды, мучные булочные и кондитерские изделия, горячие блюда несложного изготовления, и покупные товары.

33. столовая: Предприятие общественного питания, общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей, производящее и реализующее блюда и кулинарные изделия в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

34. школьная базовая столовая: Предприятие общественного питания, предназначенное для изготовления продукции общественного питания, входящей в рацион питания школьников, и снабжения школьных столовых и буфетов, с мощностью до 15 тыс. порций в день.

35. комбинат школьного питания: Специализированное предприятие питания, предназначенное для изготовления продукции общественного питания, входящей в рацион питания школьников, и снабжения ею, а также иным необходимым сырьем школьных столовых (сырьевых и доготовочных) и буфетов, с мощностью более 15 тыс. порций в день.

36. сеть предприятий питания: Совокупность предприятий питания с общим ассортиментом изготавливаемой продукции и одинаковой формой организации потребления, объединенных под одной торговой маркой или брендом, управляемых по единым организационно-управленческим принципам, в т.ч. работающих по франшизе.

37. предприятие бортового питания: Предприятие общественного питания, предназначенное для изготовления, комплектования, кратковременного хранения и отпуска (реализации) готовой продукции на самолеты и иные виды транспорта, а также в другие предприятия питания.

38. вагон-ресторан (вагон-кафе, вагон-буфет): Ресторан (кафе, буфет) в специально оборудованном вагоне поезда, предназначенный для изготовления и реализации продукции общественного питания и обслуживания пассажиров в пути.

39. предприятие-автомат: Предприятие, осуществляющее реализацию продукции определенного ассортимента через торговые автоматы.

40. раздача (линия раздачи, станция раздачи): Специально оборудованное помещение, часть зала предприятия питания или часть производственного помещения предприятия, предназначенные для комплектования и отпуска продукции общественного питания потребителям или официантам.

Услуга общественного питания (индустрии питания)

41. услуга общественного питания (индустрии питания): Результат деятельности предприятий общественного питания (юридических лиц или индивидуальных предпринимателей) по удовлетворению потребностей потребителя в продукции общественного питания, в создании условий для реализации и потребления продукции общественного питания и покупных товаров, в проведении досуга и в других дополнительных услугах.

42. исполнитель услуги общественного питания: Предприятие общественного питания (юридическое лицо или индивидуальный предприниматель), оказывающее услуги общественного питания.

43. потребитель услуги общественного питания: Физическое лицо (гость) или юридическое лицо, пользующиеся услугами предприятия общественного питания.

44. безопасность услуги общественного питания: Комплекс свойств услуги общественного питания, при которых она под влиянием внутренних и внешних опасных (вредных) факторов оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизнь, здоровье и имущество риску.

Обслуживание

45. процесс обслуживания в общественном питании: Совокупность операций/действий, выполняемых исполнителем услуг общественного питания при непосредственном контакте с потребителем услуги (гостем) в процессе реализации и/или организации потребления продукции общественного питания и/или организации досуга.

46. условия обслуживания: Совокупность факторов, воздействующих на потребителя (гостя) в процессе оказания услуг общественного питания.

47. метод обслуживания потребителей: Способ реализации потребителям продукции общественного питания и организации ее потребления: самообслуживание, обслуживание официантом (поваром, барменом, буфетчиком, продавцом), комбинированный.

48. форма обслуживания потребителей: Организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей.

Продукция общественного питания

49. кулинарная продукция: Совокупность кулинарных полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд.

50. кулинарный полуфабрикат; полуфабрикат: Пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.

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

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

53. мучное кулинарное изделие: Кулинарное изделие заданной формы из теста, с различными начинками или без них.

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.

54. хлебобулочное изделие: Изделие, изготавливаемое из основного (мука, дрожжи хлебопекарные, разрыхлители, соль, вода) и дополнительного сырья (сахар, жир, яйца, вкусовые добавки и другие рецептурные компоненты), необходимого для обеспечения специфических органолептических и физико-химических свойств изделия, содержащее более 50% муки в составе изделия.

55. кондитерское изделие: Многокомпонентный пищевой продукт, готовый к употреблению, имеющий определенную заданную форму, полученный в результате технологической обработки основных видов сырья: сахара и/или муки, и/или жиров, и/или какао-продуктов, с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов, пищевых добавок и ароматизаторов.

56. мучное кондитерское изделие: Кондитерское изделие, вырабатываемое из муки с высоким содержанием сахара, жира и яиц или из муки с частичной заменой сахара, жира и яиц.

57. рецептура продукции общественного питания: Нормированный перечень сырья, пищевых продуктов, в т.ч. пищевых добавок, ароматизаторов и различных ингредиентов, и полуфабрикатов, необходимых для изготовления установленного количества продукции общественного питания.

58. блюдо: Пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированное и оформленное.

59. охлажденное блюдо: Блюдо (кулинарное изделие), подвергнутое интенсивному охлаждению до температуры от 2 °C до 6 °C.

60. заказное блюдо: Блюдо, требующее индивидуального приготовления и оформления после получения заказа от потребителя (гостя).

61. банкетное блюдо: Блюдо с оригинальным оформлением, приготовляемое для торжественных случаев.

62. фирменное блюдо (изделие): Блюдо (изделие), приготовленное по оригинальным рецептуре и технологии или из нового вида сырья и отражающее специфику предприятия питания.

63. порция: Масса или объем блюда, предназначенные для однократного приема одним потребителем.

64. гарнир: Часть блюда, подаваемая к основному компоненту с целью повышения пищевой ценности, разнообразия органолептических показателей, в т.ч. внешнего вида.

65. соус: Компонент блюда, имеющий различную консистенцию, используемый в процессе приготовления блюда (в качестве связующего компонента) или подаваемый к нему для улучшения органолептических показателей (вкуса, аромата и цвета).

66. бутерброд: Кулинарное изделие, состоящее из одного ломтика хлеба с различными продуктами согласно рецептуре.

67. сэндвич (сандвич): Кулинарное изделие, состоящее из двух или нескольких ломтиков хлеба или булки и одного или нескольких слоев мяса или других начинок.

68. закуска (холодное или горячее блюдо): Блюдо, подаваемое перед основными блюдами.

69. суп: Жидкое блюдо, приготовляемое на воде, бульонах, отварах, квасе, молоке и кисломолочных продуктах.

70. напиток: Жидкость или жидкий продукт, предназначенные для питья.

Примечание - Напитки бывают алкогольные, слабоалкогольные, безалкогольные, горячие (чай, кофе, какао и т.п.), молочные, соки и т.п.

71. крутон: Выпеченный полуфабрикат в виде фигурной лепешки из несладкого теста для подачи банкетных закусок и блюд.

72. тарталетка: Выпеченный полуфабрикат в виде корзиночки из несладкого теста для подачи закусок.

73. волован: Выпеченный полуфабрикат в виде двух лепешек овальной или круглой формы, с выемкой внутри, из пресного слоеного теста для подачи закусок.

74. профитроли: Выпеченный полуфабрикат в виде мелких шариков из заварного теста.

75. гренки: Кусочки хлеба заданных формы и размера, подсушенные или обжаренные в масле.

76. котлетная масса: Измельченные мякоть мяса, птицы, рыбы или овощи с добавлением хлеба или манной крупы.

77. кнельная масса: Измельченная, протертая и взбитая мякоть мяса, птицы или рыбы с добавлением других продуктов согласно рецептуре.

78. фарш: Измельченные или протертые продукты, подвергнутые предварительно механической или тепловой обработке, предназначенные для изготовления формованных полуфабрикатов или для реализации потребителям.

79. кляр: Жидкое тесто, в которое погружают кусочки продуктов перед жаркой во фритюре.

80. льезон: Смесь сырых яиц, соли, молока (сливок) или воды.

Способы кулинарной обработки сырья и пищевых продуктов

81. сырье продовольственное: Сырье животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемые для дальнейшей переработки при производстве пищевой продукции.

82. продукты пищевые: Продукты животного, растительного, микробиологического, минерального или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в т.ч. пищевая продукция с заявленными свойствами, питьевая вода, расфасованная в емкости, питьевая минеральная вода, безалкогольные напитки, алкогольные напитки (в т.ч. пиво), биологически активные добавки к пище, жевательная резинка, закваски и стартовые культуры микроорганизмов, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное (пищевое) сырье.

83. кулинарная обработка пищевых продуктов: Воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, делающих их пригодными для дальнейшей обработки и/или употребления в пищу.

84. механическая кулинарная обработка: Кулинарная обработка пищевых продуктов механическими способами с целью изготовления блюд, кулинарных изделий и полуфабрикатов.

85. химическая кулинарная обработка: Кулинарная обработка пищевых продуктов химическими способами с целью получения кулинарных изделий и полуфабрикатов.

86. тепловая кулинарная обработка: Кулинарная обработка пищевых продуктов и полуфабрикатов, заключающаяся в их нагреве с целью доведения до кулинарной готовности заданной степени.

87. отходы при кулинарной обработке: Пищевые и технические отходы/остатки, образующиеся в процессе механической кулинарной обработки: при очистке, разделке, обвалке, пластовании и т.п.

88. потери при кулинарной обработке: Уменьшение массы пищевых продуктов в процессе изготовления продукции общественного питания.

89. кулинарная готовность (готовность): Совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей продукции общественного питания, определяющих ее пригодность к употреблению в пищу.

90. нарезка: Механическая кулинарная обработка, заключающаяся в делении пищевых продуктов на части определенного размера и формы при помощи режущего инструмента или механизма.

91. шинкование: Нарезка овощей на мелкие, узкие кусочки или тонкие, узкие полоски.

92. панирование: Механическая кулинарная обработка, заключающаяся в нанесении на поверхность полуфабриката панировки (муки, сухарной крошки, нарезанного пшеничного хлеба, орехов и т.п.).

93. взбивание: Механическая кулинарная обработка, заключающаяся в интенсивном перемешивании одного или нескольких продуктов с целью насыщения воздухом и получения рыхлой, пышной или пенистой массы.

94. порционирование: Деление по массе и/или объему, и/или количеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в т.ч. безалкогольных и алкогольных напитков.

95. фарширование: Механическая кулинарная обработка, заключающаяся в наполнении фаршем или иным предварительно обработанным пищевым сырьем специально подготовленных продуктов.

96. фламбирование: Прием кулинарной обработки, при котором блюдо поливают крепким алкогольным напитком и поджигают.

97. протирание: Механическая кулинарная обработка, заключающаяся в измельчении продукта путем продавливания через сито, терку и другой инвентарь для придания однородной текстуры.

98. шпигование: Механическая кулинарная обработка, заключающаяся во введении овощей или других продуктов, предусмотренных рецептурой, в специальные надрезы в мясе и мясопродуктах, тушках птицы, дичи или рыбы.

99. отбивание: Размягчение ломтиков сырого мяса, рыбы и других продуктов с помощью специального инвентаря, в т.ч. молотка для отбивных.

100. рыхление: Механическая кулинарная обработка продуктов, заключающаяся в частичном разрушении структуры соединительной ткани для ускорения процесса тепловой обработки и/или для изменения консистенции продукта.

101. маринование: Кулинарная обработка, заключающаяся в выдерживании продуктов в растворах (маринадах) пищевых органических кислот, в маслах, соусах, с овощами, солью, специями, луком с целью придания готовым изделиям специфических вкуса, аромата и текстуры.

102. варка: Тепловая кулинарная обработка продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара.

103. припускание: Варка продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку.

104. тушение: Припускание с добавлением специй, пряностей, приправ или соусов.

Примечание - Перед тушением продукты можно обжаривать.

105. жарка: Тепловая кулинарная обработка продуктов с целью доведения до кулинарной готовности при температуре, обеспечивающей образование на их поверхности специфической корочки.

106. обжарка: Кратковременная жарка продуктов без доведения их до кулинарной готовности с целью придания готовым изделиям заданных органолептических свойств.

107. пассерование: Тепловая кулинарная обработка продуктов с жиром при температуре 120 °C, с целью экстрагирования ароматических и красящих веществ.

Примечание - Муку можно пассеровать без жира при температуре 150 °C.

108. бланширование: Кратковременное воздействие на продукт кипящей водой или паром.

109. запекание: Тепловая кулинарная обработка продуктов в камере тепловых аппаратов с целью доведения их до кулинарной готовности.

110. подпекание овощей: Тепловая обработка крупно нарезанных овощей на жарочной поверхности без жира.

111. разогрев блюд, кулинарных изделий: Тепловая кулинарная обработка замороженных или охлажденных блюд, кулинарных изделий прогреванием до температуры 80 °C - 90 °C в центре продукта.

112. термостатирование блюд: Поддержание заданной температуры блюд на раздаче или при доставке к месту потребления.

113. охлаждение продукции общественного питания: Кулинарная обработка, заключающаяся в снижении температуры продукции общественного питания с целью доведения ее до кулинарной готовности, хранения или дальнейшего использования.

114. интенсивное охлаждение продукции общественного питания: Быстрое охлаждение продукции общественного питания до температуры в пределах от 0 °C до плюс 2 °C, производимое в специальном холодильном оборудовании, с целью сохранения качества и увеличения сроков ее хранения.

115. заморозка продукции общественного питания: Технологическая переработка, заключающаяся в изменении температуры продукции общественного питания до уровня ниже 0 °C и направленная на обеспечение ее сохранности в течение длительного времени.

Примечание - Заморозка может быть глубокой, когда температуру продукции общественного питания доводят до значений минус 18 °C; минус 25 °C.

116. шоковая заморозка продукции общественного питания: Заморозка продукции общественного питания до температуры минус 18 °C; минус 25 °C в течение минимального времени.

117. варка на водяной бане: Метод варки, при котором отсутствует контакт посуды, в которой варят продукт, с источником нагрева, за счет нахождения посуды в кипящей воде.

118. пластование: Придание рыбе размеров и формы, соответствующих виду кулинарного изделия.

119. темперирование шоколада: Выдерживание шоколадной массы при интенсивном перемешивании и поддержании строго определенной температуры: плюс 29 °C - 31 °C для натурального и плюс 27 °C - 28 °C для молочного шоколада.

120. сульфитация очищенного картофеля: Химическая кулинарная обработка очищенного картофеля сернистым ангидридом или растворами солей сернистой кислоты с целью предотвращения потемнения.

Изготовление продукции общественного питания

121. технология изготовления продукции общественного питания: Комплекс технологических процессов и операций, осуществляемых персоналом в определенной последовательности с помощью технических средств, позволяющий изготавливать продукцию общественного питания.

122. технологический процесс: Изменение физических, химических, структурно-механических, микробиологических, органолептических свойств и характеристик сырья, компонентов, материалов при изготовлении продукции общественного питания.

123. технологическая операция: Отдельная часть технологического процесса.

124. технологическое оборудование: Технические средства для реализации технологического процесса, его части или технологической операции.

125. технические условия; ТУ: Технический документ, содержащий наименование продукта, в котором изготовитель устанавливает требования к сырью, используемому при производстве, качеству (органолептические и физико-химические показатели), безопасности и сроку годности конкретной продукции (нескольких конкретных видов продукции), необходимые и достаточные для идентификации продукта, контроля его качества и безопасности при хранении, транспортировании.

126. технологическая инструкция по изготовлению и/или доставке продукции общественного питания; ТИ: Технический документ, устанавливающий требования к процессам изготовления, хранения, транспортирования сырья, полуфабрикатов и готовых блюд (изделий) или доставке.

127. технико-технологическая карта на продукцию общественного питания; ТТК: Технический документ, разрабатываемый на фирменные и новые блюда, кулинарные, хлебобулочные и кондитерские изделия, изготавливаемые и реализуемые на конкретном предприятии 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, показателям качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания.

128. технологическая карта на продукцию общественного питания; ТК: Технический документ, составленный на основании сборников рецептур блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных и кондитерских изделий или технико-технологической карты и содержащий нормы закладки сырья (рецептуры), нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд, кулинарных, хлебобулочных и кондитерских изделий и описание технологического процесса изготовления.

129. потери производственные: Потери массы сырья (продуктов), возникающие на каждой технологической операции, которые можно определить взвешиванием или расчетным путем, возникающие при механической и тепловой обработке, в процессе изготовления полуфабрикатов и порционирования.

130. потери неучтенные: Потери массы сырья (продуктов), возникающие при проведении технологических операций, которые не поддаются взвешиванию и могут быть определены только расчетным путем по окончании технологического процесса.

Качество и безопасность продукции общественного питания (индустрии питания)

131. качество продукции общественного питания (индустрии 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.

132. технологический контроль: Контроль качества сырья, пищевых продуктов, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических процессов, применяемых при изготовлении продукции общественного питания, включающий в себя входной, операционный и приемочный контроль.

133. входной контроль: Контроль показателей качества и безопасности сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов и материалов, поступивших к изготовителю для дальнейшего использования в технологических процессах изготовления продукции общественного питания.

134. операционный контроль: Контроль параметров и показателей во время выполнения или после завершения технологической операции.

135. приемочный контроль: Контроль показателей качества и безопасности готовой продукции общественного питания, по результатам которого принимают решение о ее пригодности к реализации.

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

137. 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, предназначенных для реализации вне предприятия, в т.ч. в торговой сети.

138. сенсорный анализ: Анализ с помощью органов чувств (высокоспецифичных рецепторных органов), обеспечивающих организму получение информации об окружающей среде с помощью зрения, слуха, обоняния, вкуса, осязания, вестибулярной рецепции и интерорецепции.

139. органолептический анализ продукции общественного питания: Сенсорный анализ продукции общественного питания с помощью обоняния, вкуса, зрения, осязания и слуха.

140. органолептическая оценка качества продукции общественного питания: Оценка ответной реакции органов чувств человека на свойства продукции общественного питания как исследуемого объекта, определяемая с помощью качественных и количественных методов.

Примечание - При органолептической оценке проводят проверку соответствия продукции общественного питания установленным органолептическим показателям качества.

141. сенсорные спецификации: Минимально допустимые рейтинговые оценки качества для каждой органолептической характеристики продукции общественного питания, установленные изготовителем продукции и используемые в процедуре контроля качества.

142. дефект: Невыполнение заданного или ожидаемого требования к качеству продукции общественного питания.

Примечание - Дефекты могут быть критическими и/или значительными.

143. тестируемый образец: Образец продукции общественного питания, предназначенный для выполнения органолептического исследования.

144. тестируемая порция: Часть тестируемого образца продукции общественного питания, которая непосредственно оценивается.

145. шкала: Упорядоченная совокупность последовательных значений (графическая, описательная или числовая, например, балльная), применяемая для отражения уровня качества органолептической характеристики.

146. рейтинговая оценка качества: Метод, заключающийся в количественной оценке качества продукции общественного питания с помощью порядковых (балльных) шкал в соответствии с уровнем общего качества продукции, и/или ее отдельных органолептических характеристик, а также анализе недостатков и дефектов, типичных для продукции данного вида.

147. внешний вид: Органолептическая характеристика, отражающая общее зрительное впечатление или совокупность видимых параметров продукции и включающая в себя такие показатели, как цвет, форма, прозрачность, блеск, вид на разрезе и др.

148. текстура: Органолептическая характеристика, представляющая собой совокупность механических, геометрических и поверхностных характеристик продукции, которые воспринимаются механическими, тактильными и, там, где это возможно, визуальными и слуховыми рецепторами.

149. консистенция: Совокупность реологических (связанных со степенью густоты и вязкости) характеристик продукции, воспринимаемых механическими и тактильными рецепторами.

Примечание - Консистенция является одной из составляющих текстуры.

150. запах: Органолептическая характеристика, воспринимаемая органом обоняния при вдыхании летучих ароматических компонентов продукции общественного питания.

151. вкус: Органолептическая характеристика, отражающая ощущения, возникающие в результате взаимодействия различных химических веществ на вкусовые рецепторы.

152. маркировка: Информация в виде знаков, надписей, пиктограмм, наносимая на упаковку, ярлык, этикетку, лист-вкладыш, предназначенная для обеспечения идентификации продукции и информирования потребителей о составе продукта, его потребительских свойствах, рекомендациях по применению и размещения иной информации, необходимой в соответствии с законодательством страны-изготовителя.

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ ТЕРМИНОВ

|  |  |
| --- | --- |
| анализ продукции общественного питания органолептический | 139 |
| анализ сенсорный | 138 |
| бар | 27 |
| безопасность услуги общественного питания | 44 |
| бланширование | 108 |
| блюдо | 58 |
| блюдо банкетное | 61 |
| блюдо заказное | 60 |
| блюдо охлажденное | 59 |
| блюдо фирменное (изделие) | 62 |
| бутерброд | 66 |
| буфет | 31 |
| вагон-ресторан (вагон-кафе, вагон-буфет) | 38 |
| варка | 102 |
| варка на водяной бане | 117 |
| взбивание | 93 |
| вид внешний | 147 |
| вкус | 151 |
| вместимость зала | 17 |
| волован | 73 |
| гарнир | 64 |
| готовность кулинарная (готовность) | 89 |
| гренки | 75 |
| дефект | 142 |
| жарка | 105 |
| закуска (холодное или горячее блюдо) | 68 |
| закусочная | 30 |
| зал предприятия общественного питания (зал обслуживания) | 16 |
| заморозка продукции общественного питания | 115 |
| заморозка продукции общественного питания шоковая | 116 |
| запах | 150 |
| запекание | 109 |
| изделие кондитерское | 55 |
| изделие кондитерское мучное | 56 |
| изделие кулинарное | 52 |
| изделие кулинарное мучное | 53 |
| изделие хлебобулочное | 54 |
| инструкция по изготовлению и/или доставке продукции общественного питания технологическая; ТИ | 126 |
| исполнитель услуги общественного питания | 42 |
| карта винная (карта вин) | 14 |
| карта на продукцию общественного питания технико-технологическая; ТТК | 127 |
| карта на продукцию общественного питания технологическая; ТК | 128 |
| кафе | 26 |
| кафетерий | 32 |
| качество продукции общественного питания (индустрии питания) | 131 |
| кейтеринг | 2 |
| кляр | 79 |
| комбинат общественного питания (комбинат питания) | 23 |
| комбинат школьного питания | 35 |
| консистенция | 149 |
| контроль входной | 133 |
| контроль операционный | 134 |
| контроль приемочный | 135 |
| контроль технологический | 132 |
| кофейня | 28 |
| крутон | 71 |
| льезон | 80 |
| магазин (отдел) кулинарии | 24 |
| маринование | 101 |
| маркировка | 152 |
| масса кнельная | 77 |
| масса котлетная | 76 |
| меню | 13 |
| место в зале (посадочное место) | 18 |
| метод обслуживания потребителей | 47 |
| напиток | 70 |
| нарезка | 90 |
| обед скомплектованный (завтрак, полдник, ужин) | 12 |
| обжарка | 106 |
| оборачиваемость мест в зале | 19 |
| оборудование технологическое | 124 |
| обработка кулинарная механическая | 84 |
| обработка кулинарная тепловая | 86 |
| обработка кулинарная химическая | 85 |
| обработка пищевых продуктов кулинарная | 83 |
| образец тестируемый | 143 |
| операция технологическая | 123 |
| отбивание | 99 |
| отходы при кулинарной обработке | 87 |
| охлаждение продукции общественного питания | 113 |
| охлаждение продукции общественного питания интенсивное | 114 |
| оценка качества продукции общественного питания органолептическая | 140 |
| оценка качества рейтинговая | 146 |
| панирование | 92 |
| партия продукции общественного питания (индустрии питания) | 8 |
| пассерование | 107 |
| питание общественное (индустрия питания) | 1 |
| питание рациональное | 9 |
| пластование | 118 |
| подпекание овощей | 110 |
| полуфабрикат высокой степени готовности кулинарный | 51 |
| полуфабрикат кулинарный; полуфабрикат | 50 |
| порционирование | 94 |
| порция | 63 |
| порция тестируемая | 144 |
| потери неучтенные | 130 |
| потери при кулинарной обработке | 88 |
| потери производственные | 129 |
| потребитель услуги общественного питания | 43 |
| предприятие-автомат | 39 |
| предприятие бортового питания | 37 |
| предприятие быстрого обслуживания | 29 |
| предприятие общественного питания (предприятие питания) | 3 |
| предприятие общественного питания специализированное | 22 |
| предприятие питания доготовочное | 21 |
| предприятие питания заготовочное (цех общественного питания) | 20 |
| прейскурант | 15 |
| припускание | 103 |
| продукты пищевые | 82 |
| продукция кулинарная | 49 |
| продукция общественного питания (индустрии питания) | 6 |
| продукция общественного питания (индустрии питания) массового изготовления | 7 |
| протирание | 97 |
| профитроли | 74 |
| процесс обслуживания в общественном питании | 45 |
| процесс технологический | 122 |
| раздача (линия раздачи, станция раздачи) | 40 |
| разогрев блюд, кулинарных изделий | 111 |
| рацион питания | 10 |
| рацион суточный | 11 |
| ресторан | 25 |
| рецептура продукции общественного питания | 57 |
| рыхление | 100 |
| сеть предприятий питания | 36 |
| соус | 65 |
| спецификации сенсорные | 141 |
| срок годности | 136 |
| степень обеспечения населения местами в предприятиях питания | 4 |
| степень обеспечения населения предприятиями питания | 5 |
| столовая | 33 |
| столовая школьная базовая | 34 |
| сульфитация очищенного картофеля | 120 |
| суп | 69 |
| сырье продовольственное | 81 |
| сэндвич (сандвич) | 67 |
| тарталетка | 72 |
| текстура | 148 |
| темперирование шоколада | 119 |
| термостатирование блюд | 112 |
| технология изготовления продукции общественного питания | 121 |
| тушение | 104 |
| удостоверение качества и безопасности | 137 |
| условия обслуживания | 46 |
| условия технические; ТУ | 125 |
| услуга общественного питания (индустрии питания) | 41 |
| фарш | 78 |
| фарширование | 95 |
| фламбирование | 96 |
| форма обслуживания потребителей | 48 |
| шинкование | 91 |
| шкала | 145 |
| шпигование | 98 |