

**4**

**Продукция  
общественного питания,  
реализуемая населению.  
Общие технические  
условия**

**Межгосударственный стандарт**

**ГОСТ 30390-2013**

**«Услуги общественного питания»**

**Продукция общественного питания,  
реализуемая населению.**

**Общие технические условия»**

# ГОСТ 30390-2013

## Продукция общественного питания.

- Настоящий стандарт устанавливает общие технические требования к продукции общественного питания, реализуемой населению, в том числе классификацию продукции, общие требования безопасности продукции общественного питания и процедуры обеспечения безопасности, правила приемки, методы контроля, требования к реализации продукции, упаковке, маркировке, подтверждению соответствия продукции общественного питания.

## ГОСТ 30390-2013

### Продукция общественного питания.

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

# ГОСТ 30390-2013

## Продукция общественного питания.

- В настоящем стандарте применены термины по [ГОСТ 31985](#), а также следующие термины с соответствующими определениями:
- **3.1 Продукция общественного питания:** Совокупность кулинарной продукции, хлебобулочных, 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 изготавливают 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 оригинальной 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, изделия национальных кухонь, изделия зарубежных кухонь и другие изделия.

**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 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 годности:** Период времени, в течение которого продукция общественного питания должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям безопасности и сохранять свои потребительские свойства, и по истечении которого она становится непригодной для использования по назначению.

**3.12 партия продукции общественного питания:** Определенное количество продукции общественного питания одного наименования, произведенной (изготовленной) одним изготовителем по одному региональному (межгосударственному) стандарту, национальному стандарту государства - члена Таможенного союза и (или) стандарту организации, и (или) иным документам изготовителя в определенный промежуток времени.

- **3.13 процесс производства (изготовления) продукции общественного питания:** Совокупность или сочетание последовательно выполняемых различных технологических операций производства (изготовления) продукции.
- **3.14 технологический контроль:** Контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов, технологических процессов, применяемых при производстве (изготовлении) продукции общественного питания в рамках программ производственного контроля.

**3.15 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 производства (изготовления) продукции общественного питания.

**3.16 технологическая инструкция по производству (изготовлению) и/или доставке продукции общественного питания, ТИ: Технический документ, устанавливающий требования к процессам производства (изготовления), хранения, транспортирования (доставки) полуфабрикатов и блюд (изделий).**

**3.17 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 производства (изготовления), к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания.

**3.18 технологическая карта на продукцию общественного питания:** Технический документ, составленный на основании сборника рецептур блюд, кулинарных изделий, булочных и мучных кондитерских изделий или на основании 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 производства (изготовления).

**ГОСТ 30390-2013**

**Продукция общественного питания.**

# **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 (объектов нерыбного промысла) и ракообразных, 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 других видов сырья, а также смешанные и комбинированные блюда, кулинарные изделия и полуфабрикаты;

**по способу кулинарной обработки:**

маринованные, квашеные,  
отварные, припущенные, тушеные,  
жареные (основным способом, во  
фритюре, гриль и т.п.),  
пассерованные, бланшированные,  
запеченные, печеные,  
фламбированные, ИК-нагрев, СВЧ-  
обработка и другие блюда,  
кулинарные изделия и  
полуфабрикаты.

**по характеру потребления:**

закуски, бутерброды, салаты, 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:**

блюда, кулинарные изделия и полуфабрикаты общего назначения, для диетического, лечебного, школьного, детского питания, вегетарианские блюда и кулинарные изделия, специальные рационы и др.;

ГОСТ 30390-2013

Продукция общественного питания.

**по термическому состоянию:**

холодные, горячие, охлажденные,  
замороженные блюда, кулинарные  
изделия и полуфабрикаты;

ГОСТ 30390-2013

Продукция общественного питания.

**ПО КОНСИСТЕНЦИИ:**

жидкие, полужидкие, густые,  
пюреобразные, вязкие,  
рассыпчатые блюда, кулинарные  
изделия и полуфабрикаты.

**4.2 Мучные кондитерские изделия подразделяют на торты, печенье, мучные 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 виды, в том числе с наполнителями;

4.3 Торты и пирожные различают: **по способам отделки:** кремовые (с кремами различных видов), в том числе на сливках натуральных и растительного происхождения, с фруктовыми отделками, суфле, с муссами, с самбуками, с творогом, йогуртами, сметаной, сливочным мягким сыром, из мастики, без крема, конфеты ручной разделки (шоколадные, марципановые) и др. изделия пониженной калорийности, высокобелковые, с пониженным содержанием отдельных химических веществ и др.

**ГОСТ 30390-2013**  
**Продукция общественного питания.**

**Общие требования к качеству и  
безопасности продукции  
общественного питания**

5.1 Продукция общественного питания должна быть безопасной в течение установленного срока годности.

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

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

5.4 Оценку качества продукции общественного питания по физико-химическим показателям проводят выборочно, с периодичностью, установленной изготовителем продукции. 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

## ГОСТ 30390-2013

### Продукция общественного питания.

- 5.5 Микробиологические показатели продукции общественного питания определяют выборочно с периодичностью, установленной изготовителем продукции.

5.6 Микробиологические показатели безопасности продукции общественного питания (микробиологические и др.) должны соответствовать требованиям, установленным законодательством.

В продукции общественного питания, находящейся в обращении, не допускается наличие возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья

- 5.7 Сроки годности и условия хранения продукции общественного питания устанавливаются изготовителем (предприятием общественного питания) с учетом требований нормативных правовых актов, нормативных правовых и нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

- 5.9 Каждая партия поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции.

- 5.12 Материалы, используемые для производства (изготовления) и продукции, и контактирующие с продукцией общественного питания, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующих с пищевой продукцией, в соответствии с [ТР ТС 021/2011], нормативных правовых актов и нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

- 5.13 При производстве и реализации продукции общественного питания персонал, занятый на работах, связанных с хранением, перевозкой и реализацией пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты персонала с продовольственным сырьем и (или) продукцией, должен проходить обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры.

- 5.14 Продукцию общественного питания вырабатывают в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем предприятия общественного питания, и требованиями нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

- 5.15 Продукцию общественного питания, реализуемую по месту изготовления, в том числе в залах предприятий общественного питания, через столы заказов, в отделах кулинарии и внутриструктурных подразделениях организаций, изготавливают по сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий, сборникам мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, технико-технологическим картам (далее - ТТК).

- Продукцию общественного питания, реализуемую в раздаточных и доготовочных предприятиях, изготавливают по сборникам рецептур блюд, кулинарных изделий, булочных и мучных кондитерских изделий для предприятий общественного питания или по ТТК и доставляют в соответствии с технологическими инструкциями по производству и/или доставке с соблюдением требований нормативных документов

- Продукцию общественного питания, реализуемую вне предприятия (организации) и через розничную торговую сеть, изготавливают по технологическим инструкциям в соответствии с требованиями технических или нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

- 5.16 Внедрение новых рецептур, фирменной и новой технологии производства (изготовления) продукции общественного питания предприятия питания осуществляют в соответствии с требованиями нормативных правовых актов и нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

- 5.17 Последовательность технологических процессов производства (изготовления) продукции общественного питания, временные и температурные режимы кулинарной обработки пищевых продуктов, взаимозаменяемость продовольственного сырья и пищевых продуктов устанавливаются соответствующими нормативными и/или техническими документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт

## ГОСТ 30390-2013

### Продукция общественного питания.

- Примечание - Документы включают в себя: стандарты организаций, сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, сборники мучных кондитерских и булочных изделий, технологические инструкции, ТТК и др.

- 5.18 Фасовка блюд и кулинарных изделий в горячем состоянии в термосы, 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.

- 5.19 Блюда и кулинарные изделия, прошедшие тепловую обработку и предназначенные для временного хранения до их реализации, должны быть подвергнуты быстрому охлаждению с температуры +65 °С до +5 °С в течение одного часа в специальном холодильном оборудовании быстрого охлаждения.

- Порционирование готовых блюд, холодных закусок должно производиться в помещении с температурой воздуха не выше +16 °С на столах с охлаждаемой рабочей поверхностью.

- **6 Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции общественного питания**
- 6.1 При осуществлении процессов производства (изготовления) продукции общественного питания предприятие общественного питания (предприятие питания) должно разработать, внедрить и поддерживать процедуры обеспечения ее безопасности, основанные на принципах ХАССП

## **7 Правила приемки**

**7.1** Продукцию общественного питания, реализуемую в зале ПОП, принимают (оценивают) по нормам выхода и органолептическим показателям качества: при массовом изготовлении - путем бракеража продукции, при индивидуальных заказах продукции - путем личного контроля ответственного изготовителя по

ВНЕШНЕМУ ВИДУ И СЕЗОНУ

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

7.3 Сроки годности включают продолжительность хранения продукции общественного питания на предприятии-изготовителе с момента окончания технологического процесса и до установленного срока ее использования по назначению.

**ГОСТ 30390-2013**

**Продукция общественного питания.**

## **8. Требования к реализации продукции общественного питания**

8.1 Продукцию общественного питания реализуют:

- в зале предприятия общественного питания с потреблением на месте: методом самообслуживания (через раздаточные линии, "шведский стол", "салат-бар", прилавки и др.), через официантов и барменов;
- на вынос по заказам потребителей;
- через магазины и отделы кулинарии и столы заказов по месту изготовления;

8.1 Продукцию общественного питания реализуют:

- вне предприятия (в раздаточных и доготовочных предприятиях питания, в магазинах (отделах) кулинарии, в собственной мелкорозничной сети, в других предприятиях общественного питания, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания - проведения событийного кейтеринга, предоставления услуг повара и официанта на дому, доставки организациям, физическим лицам на рабочие места, места обучения, на дом, в купе железнодорожного вагона и др.);

8.1 Продукцию общественного питания реализуют:

- через розничную торговую сеть.

8.2 При реализации продукции общественного питания должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем - предприятием питания.

При хранении и реализации должны быть созданы условия для раздельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции.

## ГОСТ 30390-2013

### Продукция общественного питания.

Не допускается хранение продукции общественного питания совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.

Продукция общественного питания, находящаяся на хранении, должна сопровождаться информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции.

8.3 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.

8.4 При реализации температура горячих жидких блюд (супов, соусов) и напитков должна быть не менее 75 °С, горячих блюд и закусок, гарниров - не менее 65 °С, салатов, холодных закусок, холодных супов, холодных сладких блюд и напитков - не более 14 °С.

8.5 Сроки хранения блюд и кулинарных изделий в горячем состоянии на мармите, горячей плите, в термосах, гастрономических емкостях, емкостях с подогревом для "шведского стола", при температуре не ниже 65 °С не должны превышать три часа 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 в течение не более одного часа.

Сроки годности новых и фирменных видов продукции устанавливает изготовитель в соответствии с порядком, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами и/или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

**ГОСТ 30390-2013**

**Продукция общественного питания.**

# **9. Требования к упаковке и маркировке продукции общественного питания**

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

9.2 В качестве потребительской упаковки используют пакеты, коробки, лотки и контейнеры из полимерных и других упаковочных материалов, термоусадочную пленку, термосы, термопакеты, ланч-боксы, снэк-боксы и другую тару.

9.3 Для обслуживания кейтеринговых мероприятий используют закрывающиеся контейнеры, боксы, термоконтейнеры, сумки-холодильники и другие аналогичные емкости, снабженные маркировочным ярлыком. Ярлыки сохраняются до конца обслуживания мероприятий.

- 9.4 Для доставки продукции общественного питания в доготовочные и раздаточные предприятия, в торговую розничную сеть используют соответствующую транспортную упаковку.
- 9.5 В качестве транспортной упаковки используют термосы, гастрономические емкости с крышками, изотермические контейнеры, оборотные металлические и полимерные ящики с крышками.

9.6 Потребительская и транспортная упаковки должны быть чистыми, прочными, не оказывать отрицательного воздействия на органолептические показатели продукции общественного питания, быть изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, установленным [ТР ТС 005/2011]

9.8 Продукция общественного питания, изготовление которой осуществляется предприятиями общественного питания в процессе оказания услуг общественного питания для потребления на месте производства (в залах ПОП в столовой посуде, в том числе одноразовой, на раздаточных линиях или через официантов), маркировке не подлежит.

9.9 Маркировке подлежит потребительская и транспортная тара с упакованной продукцией общественного питания, реализуемой вне места производства (изготовления).

9.10 В случае, если осуществляется реализация продукции общественного питания, не упакованной в потребительскую упаковку, или часть информации о которой размещена на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке, продавец обязан довести информацию о такой продукции до потребителя.

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

9.11 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:

## ГОСТ 30390-2013

### Продукция общественного питания.

- сведения о массе (объеме) порции продукции общественного питания (блюда, изделия);
- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности);
- обозначение нормативных или технических документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция;

- дата и час изготовления;
- срок годности, условия хранения (для продукции, которая не изготавливается по индивидуальному заказу);
- рекомендации по изготовлению (при необходимости).

Информацию о реализуемой продукции ОП в обязательном порядке доводят до потребителей различными способами в соответствии с требованиями нормативных правовых документов, в том числе размещением в меню, на ценниках, этикетках, информационных листках, на доске потребителя или иным способом, выбранным исполнителем услуг по собственному усмотрению.

## 9.12 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.

# ГОСТ 30390-2013

## Продукция общественного питания.

- 10.1 Органолептическую оценку качества продукции общественного питания проводят по [ГОСТ 31986](#).
- 10.2 Подготовку отобранных проб к испытаниям по физико-химическим показателям проводят по нормативным и техническим документам на продукцию общественного питания конкретного вида.
- 10.3 Физико-химические показатели определяют по методикам, изложенным в соответствующих нормативных документах

## ГОСТ 30390-2013

### Продукция общественного питания.

- 10.5 Пищевую ценность продукции общественного питания определяют расчетным способом на основе данных о химическом составе блюд и кулинарных изделий по установленным методикам или лабораторными (инструментальными) методами - по содержанию в продукции массовой доли сухих веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ и пр.