

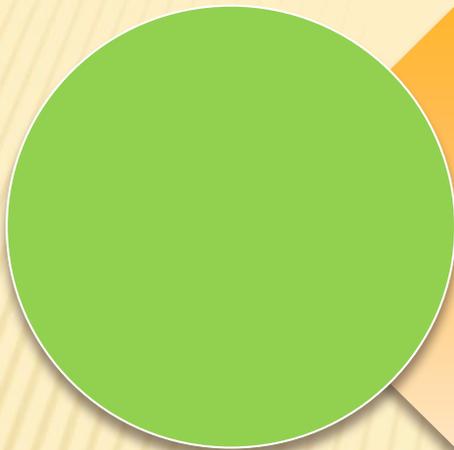
МАГАЗИНЫ (ОТДЕЛЫ) КУЛИНАРИИ



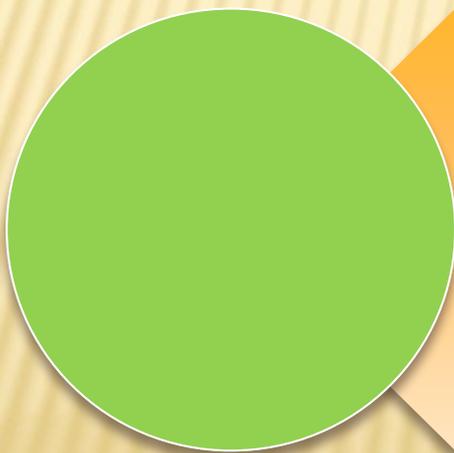
Урбанович Ирины, 5 курс,
Эконом.права.

ПРАВОВОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ :

- **ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА ТОРГОВЛИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ 4 октября 2010 г. № 26 «Об утверждении Инструкции по классификации торговых объектов общественного питания»;**
- **ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА ТОРГОВЛИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ 29 июля 2014 г. № 30 «О ПЕРЕЧНЯХ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ТОВАРОВ»;**
- Государственный технический стандарт «СТБ 1210-2010 Общественное питание: кулинарная продукция реализуемая населению».



Магазин (отдел) кулинарии –
объект общественного питания,
реализующий населению
кулинарную продукцию,
хлебобулочные и кондитерские
изделия, соленья, квашения,
покупные товары;



Магазины (отделы) кулинарии,
заготовочные объекты (цехи) на
наценочные категории **не**
подразделяются.

Под
кулинарной
продукцией
законодатель
понимает
совокупность
блюдов,
кулинарных
изделий и
кулинарных
полуфабрикат
ов.



Кулинарный
полуфабрикат –
это пищевой
продукт или
сочетание
продуктов,
прошедших
одну или
несколько
стадий
кулинарной
обработки без
доведения до
готовности.



Кулинарный
полуфабрикат
высокой
степени
готовности –
кулинарный
полуфабрикат,
из которого в
результате
минимально
необходимых
технологическ
их операций
получают
блюдо или
кулинарное
изделие.



Кулинарное
изделие же –
это пищевой
продукт или
сочетание
продуктов,
доведенных
до кулинарной
готовности.

При реализации кулинарной продукции через мелкорозничную сеть должны также соблюдаться все правила, обеспечивающие безопасность продукции.

Каждая партия кулинарной продукции должна сопровождаться удостоверением о качестве с указанием предприятия-изготовителя, нормативного документа, по которому выработана продукция, срока хранения, массы, цены одной штуки (килограмма) изделия. Сроки хранения, указанные в удостоверении, являются сроками годности кулинарной продукции и включают в себя время пребывания продукции на предприятии-изготовителе (с момента окончания производственного процесса), время транспортирования, хранения и реализации.

Через мелкорозничную сеть могут реализовываться покупные товары, но при этом необходимо соблюдать правило, что торговля товарами, срок хранения которых истек, запрещена.

Магазины (отделы) кулинарии обеспечиваются лопатками для полуфабрикатов, кондитерских изделий, паштетов, щипцами кондитерскими, досками разделочными и другим инвентарем.

Магазины оснащаются необходимым холодильным оборудованием, при работе по методу самообслуживания в зале устанавливаются открытые охлаждаемые прилавки-витрины, низкотемпературные прилавки, горки для выкладки изделий.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕАЛИЗАЦИИ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ.

**Не допускается реализация кулинарной
продукции:**

не соответствующий нормативно техническим правовым
актом в области обеспечения качества и безопасности;

без документов, удостоверяющих качество и безопасность;

с истекшим сроком годности;

при отсутствие надлежащих условий реализации;
идентификация который невозможно.

**Кулинарн
я
продукция
реализует
ся:**

вне объекта общественного питания в раздаточных доготовочных объектах, магазинах и отделах кулинарии, в том числе через розничную торговую сеть.

в зале торгового объекта общественного питания с потреблением на месте методом самообслуживания (через официантов, барменов, буфетчику, через раздаточные, шведский стол, и другое);

по месту изготовления на вынос и на вывоз по заказам потребителей;



При реализации
кулинарной
продукции в зале
торгового объекта
общественного
питания
используют
посуду и приборы,
в том числе
одноразовые.

При реализации
продукции на
вынос, по заказам
потребителей и
вне объекта
используют
потребительскую
тару.

В магазине чаще всего организуют три отдела:

отдел полуфабрикатов (мясных, рыбных, овощных, крупяных), натуральных крупнокусковых, порционных, мелкопорционных (гуляш, азу), рубленых (бифштексы, котлеты, фарш);

отдел готовой кулинарной продукции: салаты, винегреты; запеканки овощные и крупяные; печеночный паштет; отварные, жареные мясные, рыбные и из птицы кулинарные изделия; рассыпчатые каши (гречневая) и др.;

кондитерский отдел - реализует мучные кондитерские изделия из различных видов теста (торты, пирожные, пирожки, булочки и др.) и покупные кондитерские изделия - конфеты, шоколад, печенье, вафли и др.



Вид продукции общественного питания / товаров	Количество наименований продукции общественного питания / количество разновидностей товаров отечественного производства	
	Тип объекта общественного питания	
	Магазин кулинарии	Отдел кулинарии
1	2	3
1. Продукция общественного питания:		
1.1. кулинарные изделия <u><1></u> , в том числе:	20	11
изделия из мяса, птицы, рыбы	8	5
изделия из творога, и (или) крупы, и (или) овощей	2	1
мучные изделия (блинчики, пирожки и другое)	4	2
салаты и винегреты	3	2
картофель и овощи отварные	2	1
сладкие блюда (желе, муссы и другое)	1 <u><2></u>	-
1.2. мучные кондитерские и хлебобулочные изделия <u><1></u>	8	-
1.3. полуфабрикаты <u><3></u> , в том числе:	10	6
мясные, рыбные, из птицы (порционные, мелкокусковые, из рубленой и котлетной массы и другое)	7	4
из овощей, и (или) крупы, и (или) мучные	2	1
тесто (дрожжевое, слоеное, песочное)	1	1

2. Товары:

2.1. соусы, специи, маринады, консервы рыбные, мясные, овощные, продукты быстрого приготовления и другое

Количество определяется в зависимости от конкретных условий и специфики работы

2.2. алкогольные напитки (при наличии специального разрешения (лицензии) на розничную торговлю данным видом товара), в том числе:

18

15

2.2.1. водка

4

4

2.2.2. коньяк и (или) бренди

3

2

2.2.3. ликеро-водочные изделия

3

3

2.2.4. шампанское и (или) вино игристое

4

3

2.2.5. вино виноградное

4

3

2.3. фруктовые и (или) минеральные воды (напитки), соки

4

4

2.4. пиво

7

5

2.5. кондитерские изделия (шоколад, конфеты, орешки и другое)

8

5

2.6. табачные изделия (при наличии специального разрешения (лицензии) на розничную торговлю данным видом товара)

8

6

Субъект общественного питания вправе реализовывать продукцию общественного питания и товары, не включенные в ассортиментный перечень продукции общественного питания, при соблюдении условий их хранения и продажи, установленных законодательством Республики Беларусь.

Если кулинарией владеет общество с ограниченной ответственностью, то ее продажу и покупку удобнее всего оформить как смену состава учредителей. В случае же если магазином кулинаруии владеет частное предприятие, покупку лучше всего оформить как реорганизацию или, что случается реже, как продажу имущества комплекса.

Законодательством не установлена типовая форма ассортиметного перечня продукции общественного питания.