Утвержден

Постановлением

Госстандарта России

от 5 апреля 1995 г. N 199

Дата введения 01.07.95

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ

КУЛИНАРНАЯ ПРОДУКЦИЯ, РЕАЛИЗУЕМАЯ НАСЕЛЕНИЮ

ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ Р 50763-95

Предисловие

1. Разработан и внесен Техническим комитетом 347 "Услуги торговли и общественного питания".

2. Принят и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 05.04.95 N 199.

3. Введен впервые.

1. Область применения

Настоящий стандарт устанавливает общие технические требования к кулинарной продукции, реализуемой населению, правила приемки, методы контроля, обеспечивающие ее безопасность для жизни и здоровья людей, окружающей среды.

Положения настоящего стандарта распространяются на кулинарную продукцию, выпускаемую предприятиями общественного питания различных форм собственности, а также гражданами - предпринимателями.

Стандарт пригоден для целей сертификации.

Требования по безопасности изложены в 5.1 - 5.8; 5.11, 5.14, разделах 6, 7; 8.3 - 8.7; 10.3 - 10.5; 10.9 - 10.11; 11.1 - 11.3.

2. Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 3624-92 Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности

ГОСТ 3626-73 Молоко и молочные продукты. Методы определения содержания влаги и сухого вещества

ГОСТ 3627-81 Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия

ГОСТ 3628-78 Продукты молочные. Методы определения сахара

ГОСТ 4288-76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний

ГОСТ 5668-68 Хлебобулочные изделия. Методы определения содержания жира

ГОСТ 5670-51 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности

ГОСТ 5672-68 Хлебобулочные изделия. Методы определения содержания сахара

ГОСТ 5867-90 Молоко и молочные продукты. Методы определения содержания жира

ГОСТ 5899-85 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира

ГОСТ 5903-89 Изделия кондитерские. Методы определения сахара

ГОСТ 7269-79 Мясо. Методы лабораторного исследования

ГОСТ 7636-85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа

ГОСТ 7702.0-74 Мясо птицы. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества

ГОСТ 7702.1-74 Мясо птицы. Методы химического и микробиологического анализа свежести мяса

ГОСТ 7702.2.2-93 - ГОСТ 7702.2.6-93 Мясо птицы. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 8756.21-89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира

ГОСТ 9225-84 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического исследования

ГОСТ 9958-81 Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 10444.5-85 Консервы. Метод определения термофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 15113.4-77 Концентраты пищевые. Методы определения содержания примесей и зараженности амбарными вредителями

ГОСТ 15113.6-77 Концентраты пищевые. Методы определения содержания золы

ГОСТ 15113.9-77 Концентраты пищевые. Методы определения жира

ГОСТ 21094-75 Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности

ГОСТ 23042-86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 23392-78 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса

ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26808-86 Консервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения сухих веществ

ГОСТ 26972-86 Зерно: крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа

ГОСТ 27082-89 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения общей кислотности

ГОСТ 27207-87 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли

ГОСТ 28972-91 Консервы и продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла. Метод определения активной кислотности (pH)

ГОСТ Р 50372-92 Мясо. Метод гистологического исследования

ГОСТ Р 50480-93 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения

СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов

СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое

СанПиН 1923-78 Санитарные правила по применению пищевых добавок

МБТ 5061-89 Медико - биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.

3. Определения

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями:

3.1. Кулинарная продукция - совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов (ГОСТ Р 50647).

3.2. Качество кулинарной продукции - совокупность свойств кулинарной продукции, обусловливающих ее пригодность к дальнейшей обработке и/или употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств (ГОСТ Р 50647).

3.3. Безопасность - отсутствие недопустимого риска, связанного с возможностью нанесения ущерба.

3.4. Охрана окружающей среды - защита окружающей среды от неблагоприятного воздействия продукции, процессов и услуг.

4. Классификация кулинарной продукции

4.1. Кулинарную продукцию вырабатывают в виде полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд.

4.2. Блюда, кулинарные изделия и полуфабрикаты различают по следующим основным признакам:

- виду используемого сырья - из картофеля, овощей и грибов, фруктов и ягод, из круп, бобовых и макаронных изделий, из яиц и творога, из рыбы, морепродуктов и раков, из мяса и мясных продуктов, из птицы, дичи и кролика и пр.;

- способу кулинарной обработки - отварные, припущенные, тушеные, жареные, запеченные, выпеченные;

- характеру потребления - закуски, супы, напитки и пр.;

- назначению - для диетического, школьного питания и др.;

- термическому состоянию - холодные, горячие, охлажденные;

- консистенции - жидкие, полужидкие, густые, пюреобразные, вязкие, рассыпчатые.

5. Общие технические требования к кулинарной продукции

5.1. Кулинарная продукция должна соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, технических условий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам при соблюдении санитарных правил для предприятий общественного питания.

5.2. Сырье, продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления кулинарной продукции, должны соответствовать требованиям нормативных документов, медико - биологическим требованиям и санитарным нормам и иметь сертификат соответствия и/или удостоверение о качестве.

5.3. Для изготовления кулинарной продукции не допускается принимать продукты животноводства без ветеринарных свидетельств, продукцию с истекшими сроками годности (хранения), продовольственное сырье и компоненты, не отвечающие требованиям нормативных документов, а также запрещенные к использованию на предприятиях общественного питания СанПиН 42-123-5777.

5.4. В сырье и пищевых продуктах, используемых при производстве кулинарной продукции, содержание потенциально опасных для здоровья веществ химического и биологического происхождения (токсичных элементов, антибиотиков, гормональных препаратов, микотоксинов, нитрозаминов, пестицидов, санитарно - показательных, условно патогенных и патогенных микроорганизмов) не должно превышать нормы, установленные медико - биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Контролируемые показатели загрязнений химической и биологической природы в различных группах сырья представлены в Приложении А.

5.5. Запрещается использовать фритюрный жир, если степень термического окисления превышает 1%.

5.6. Последовательность технологического процесса приготовления продукции, режимы механической и тепловой обработки продовольственного сырья, температурный режим, взаимозаменяемость продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил, технологических инструкций и карт, нормативных документов, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий.

Кулинарная продукция и используемые для ее изготовления скоропортящиеся продукты должны храниться в холодильниках с соблюдением действующих санитарных норм и правил.

5.7. При производстве кулинарной продукции не допускаются к использованию пищевые добавки, не разрешенные к применению органами госсанэпидслужбы.

5.8. Инвентарь, упаковочные материалы и оборудование, используемое при приготовлении кулинарной продукции, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных органами госсанэпидслужбы.

5.9. Информация о пищевой и энергетической ценности кулинарной продукции доводится до потребителей различными видами рекламы, указаниями в меню, на маркировочном ярлыке, упаковке.

Пищевая ценность кулинарной продукции характеризуется содержанием в 100 г съедобной части продукта белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ и определяется при организации питания определенных контингентов потребителей.

5.10. Качество кулинарной продукции, ее безопасность контролируют по органолептическим, физико - химическим и микробиологическим показателям.

5.11. Изготовитель обязан обеспечивать постоянный технологический контроль производства, органы государственного надзора в установленном порядке - выборочный контроль.

5.12. Органолептическую оценку качества полуфабрикатов проводят по внешнему виду, цвету и запаху; кулинарных изделий - по внешнему виду, цвету, запаху и консистенции; блюд - по внешнему виду, цвету и запаху.

5.13. Оценка качества кулинарной продукции по физико - химическим показателям включает определение массовой доли жира, сахара, поваренной соли, влаги или сухих веществ, общей (титруемой) кислотности, щелочности, свежести и др.

Физико - химические показатели характеризуют пищевую ценность кулинарной продукции, ее компонентный состав, соблюдение рецептур блюд. Перечень нормируемых физико - химических показателей продукции, включаемых в нормативные документы при их разработке, установлен для каждой группы кулинарной продукции (Приложение Б).

5.14. Микробиологические показатели кулинарной продукции характеризуют соблюдение технологических и санитарно - гигиенических требований при ее производстве, условия хранения и реализации, транспортирования и оцениваются тремя группами микроорганизмов:

I - санитарно - показательные: мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы (КОЕ/г) и бактерии группы кишечных палочек (колиформы);

II - потенциально патогенные микроорганизмы: кишечная палочка (Е. coli), коагулазоположительный стафилококк (S. aureus) и бактерии рода протея (Proteus);

III - патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы.

5.15. Обнаружение повышенного количества мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов косвенно указывает на нарушение температурных режимов в процессе приготовления или хранения кулинарной продукции, неудовлетворительное санитарное состояние производства.

Присутствие бактерий группы кишечных палочек (колиформ), а также Е. coli, коагулазоположительных стафилококков (S. aureus) в кулинарной продукции указывает на неудовлетворительные санитарные условия во время ее приготовления или вторичное инфицирование ее (за счет оборудования, рук и носоглотки работников, санитарной одежды и т.д.).

Обнаружение бактерий рода Proteus свидетельствует о нарушениях условий и сроков хранения как сырья, так и готовой продукции, неудовлетворительном санитарно - гигиеническом режиме производства.

5.16. Санитарно - показательные, потенциально патогенные и патогенные микроорганизмы определяют во всех блюдах.

Коагулазоположительные стафилококки определяют в большинстве блюд, за исключением некоторых видов горячих супов (борщи, щи, рассольники, суп - харчо, солянки, картофельные овощные супы, бульоны).

Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов не определяют в блюдах, содержащих по рецептуре специфическую микрофлору (салаты из маринованных овощей, квашеной капусты, соленых огурцов, окрошки овощные и мясные на квасе и кефире, свекольник, ботвинья, творог, сметана и т.п.).

Е. coli (кишечная палочка) определяют в блюдах или кулинарных изделиях, являющихся наиболее уязвимыми с эпидемиологической точки зрения, или когда в технологическом процессе их приготовления предусмотрены ручные операции после проведенной термической обработки (салаты из сырых, маринованных овощей и фруктов, квашеной капусты, соленых огурцов с добавлением яблок, хрена, сыра и др.; салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, колбасных изделий, копченостей; заливные блюда, паштеты, супы - пюре, холодные супы; гарниры - макароны и рис отварные, пюре картофельное, кисели, компоты, желе, муссы).

6. Требования к реализации кулинарной продукции

6.1. Кулинарная продукция должна приготавливаться такими партиями, чтобы реализация могла осуществляться в строго определенные санитарными правилами сроки. Не допускается к реализации кулинарная продукция, не отвечающая требованиям безопасности здоровья потребителей.

6.2. При реализации горячие блюда (супы, соусы, напитки) должны иметь температуру не ниже 65 град. C, холодные супы, напитки - не выше 14 град. C.

6.3. Блюда, находящиеся на мармите или на горячей плите, могут быть реализованы не позднее чем через 3 ч после их изготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки должны быть выставлены в порционированном виде в охлаждаемые прилавки - витрины, которые должны пополняться продукцией, по мере ее реализации.

6.4. Не допускаются к реализации изделия, оставшиеся от предыдущего дня:

- салаты, винегреты, студни, заливные блюда и др. особо скоропортящиеся холодные блюда;

- супы молочные, холодные, сладкие, супы - пюре;

- мясо отварное порционированное для супов, блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы;

- соусы;

- омлеты;

- картофельное пюре, отварные макаронные изделия;

- компоты и напитки собственного производства.

6.5. Каждая партия кулинарной продукции, реализуемая вне зала предприятия общественного питания, должна сопровождаться удостоверением о качестве с указанием наименования предприятия - изготовителя, нормативного документа, по которому выработана продукция, срока хранения, массы упаковочной единицы, цены одной штуки (килограмма) изделия.

6.6. Сроки хранения, указанные в удостоверении, являются сроками годности кулинарной продукции и включают в себя время пребывания продукции на предприятии - изготовителе (с момента окончания технологического процесса), время транспортирования, хранения и реализации.

6.7. При производстве и реализации кулинарной продукции персонал обязан соблюдать правила личной гигиены, периодически проходить медицинский осмотр в соответствии с действующими правилами.

7. Требования охраны окружающей среды

7.1. Для предупреждения вреда окружающей природной среде при производстве кулинарной продукции и утилизации отходов должны соблюдаться требования охраны окружающей среды, санитарных правил для предприятий общественного питания и требования стандартов на конкретные виды кулинарной продукции.

7.2. Технологический процесс производства кулинарной продукции не должен загрязнять окружающую среду.

На предприятиях общественного питания в моечных отделениях должны быть установлены жироуловители, в цехах по переработке картофеля и овощей - крахмалоотстойники, в кулинарных цехах - дымоуловители, местная вытяжная вентиляция с очистительными фильтрами.

7.3. Территория предприятия общественного питания должна содержаться в чистоте.

На территории предприятия должны быть оборудованы площадки из цемента, асфальта или кирпича для установки мусоросборников, контейнеров для сбора отходов.

7.4. Мусоросборники (бетонированные, металлические) должны регулярно очищаться при заполнении не более 2/3 их объема и ежедневно хлорироваться.

8. Правила приемки

8.1. Кулинарная продукция должна быть проверена на соответствие требованиям настоящего стандарта и нормативных документов на конкретный вид продукции.

8.2. Кулинарную продукцию принимают партиями. Партией считают любое количество кулинарной продукции одного наименования, одной даты и смены выработки, изготовленной в одинаковых условиях на одном предприятии, в однородной упаковке и одинаковой транспортной таре, доставленной на одном виде транспорта и оформленной одним документом о качестве установленной формы.

8.3. Каждая партия кулинарной продукции должна сопровождаться документом о качестве с указанием:

- наименования и адреса предприятия - изготовителя или гражданина - предпринимателя;

- наименования нормативного документа;

- наименования кулинарной продукции;

- даты и часа изготовления кулинарной продукции;

- количества потребительской и транспортной тары;

- массы брутто и нетто кулинарной продукции;

- условий и срока хранения;

- номера партии.

8.4. При приемке каждой партии кулинарной продукции проводят проверку:

- количества транспортной тары;

- целостности потребительской и транспортной тары;

- наличия маркировочных ярлыков на транспортной и потребительской таре;

- соответствия фактической массы брутто кулинарной продукции массе, обозначенной на маркировочном ярлыке.

8.5. Оценку качества потребительской и транспортной тары проводят методом визуальной оценки.

Каждую транспортную упаковочную единицу проверяют на наличие маркировочного ярлыка и правильность его оформления, просчитывают количество упаковок для определения массы брутто.

8.6. Для оценки качества поступившей партии продукции проводят органолептическую оценку.

В случае сомнения в качестве поступившей партии кулинарной продукции проводят оценку по физико - химическим и микробиологическим показателям.

Отбор продукции для проведения испытаний осуществляют в соответствии с нормативным документом на конкретный вид продукции.

8.7. При приемке каждой партии кулинарной продукции из холодного, кулинарного и кондитерского цехов предприятия на раздачу проводят:

- органолептическую оценку качества;

- определение массы весовой продукции;

- определение массы одной штуки и количества штучной продукции.

9. Методы контроля

9.1. Органолептическую оценку качества полуфабрикатов проводят по методике, изложенной в Методических указаниях [1].

9.2. Подготовку отобранных проб к испытаниям по физико - химическим показателям проводят по нормативным документам на конкретный вид кулинарной продукции или по Методическим указаниям [1].

9.3. Физико - химические показатели определяют по методикам, изложенным в государственных стандартах:

- массовую долю сухих веществ или влаги по ГОСТ 4288, ГОСТ 3626, ГОСТ 7636, ГОСТ 15113.4, ГОСТ 21094, ГОСТ 26808;

- массовую долю жира по ГОСТ 5668, ГОСТ 5867, ГОСТ 5899, ГОСТ 8756.21, ГОСТ 15113.9, ГОСТ 23042;

массовую долю поваренной соли по ГОСТ 3627, ГОСТ 7636, ГОСТ 9957, ГОСТ 27207;

- общую (титруемую кислотность) по ГОСТ 3624, ГОСТ 4288, ГОСТ 5670, ГОСТ 27082;

- активную кислотность по ГОСТ 3624, ГОСТ 28972;

- массовую долю сахара по ГОСТ 3628, ГОСТ 5668, ГОСТ 5672, ГОСТ 5903, ГОСТ 15113.6;

- свежесть по ГОСТ 7269, ГОСТ 7702.0, ГОСТ 7702.1, ГОСТ 7702.2.2-93 - ГОСТ 7702.2.6-93, ГОСТ 23392, ГОСТ Р 50372.

9.4. Для оценки микробиологических показателей качества кулинарной продукции используют унифицированные методы анализа, предусмотренные в санитарно - гигиенических и санитарно - противоэпидемиологических правилах и нормах, методических указаниях и рекомендациях органов Госкомсанэпиднадзора.

Отбор проб и подготовку их к анализу для микробиологических исследований проводят в соответствии с ГОСТ 9225, ГОСТ 26668 и ГОСТ 26669.

Во всех продуктах, кроме кисло - молочных, определение количества мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, бактерий группы кишечных палочек (колиформ), коагулазоположительных стафилококков, определение патогенных микроорганизмов, в т.ч. сальмонелл и бактерий рода протея проводят в соответствии с Методическими указаниями [2], а также ГОСТ 9225, ГОСТ 9958, ГОСТ Р 50480, ГОСТ 26972; микробиологические нормативы - по МБТ 5061 (Приложение В) или в соответствии с нормативной документацией на продукцию, гигиенические показатели качества и безопасности - по методам, утвержденным органами здравоохранения.

9.5. При получении неудовлетворительных результатов по какому-либо показателю проводят повторные испытания удвоенного количества образцов, взятых от той же партии.

10. Упаковка и маркировка

10.1. Кулинарную продукцию, доставляемую из заготовочных предприятий в доготовочные, столовые - раздаточные, магазины кулинарии и реализуемую потребителям вне предприятий общественного питания, упаковывают в транспортную тару.

10.2. Кулинарные полуфабрикаты, кулинарные изделия, блюда охлажденные и замороженные, реализуемые потребителю непосредственно на предприятии - изготовителе, в отделах кулинарии и через столы заказов, упаковывают в потребительскую тару.

10.3. В качестве транспортной тары используют функциональные емкости с крышками, фляги, термосы, деревянные, металлические и полимерные многооборотные ящики с плотно прилегающими крышками, полиэтиленовые мешки, разрешенные Госкомсанэпиднадзором для контакта с пищевыми продуктами.

10.4. В качестве потребительской тары используют пакеты, коробки, целлофан, пергамент, подпергамент, термоусадочную пленку и другие упаковочные материалы, разрешенные Госкомсанэпиднадзором для контакта с пищевыми продуктами.

10.5. Тара должна быть чистой, прочной, без посторонних запахов и иметь маркировочный ярлык. Упаковочные материалы не должны отрицательно воздействовать на органолептические показатели кулинарной продукции.

10.6. Фасованную продукцию укладывают по количеству единиц потребительских упаковок слоями в несколько рядов по высоте; штучную - по количеству единиц изделий, как правило, в один ряд, весовую - укладывают по массе нетто в ящики с прокладками слоями.

При укладке весовой или штучной продукции в ящики дно ящика выстилают пергаментом или подпергаментом.

10.7. В каждую единицу транспортной тары помещают кулинарную продукцию одного наименования, одной партии выработки.

Масса укладываемой в тару продукции, способ ее укладывания определяются нормативным документом на конкретный вид продукции.

10.8. Маркировке подлежит потребительская и транспортная тара.

10.9. На каждую единицу транспортной и потребительской тары наклеивают ярлык, в котором указывают:

- наименование и адрес предприятия - изготовителя или гражданина - предпринимателя и (или) товарный знак;

- наименование кулинарной продукции;

- обозначение нормативного документа;

- массу нетто кулинарной продукции;

- количество штук (порций) и массу одной штуки (порции) кулинарной продукции;

- количество упаковочных единиц (для фасованной продукции);

- дату и час выработки;

- срок и условия хранения;

- номер или фамилию упаковщика;

- номер партии;

- информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта.

Маркировочный ярлык может содержать информацию о цене продукта за кг, штуку, порцию.

На ярлыке указывают также допустимый уровень опасных (химических) веществ, если они использовались при изготовлении продукции.

10.10. В случае приготовления кулинарной продукции из экологически чистого сырья на ярлыке ставят соответствующий знак или делают надпись "Экологически чистая".

10.11. Ярлык должен быть чистым, целым, аккуратно наклеенным на тару.

11. Транспортирование и хранение

11.1. Транспортируют кулинарную продукцию в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся продуктов, предусмотренными СанПиН 42-123-5777.

11.2. Особо скоропортящуюся кулинарную продукцию перевозят в охлаждаемом или изотермическом автотранспорте в соответствии с СанПиН 42-123-4117.

На каждую машину должен быть санитарный паспорт, выданный учреждением санитарно - эпидемиологической службы. Машина должна иметь маркировку "Продукты" и кузов с гигиеническим покрытием.

11.3. Особо скоропортящуюся кулинарную продукцию хранят в холодильных шкафах или холодильных камерах в соответствии с СанПиН 42-123-5777.