

**Обзор действующей
нормативной
документации для
предприятий
общественного
питания**

Нормативные правовые акты

- Конституция Российской Федерации;
- Гражданский Кодекс Российской Федерации;
- Налоговый Кодекс Российской Федерации;
- Трудовой Кодекс Российской Федерации;
- Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях;
- Закон Российской Федерации от 07.02.1992г. № 2300-1 «**О защите прав потребителей**» (с измен.);
- Постановление Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 г. № 1036 «**Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания**» (с измен. 10.05.2007 г.);

Нормативные правовые акты

- **Федеральный закон от 22.05.2003г. № 64-ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт» (с измен. от 05.05.2014);**
- **Федеральный закон от 26 декабря 2008 г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (с изм. 31.12.2014);**
- **Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 № 55 «Об утверждении правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации» (с измен.);**

Нормативные правовые акты

- Постановление Госкомстата РФ от 25 декабря 1998 г. № 132 «Об утверждении унифицированных форм первичной учетной документации по учету торговых операций»
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 8 ноября 2001 г. № 31 (с изм. от 31.03.11 г.);
- Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299 (ред. от 18.11.2014) "О применении санитарных мер в таможенном союзе"
*Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98»;



ПРАВИТЕЛЬСТВО СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ, ПИТАНИЯ И УСЛУГ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**Рекомендации для предприятий
общественного питания
«О действующей нормативной
документации»**

ЕКАТЕРИНБУРГ – 2010

Технические нормативы

Начало реформы технического регулирования положено принятием и вступлением в действие Федерального закона «О техническом регулировании» № 184-ФЗ от 27 декабря 2002 года.

Национальные стандарты - это стандарт, утвержденный национальным органом Российской Федерации по стандартизации. Национальный стандарт применяется на добровольной основе.

Международные стандарты – применяются в качестве национальных стандартов, в государствах чьи национальные органы приняли этот стандарт (присоединились к нему), в порядке, установленном этим национальным органом.

П. 6. Исполнитель обязан соблюдать установленные в государственных стандартах, санитарных, противопожарных правилах, технических документах, других правилах и нормативных документах обязательные требования безопасности услуг для жизни, здоровья людей, окружающей среды и имущества

(Постановление Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 г. № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»)

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.

Услуги общественного питания подразделяются:

- на услуги питания;
- услуги по изготовлению продукции общественного питания;
- услуги по организации потребления продукции общественного питания и обслуживанию;
- услуги по реализации продукции общественного питания и покупных товаров;
- услуги по организации досуга, в том числе развлекательные;
- информационно-консультационные (консалтинговые) услуги;
- прочие услуги общественного питания.

Общие требования к услугам общественного питания

Требования безопасности услуг общественного питания

ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования» - заменен

- **ГОСТ 30523-97 «Услуги общественного питания. Общие требования»- утратил силу**

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.

Общественное питание=индустрия питания

Общие понятия: общественное питание, кейтеринг, продукция общественного питания, рацион, меню, прейскурант, зал, вместимость зала

Типы предприятий: заготовочное, доготовочное, специализированное предприятие, КП, магазин (отдел) кулинарии, ресторан, кафе, бар, кофейня, ПБО закусочная, буфет, кафетерий, столовая, ШБС, КШП, раздача и др.

Услуга общественного питания - исполнитель услуги, потребитель, безопасность услуги

Обслуживание- процесс, условия, методы, формы обслуживания

Продукция общественного питания: кулинарная продукция, кулинарный полуфабрикат, кулинарное изделие, мучное кондитерское изделие, рецептура продукции общественного питания, блюдо, банкетное, заказное блюдо, порции, крутон, фарш и тд.

Способы кулинарной обработки сырья и пищевых продуктов: сырье, продукты пищевые, виды кулинарной обработки, отходы, потери, порционирование, фарширование, жарка, обжарка, термостатирование блюд и многие другие

Изготовление продукции общественного питания: технологический процесс, ТУ, ТИ, ТТК, ТК

Качество и безопасность продукции общественного питания: виды контроля (технологический, входной, операционный, приемочный), срок годности, органолептические показатели, рейтинговая оценка качества

ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения» - отменен

органолептической оценки качества продукции общественного питания

Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.

Терминология органолептических характеристик: *внешний вид, текстура, консистенция, запах, вкус*

Методика проведения органолептической оценки качества продукции общественного питания массового изготовления:

Органолептический анализ проводят непосредственно на ПОП, проводят сотрудники предприятия. Для проведения ОА используется столовая посуда, столовые приборы и кухонный инвентарь.

Метод органолептической оценки предназначен для объективного контроля качества продукции ОП и заключается в прямой рейтинговой оценке качества образцов продукции по указанным характеристикам.

Требования к процедуре отбора и подготовке образцов:

Качество продукции ОП по органолептическим показателям определяют для партии сразу после ее изготовления перед реализацией. Количество образцов должно соответствовать количеству сотрудников проводящих оценку.

Температура оцениваемых блюд должна соответствовать температуре реализации.

Процедура оценки: *(приведено по каждому показателю).*

Установление критериев качества: *оценка в балла от 5 до 2.*

Расчет оценки качества продукции: *среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников.*

Приложение А. *Особенности оценки качества отдельных видов продукции*

Приложение Б. *Таблица снижения баллов по показателям качества*

ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» - отменен

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию

Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.

К технологическим документам относятся:

- Технологические карты на продукцию общественного питания (ТК);*
- технологические инструкции по производству (и/или доставке, реализации) продукции общественного питания (ТИ);*
- технико-технологические карты на новую продукцию общественного питания (ТТК);*

Технологические документы утверждает руководитель организации (предприятия) общественного питания. Срок действия - не ограничен.

***ТК** – содержит рецептуру, описание технологического процесса, оформление и подачу блюд (изделий).*

***ТИ**- устанавливает требования к процессам изготовления, хранения, транспортирования. Разрабатывается для конкретного вида или группы однородной продукции ОП (в ГОСТ приведены требования к оформлению и содержанию ТИ)*

***ТТК** – разрабатывается на новую (нетрадиционную) продукцию и устанавливает требования к качеству сырья и пищевых продуктов. Содержит – рецептуру, требования к технологическому процессу, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, пищевую ценность. Имеет порядковый номер*

ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» - отменен

потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания

Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.

Термины и определения: *кулинарная готовность, механическая, тепловая обработка, отходы, потери (производственные, неучтенные).*

Отходы при кулинарной обработке – *пищевые и технические отходы, образующиеся в процессе механической обработки: при очистке, разделке, обвалке, пластовании и тд.*

Потери при кулинарной обработке: *уменьшение массы пищевых продуктов в процессе изготовления продукции общественного питания (производственные, неучтенные).*

Установленные отходы и потери сырья распространяются на каждую конкретную партию сырья. Результаты определения оформляют актами (приложение А.Б.В).

Отходы и потери на сырье используют в рецептурах при разработке и оформлении технологических документов на продукцию общественного питания.

Порядок проведения работ:

Определение отходов и потерь проводится на одной партии от начала до конца технологического процесса, с учетом всех отходов и потерь на каждой технологической операции (схемы проведения, рекомендуемые объемы партий для каждого вида продукции приведены в ГОСТ).

Проведение расчетов (по формулам приведенным в таблицах на каждый вид кулинарной обработки)

Оформление актов.

ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» - отменен

ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания

Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.

Заготовочное предприятие общественного питания – предприятие предназначенное для производства продукции общественного питания, снабжения доготовочных предприятий оп, магазинов и отделов кулинарии, предприятий розничной торговли, а так же для доставки потребителям по их заказам на дом, в офисы, на рабочие места и др.

ГОСТ дает подробную характеристику обязательных требований:

- к размещению заготовочных предприятий*
- оснащению, цеховому делению, оборудованию ЗП*
- к технологическим процессам на ЗП*

ГОСТ Р 53523-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания» - отменен

ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

Межгосударственный стандарт, дата введения 2016-01-01. Введен впервые.

Термины и определения: *предприятие (объект) общественного питания, ресторан, кафе, бар, кофейня, ПБО, закусочная, буфет, кафетерий, столовая, магазин (отдел) кулинарии.*

Классификация предприятий общественного питания: *по характеру деятельности, типам, мобильности, по организации производства, по уровню обслуживания, по месту расположения, по времени функционирования.*

Общие требования к предприятиям общественного питания *(компактно приведены требования различных документов – правила оказания услуг общественного питания, санитарные требования и тд.)*

Ассортиментный перечень продукции общественного питания (по каждому типу предприятий):

Столовая – *разнообразный по дням недели ассортимент блюд и изделий, покупных товаров, с учетом специфики обслуживаемых континентов потребителей и рационов питания. Свободный выбор блюд или скомплектованные рационы питания.*

Предприятия ОП самостоятельно определяют перечень оказываемых услуг.

Приложение А- *Классификационные признаки предприятий (объектов) общественного питания по типам*

Приложение Б- *Минимальные требования к предприятиям общественного питания различных типов (вывеска, входная группа, зал гардероб, освещение, интерьер и др.)*

ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания» - действует

общественного питания реализуемая населению. Общие технические условия

Межгосударственный стандарт, дата введения 2016-01-01. Введен впервые.

Классификация продукции общественного питания:

- ❖ *По виду используемого сырья (из мяса, рыбы, птицы, морепродуктов, картофеля, овощей и грибов, фруктов, ягод, круп итд.);*
- ❖ *По способу кулинарной обработки (маринованные, квашенные, отварные, припущенные, тушённые, жареные и др.);*
- ❖ *По характеру потребления (закуски, бутерброды, салаты, супы, основные блюда, гарниры, соусы и тд);*
- ❖ *По назначению (блюда, кулинарные изделия и полуфабрикаты общего назначения, для диетического, лечебного, школьного, дошкольного, детского питания, вегетарианские блюда, специальные рационы);*
- ❖ *По термическому состоянию (холодные, горячие охлажденные, замороженные блюда, кулинарные изделия и полуфабрикаты);*
- ❖ *По консистенции (жидкие, полужидкие, густые, пюреобразные, вязкие, рассыпчатые блюда, кул. изделия, п/ф).*

Общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания

- ❑ *Продукция ОП должна быть безопасной в течение установленного срока годности.*
- ❑ *Качество и безопасность продукции контролируют по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.*
- ❑ *Микробиологические показатели безопасности продукции ОП должны соответствовать требованиям установленным в ТР ТС.*
- ❑ *Сроки годности и условия хранения продукции ОП устанавливает изготовитель (предприятие ОП) с учетом требований НПА.*
- ❑ *Каждая партия поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции.*

общественного питания реализуемая населению. Общие технические условия

- ❑ Маркировка продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых при производстве продукции ОП, должна отвечать требованиям, установленным в ТР ТС «Пищевая продукция в части ее маркировки».
- ❑ Продукция ОП, реализуемая по месту изготовления (в залах предприятий ОП, столах заказов, отделах кулинарии, внутривидовых подразделениях), изготавливают по Сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборникам мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания или по ТТК.
- ❑ Продукция реализуемая в раздаточных и доготовочных предприятиях, изготавливается по Сборникам рецептур или по ТТК и доставляют в соответствии с ТИ с соблюдением требований НД.

Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции общественного питания:

При осуществлении процессов производства (изготовления) продукции общественного питания предприятие ОП должно **разработать, внедрить и поддерживать** процедуры обеспечения безопасности, основанные на принципах ХАСПП (11 принципов).

общественного питания реализуемая населению. Общие технические условия

Для обеспечения безопасности в процессе производства продукции ОП предприятие должно определить:

- Количество продукции ОП, подлежащей реализации, с учетом сроков годности
- Перечень опасных факторов, которые могут привести к реализации продукции, не соответствующей требованиям безопасности
- Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления)
- Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках (ККТ);
- Порядок мониторинга ККТ процесса производства
- Периодичность проведения проверки на соответствие реализуемой продукции требованиям безопасности
- Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического инвентаря и оборудования
- Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых и др.

Изготовитель продукции ОП **обязан** осуществлять постоянный технологический контроль за качеством и безопасностью технологических процессов **на всех этапах производства** в рамках утвержденных программ производственного контроля.

общественного питания реализуемая населению. Общие технические условия

Правила приемки:

Продукцию ОП, реализуемую в зале предприятия ОП принимают (оценивают) по нормам выхода и органолептическим показателям качества: при массовом изготовлении – путем бракеража продукции, при индивидуальных заказах- путем личного контроля ответственного изготовителя по внешнему виду и запаху.

Требования к реализации продукции ОП (условия и сроки реализации)

Требования к упаковке и маркировке продукции ОП (потребительская упаковка, транспортная тара)

- *Продукция ОП, предназначенная для потребления в месте производства маркировке не подлежит.*
- *Маркировке подлежит потребительская и транспортная тара с упакованной продукцией, реализуемой вне места производства (изготовления). - ТР ТС*

До потребителя необходимо довести информацию:

- ❖ *Фирменное наименование продукции*
- ❖ *Сведения о массе (объеме) порции продукции*
- ❖ *Сведения о пищевой ценности*
- ❖ *Обозначение нормативных и технических документов*
- ❖ *Дата и час изготовления*
- ❖ *Срок годности, условия хранения*
- ❖ *Рекомендации по изготовлению (при необходимости).*

общественного питания реализуемая населению. Общие технические условия

Подтверждение соответствия продукции общественного питания , предназначенной для реализации при оказании услуг общественного питания, а так же процессов реализации продукции ОП проводится в форме **государственного надзора (контроля)** за соблюдением требований к пищевой продукции в соответствии с ТР ТС и требований НПА, действующих на территории государства принявшего стандарт.

ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» - действует

● ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу - принят

Межгосударственный стандарт, дата введения 2016-01-01. Введен впервые

ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» - действует

● ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания - принят

Межгосударственный стандарт, дата введения 2016-01-01. Введен впервые

ГОСТ Р 53995-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» - действует

● ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания- принят

Межгосударственный стандарт, дата введения 2016-01-01. Введен впервые

ГОСТ Р 53996-2010 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания» - действует

Национальные стандарты

- **Национальный стандарт ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания», действует с 2013-01-01**
- **Национальный стандарт ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу», действует с 2013-01-01**
- **Национальный стандарт ГОСТ Р 55323-2012 «Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения», действует с 2014-01-01**
- **Национальный стандарт ГОСТ Р 54607.1-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям», действует с 2013-01-01**
- **Национальный стандарт ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний», действует с 2014-01-01**
- **Национальный стандарт ГОСТ Р 54607.3-2014 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания», первая редакция дата введения – не определена**

Сборники технологических нормативов

- Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1, М.: Хлебпродинформ 1996.
- - Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 2, М.: Хлебпродинформ 1997.
- - Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. Часть 3, М.: Хлебпродинформ 2000.
- - Сборник технологических нормативов. Справочник руководителя предприятий общественного питания. Часть 4, М.: Хлебпродинформ 2001.
- - Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд национальной кухни. Часть 5, М.: Хлебпродинформ 2002.
- - Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур для диетического питания. Часть 6, М.: Хлебпродинформ 2003.