ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

ГОСТ Р 50647-94

*УТВЕРЖДЕН и ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ*  
*Постановлением Госстандарта РФ*  
*от 21.02.94 N 35*

ВВЕДЕНИЕ

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий данной области знания.   
Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.   
Недопустимые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометкой(Ндп).   
Заключенная в круглые скобки часть термина может быть опущена при использовании термина в документах по стандартизации.   
Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два термина, имеющие общие терминоэлементы.   
В алфавитном указателе данные термины приведены отдельно с указанием номера статьи.   
Приведенные определения можно при необходимости изменить, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в данном стандарте.   
В случаях, когда в термине содержатся все необходимые и достаточные признаки понятия, определение не приводится, и вместо него ставится прочерк.   
Термины и определения общетехнических понятий, необходимые для понимания текста стандарта, приведены в приложении А.   
Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, их краткие формы, представленные аббревиатурой - светлым, а синонимы - курсивом.

*Дата введения 07.01.1994*

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения основных понятий в области общественного питания.  
Термины, установленные настоящим стандартом, обязательны для применения во всех видах документации и литературы (по данной научно-технической отрасли), входящих в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ.  
Настоящий стандарт должен применяться совместно с ГОСТ 16814, ГОСТ 17481, ГОСТ 18447, ГОСТ 19477, ГОСТ 28322.

2. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:   
ГОСТ 16814-88 Хлебопекарное производство. Термины и определения.   
ГОСТ 17481-72 Технологические процессы в кондитерской промышленности. Термины и определения.   
ГОСТ 19477-74 Консервы плодоовощные. Технологические процессы. Термины и определения.   
ГОСТ 28322-89 Продукты переработки плодов и овощей. Термины и определения.

3. ОБЩИЕ ПОНЯТИЯ

1. общественное питание: Совокупность предприятий различных организационно-правовых форм и граждан - предпринимателей, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции   
2. предприятие общественного питания: Предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления   
3. заготовочное предприятие [цех] (общественного питания): Предприятие [цех] общественного питания, предназначенное для централизованного механизированного производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и снабжения имидоготовочных предприятий, магазинов кулинарии и предприятий розничной торговли   
4. доготовочное предприятие (общественного питания):   
Предприятие общественного питания, осуществляющее приготовление блюд из полуфабрикатов и кулинарных изделий, их реализацию и организацию потребления   
5. специализированное предприятие (общественного питания):   
Предприятие общественного питания любого типа, вырабатывающее и реализующее однородную по ассортименту кулинарную продукцию с учетом специфики обслуживания и организации досуга потребителей   
6. сеть предприятий (общественного питания); сеть: Совокупность предприятий общественного питания   
7. норматив развития сети: Показатель, выраженный отношением установленного числа мест сети предприятий общественного питания к расчетной численности потребителей   
8. обеспеченность населения сетью: Показатель, выраженный отношением фактического числа мест сети предприятий общественногопитания к расчетной численности потребителей   
9. степень обеспечения сетью (Ндп. уровень обеспеченности сетью): Отношение фактического числа мест предприятий общественного питания к нормированному, выраженное в процентах   
10. услуга общественного питания: Результат деятельности предприятий и граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга   
11. исполнитель услуги: Предприятие общественного питания и гражданин-предприниматель, выполняющие работы по производству, реализации и организации потребления кулинарной продукции   
12. потребитель услуги (общественного питания): Гражданин, пользующийся услугами питания, обслуживания, досуга   
13. процесс обслуживания (в общественном питании): Совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации кулинарной продукции и организации досуга   
14. метод обслуживания потребителей (общественного питания):   
Способ реализации потребителям продукции общественного питания   
Примечание:   
Различают два метода обслуживания: обслуживание официантом, барменом, буфетчиком, продавцом или самообслуживание   
  
15. форма обслуживания потребителей (общественного питания):   
Организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей продукцииобщественного питания   
Примечание:   
Примером форм обслуживания может быть реализация кулинарной продукции через торговые автоматы или столы саморасчета, по типу "шведского стола", отпуск скомплектованных обедов   
  
16. рациональное питание: Питание потребителей, организуемое с учетом физиологических потребностей в пищевых веществах и установленного режима питания   
17. рацион питания: Набор рекомендуемых потребителю блюд и изделий, скомплектованных по видам приема пищи в соответствии с требованиями рационального питания   
18. скомплектованный обед [завтрак, полдник, ужин]: Набор блюд и изделий для приема пищи, составленный с учетом требованийрационального питания для приема пищи в обед [завтрак, полдник, ужин]   
19. суточный рацион: Рацион питания, включающий скомплектованные обед, завтрак, полдник, ужин   
20. качество кулинарной продукции: Свойства кулинарной продукции, обусловливающие ее пригодность к дальнейшей обработке и/или употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств

4. СПОСОБЫ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

21. кулинарная обработка пищевых продуктов: Воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, делающих их пригодными для дальнейшей обработки и/или употребления в пищу   
22. механическая кулинарная обработка (Ндп. первичная обработка, холодная обработка): Кулинарная обработка пищевых продуктов механическими способами с целью изготовления блюд, кулинарных изделий и полуфабрикатов   
23. химическая кулинарная обработка: Кулинарная обработка пищевых продуктов химическими способами с целью изготовления кулинарных полуфабрикатов   
24. тепловая кулинарная обработка: Кулинарная обработка пищевых продуктов, заключающаяся в их нагреве с целью доведения дозаданной степени кулинарной готовности   
25. кулинарная готовность; готовность: Совокупность заданных физико - химических, структурно-механических, органолептических показателей качества блюда и кулинарного изделия, определяющих их пригодность к употреблению в пищу   
26. нарезка: Механическая кулинарная обработка, заключающаяся в делении пищевых продуктов на частя определенного размера и формы при помощи режущего инструмента или механизма   
27. шинкование: Нарезка овощей на мелкие, узкие кусочки или тонкие, узкие полоски   
28. панирование: Механическая кулинарная обработка, заключающаяся в нанесении на поверхность полуфабриката панировки   
Примечание:   
В качестве панировки используют муку, сухарную крошку, нарезанный пшеничный хлеб и т. п.   
  
29. взбивание: Механическая кулинарная обработка, заключающаяся в интенсивном перемешивании одного или нескольких продуктов с целью получения рыхлой, пышной или пенистой массы   
30. порционирование: -   
31. фарширование: Механическая кулинарная обработка, заключающаяся в наполнении фаршем специально подготовленных продуктов   
32. протирание: Механическая кулинарная обработка, заключающаяся в измельчении продукта путем продавливания через сита для придания однородной консистенции   
33. шпигование: Механическая кулинарная обработка, заключающаяся во введении овощей или других продуктов, предусмотренных рецептурой, в специальные надрезы в кусках мяса, тушках птицы, дичи или рыбы   
34. рыхление: Механическая кулинарная обработка продуктов, заключающаяся в частичном разрушении структуры соединительной ткани для ускорения процесса тепловой обработки.   
35. маринование: Химическая кулинарная обработка, заключающаяся в выдергивании продуктов в растворах пищевых органических кислот, с целью придания готовым изделиям специфических вкуса, аромата и консистенции   
36. сульфитация очищенного картофеля: Химическая кулинарная обработка очищенного картофеля сернистым ангидридом или растворами солей сернистой кислоты с целью предотвращения от потемнения   
37. варка: Тепловая кулинарная обработка продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара   
38. припускание: Варка продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку   
39. тушение: Припускание продуктов с добавлением пряностей и приправ или соуса   
Примечание:   
Перед тушением продукты можно обжаривать   
  
40. жарка: Тепловая кулинарная обработка продуктов с целью доведения до кулинарной готовности при температуре, обеспечивающей образование на их поверхности специфической корочки   
41. обжарка: Кратковременная жарка продуктов без доведения их до кулинарной готовности с целью придания готовым изделиямзаданных органолептических свойств   
42. пассерование: Жарка отдельных видов продуктов с жиром при температуре 120°С с целью экстрагирования ароматических и красящих веществ   
Примечание:   
Муку пассеруют и без жира при температуре 150°С   
  
43. запекание: Тепловая кулинарная обработка продуктов в камере тепловых аппаратов с целью доведения их до кулинарной готовности и образования корочки   
Примечание:   
Запекание проводят с добавлением различных продуктов согласно рецептуре   
  
44. подпекание овощей: Обжарка крупно нарезанных овощей на жарочной поверхности без жира   
45. разогрев блюд [кулинарных изделий]: Тепловая кулинарная обработка замороженных или охлажденных блюд [кулинарных изделий] прогреванием до температуры 80-90 °С в центре продукта   
46. термостатирование блюд: Поддержание заданной температуры блюд на раздаче или при доставке к месту потребления   
47. охлаждение кулинарной продукции: Кулинарная обработка, заключающаяся в снижении температуры кулинарной продукции с целью доведения ее до кулинарной готовности, хранения или дальнейшего использования   
48. интенсивное охлаждение кулинарной продукции: Быстрое охлаждение кулинарной продукции до низких плюсовых температур, производимое в специальном холодильном оборудовании, с целью сохранения качества и увеличения сроков ее хранения 

5. КУЛИНАРНАЯ ПРОДУКЦИЯ

49. кулинарная продукция: Совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов   
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 минимальнонеобходимых 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, в большинстве случаев старшем   
Примечание:   
К мучным кулинарным изделиям относят, например, пирожки, кулебяки, беляши, пончики, пиццу   
  
54. блюдо: Пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированное и оформленное   
55. охлажденное блюдо [кулинарное изделие]: Блюдо, [кулинарное изделие], подвергнутое интенсивному охлаждению   
56. заказное блюдо (Ндп. порционное блюдо): Блюдо, требующее индивидуального приготовления и оформления после получения заказа от потребителя   
57. банкетное блюдо: Блюдо с оригинальным оформлением, приготовляемое для торжественных приемов   
58. фирменное блюдо: Блюдо, приготовляемое на основе новой рецептуры и технологии или нового вида сырья и отражающее специфику данного предприятия   
59. гарнир: Часть блюда, подаваемая к основному компоненту с целью повышения пищевой ценности, разнообразия вкуса и внешнего вида   
60. соус (Ндп. подлива, подливка): Компонент блюда, имеющий различную консистенцию, используемый в процессе приготовления блюда или подаваемый к нему для улучшения вкуса и аромата 

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ ТЕРМИНОВ

|  |  |
| --- | --- |
| Блюдо | 54 |
| Блюдо банкетное | 57 |
| Блюдо охлажденное | 55 |
| Блюдо заказное | 56 |
| Блюдо порционное | 56 |
| Блюдо фирменное | 58 |
| Варка | 37 |
| Взбивание | 29 |
| Гарнир | 59 |
| Готовность | 25 |
| Готовность кулинарная | 25 |
| Жарка | 40 |
| Завтрак скомплектованный | 18 |
| Запекание | 43 |
| Изделие кулинарное | 52 |
| Изделие кулинарное мучное | 52 |
| Изделие кулинарное охлажденное | 55 |
| Исполнитель услуги | 11 |
| Качество кулинарной продукции | 20 |
| Маринование | 35 |
| Метод обслуживания потребителей (общественного питания) | 14 |
| Нарезка | 26 |
| Норматив развития сети | 7 |
| Обед скомплектованный | 18 |
| Обжарка | 41 |
| Обеспеченность населения сетью | 9 |
| Обработка первичная | 22 |
| Обработка кулинарная механическая | 22 |
| Обработка кулинарная тепловая | 24 |
| Обработка кулинарная химическая | 23 |
| Обработка пищевых продуктов кулинарная | 21 |
| Обработка холодная | 22 |
| Охлаждение кулинарной продукции | 47 |
| Охлаждение кулинарной продукции интенсивное | 48 |
| Панирование | 28 |
| Пассерование | 42 |
| Питание общественное | 1 |
| Питание рациональное | 16 |
| Подлива | 60 |
| Подливка | 60 |
| Подпекание овощей | 44 |
| Полдник скомплектованный | 18 |
| Полуфабрикат | 50 |
| Полуфабрикат кулинарный | 50 |
| Полуфабрикат кулинарный высокой степени готовности | 51 |
| Порционирование | 30 |
| Предприятие доготовочное (общественного питания) | 4 |
| Предприятие заготовочное (общественного питания) | 3 |
| Предприятие общественною питания | 2 |
| Предприятие специализированное (общественного питания) | 5 |
| Потребитель услуги (общественного питания) | 12 |
| Припускание | 38 |
| Продукция кулинарная | 29 |
| Протирание | 32 |
| Процесс обслуживания (в общественном питании) | 13 |
| Разогрев блюд | 45 |
| Разогрев кулинарных изделий | 45 |
| Рацион питания | 17 |
| Рацион суточный | 19 |
| Рыхление | 34 |
| Сеть | 6 |
| Сеть предприятий (общественного питания) | 6 |
| Соус | 60 |
| Степень обеспеченности сетью | 9 |
| Сульфитация очищенного картофеля | 36 |
| Термостатирование блюд | 46 |
| Тушение | 39 |
| Ужин скомплектованный | 18 |
| Уровень обеспеченности сетью | 9 |
| Услуга (общественного питания) | 10 |
| Фарширование | 31 |
| Форма обслуживания потребителей (общественного питания) | 15 |
| Цех заготовочный (общественного питания) | 3 |
| Шинкование | 27 |
| Шпигование | 33 |

*ПРИЛОЖЕНИЕ А*  
*(информационное)*

ОБЩИЕ ПОНЯТИЯ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

1. комбинат общественного питания: Производственно - хозяйственный комплекс, состоящий из заготовочных и доготовочных предприятий общественного питания с единым технологическим процессом приготовления продукции, а также магазинов кулинарии и вспомогательных служб   
2. школьная кулинарная фабрика (Нрк. школьная базовая столовая): Заготовочное предприятие для производства кулинарной продукции, входящей в рацион питания школьников, и снабжения ею школьных столовых и буфетов   
3. цех бортового питания: Цех общественного питания при аэропорте, предназначенный для приготовления, комплектования, кратковременного хранения и отпуска пищи на самолеты   
4. столовая: Общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню   
5. диетическая столовая: Столовая, специализирующаяся в приготовлении и реализации блюд диетического питания   
6. столовая - раздаточная: Столовая, реализующая готовую продукцию, получаемую от других предприятий общественного питания   
7. ресторан: Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные ифирменные, винно-водочные, табачные и кондитерские изделия, повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха   
8. вагон-ресторан: Ресторан в специально оборудованном вагоне поезда дальнего следования, предназначенный для обслуживания питанием пассажиров в пути   
9. кафе: Предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия, напитки   
Примечание:   
Кафе может специализироваться, например, по определенному контингенту потребителей (кафе молодежное, детское) и по ассортименту (кафе-мороженое, кафе-молочная, кафе - кондитерская)   
  
10. предприятие-автомат: Предприятие, осуществляющее реализацию продукции определенного ассортимента через торговые автоматы   
11. бар: Предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары   
Примечание:   
Бар может специализироваться, например, по ассортименту реализуемой продукции или способу ее приготовления (молочный, коктейль - бар, пивной, винный, гриль - бар), а также по специфике обслуживания посетителей (видео - бар, варьете - бар)   
  
12. закусочная: Предприятие с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья, предназначенное для быстрого обслуживания потребителей промежуточным питанием   
13. буфет: Структурное подразделение предприятия, предназначенное для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, покупных товаров и ограниченного ассортимента блюд несложного приготовления   
14. магазин [отдел] кулинарии: Магазин [отдел] в системе общественного питания, реализующий населению кулинарные изделия, полуфабрикаты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары   
15. зал предприятия (общественного питания); зал (Нрк. обеденный зал, торговый зал): Специально оборудованное помещение предприятия общественного питания, предназначенное для реализации и организации потребления готовой кулинарной продукции   
16. вместимость зала (Нрк. мощность предприятия): Способность зала одновременно вмещать предусмотренное нормативами число потребителей, выраженная числом мест   
17. место (Нрк. посадочное место): Часть площади зала, оборудованная в соответствии с нормативами для обслуживания одногопотребителя   
18. оборачиваемость мест: Кратность использования мест за определенный промежуток времени   
19. раздача: Специально оборудованное помещение, часть зала или производственного помещения предприятия, предназначенные длякомплектования и отпуска готовой кулинарной продукции и кондитерских изделий потребителям или официантам   
20. бутерброд: Кулинарное изделие, состоящее m ломтика хлеба с различными продуктами согласно рецептуре   
Примечание:   
Бутерброды бывают открытые и закрытые   
  
21. закуска (Нрк. холодное блюдо): Блюдо, подаваемое в начале приема пищи   
22. суп (Нрк. первое блюдо): Жидкое блюдо, приготовляемое на бульонах, отварах, квасе, молоке и кисломолочных продуктах   
23. Сладкое блюдо (Нрк. третье блюдо): Блюдо, приготовляемое из плодово-ягодного сырья, молока и продуктов их переработки, с добавлением сахара, яиц, желирующих, вкусовых и ароматических веществ   
24. напиток (Нрк. третье блюдо в общественном питании): -   
25. крутон: Выпеченный полуфабрикат в виде фигурной лепешки из несладкого теста для подачи банкетных закусок и блюд   
26. тарталетка: Выпеченный полуфабрикат в виде корзиночки из несладкого теста для подачи закусок   
27. волован: Выпеченный полуфабрикат в виде двух гофрированных лепешек овальной или круглой формы, с выемкой внутри, из пресного слоеного теста для подачи банкетных закусок   
28. профитроли: Выпеченный полуфабрикат в виде мелких шариков из заварного теста   
29. гренки: Кусочки хлеба заданной формы и размера, подсушенные или обжаренные в масле   
30. котлетная масса: Измельченная мякоть мяса, птицы или рыбы с добавлением хлеба   
31. кнельная масса: Измельченная, протертая и взбитая мякоть мяса, птицы или рыбы с добавлением других продуктов согласно рецептуре   
32. фарш: Измельченная или протертая масса из продуктов, подвергнутых предварительно механической или тепловой обработке   
33. кляр: Жидкое тесто, в которое опускают кусочки продукта перед жаркой во фритюре   
34. льезон: Смесь сырых яиц, соли, молока или воды, в которой смачивают полуфабрикат перед панированием   
35. меню (Нрк. прейскурант): Перечень блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, покупных товаров, предлагаемых потребителю в предприятии общественного питания, с указанием, как правило, массы и цены   
36. порция: Масса или объем блюда, предназначенные для однократного приема одним потребителем   
37. рецептура (кулинарной продукции) (Нрк. раскладка): Нормированный перечень сырья, продуктов и полуфабрикатов для производства установленного количества кулинарной продукции   
38. отходы при кулинарной обработке (Нрк. отходы при первичной обработке): Пищевые и технические остатки, образуемые в процессемеханической кулинарной обработки   
39. потери при кулинарной обработке: Уменьшение массы пищевых продуктов в процессе производства кулинарной продукции