

***Действующая нормативная
и техническая документация
в отрасли общественного
питания***

Лекция 2.

Преподаватель
Барнась Е.М.

Санитарные правила и нормы

- СанПин 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

Стандарты национальные ГОСТ Р

и международные ГОСТ

- **ГОСТ 30390-2013**
- **Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия**
- - 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.
- Положения настоящего стандарта распространяются на продукцию, изготавливаемую и реализуемую предприятиями общественного питания (предприятиями питания) различных форм собственности и индивидуальными предпринимателями.

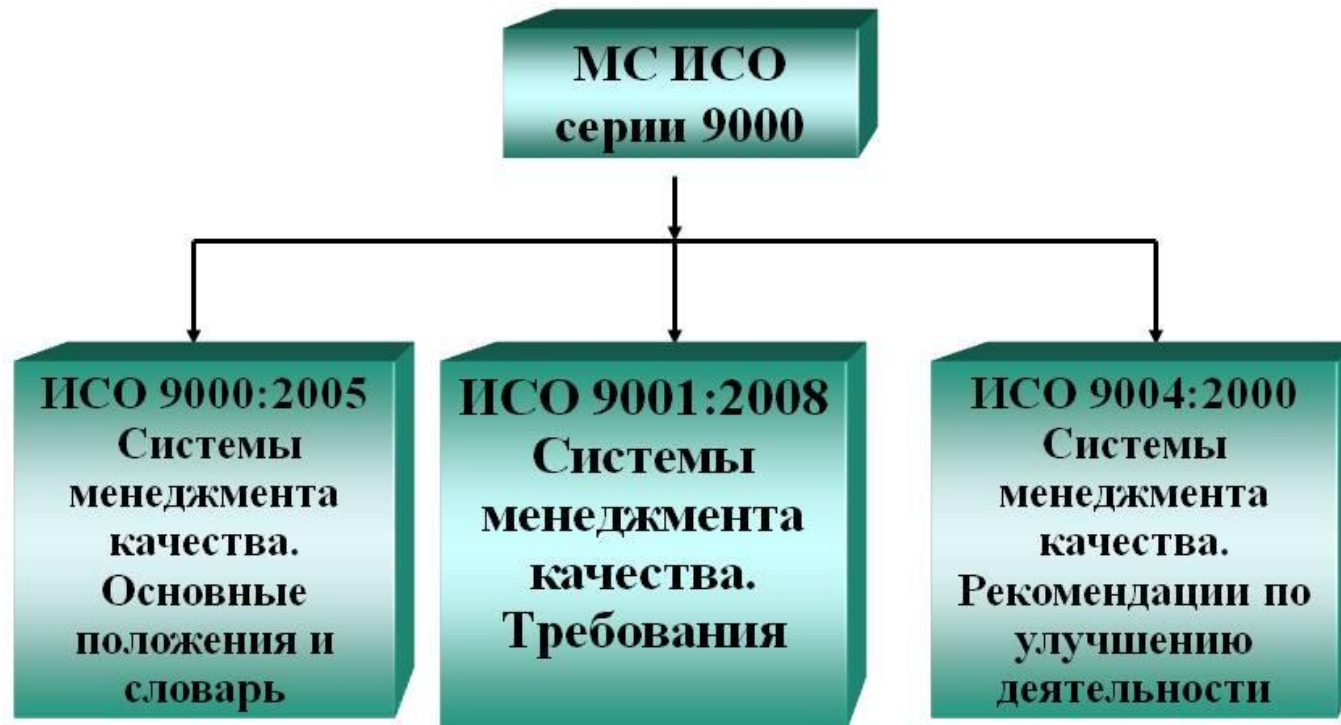
ГОСТ 30524-2013

УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ

- - устанавливает общие минимальные требования к персоналу предприятий общественного питания различных типов всех организационно-правовых форм и форм собственности.
- Положения настоящего стандарта могут быть использованы при подборе и расстановке кадров, проведении аттестации, присвоении квалификации, разработке должностных инструкций и стандартов работы персонала сферы услуг общественного питания.

Стандарты международные- ИСО, МЭК

Стандарты ИСО серии 9000



Стандарты отраслевые- ОСТы

Стандарт отрасли. Общественное питание.
Требования к производственному персоналу.
ОСТ 28-1-95

СТО - СТАНДАРТЫ ОРГАНИЗАЦИИ

- Разработка и применение СТО регламентированы ГОСТом Р 1.4-2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения» и СТО СМК 07-2004 Система менеджмента качества. Стандарты организации. Порядок разработки, построения и оформления
- СТО разрабатываются и утверждаются организациями самостоятельно, исходя из необходимости применения СТО для целей совершенствования производства и обеспечения качества продукции, выполнения работ, оказания услуг, а также для распространения и использования полученных в различных областях знаний результатов исследований (испытаний), измерений и разработок (ст. 17 Закона о техническом регулировании).
- Порядок разработки, утверждения, учета, изменения и отмены СТО устанавливается предприятием самостоятельно. Проект СТО может представляться разработчиком в технический комитет по стандартизации, который организует проведение экспертизы данного проекта и выдает соответствующее заключение. СТО не подлежат согласованию в Роспотребнадзоре, санитарно-эпидемиологические заключения на стандарты организаций не выдаются
- **СТАНДАРТЫ РАЗРАБАТЫВАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИХ ВИДОВ:**
 - основополагающие стандарты, которые устанавливают правила построения, изложения и оформления документации различных видов (в том числе проектной), правила выполнения чертежей, общие требования и нормы, необходимые для обеспечения различных производственных процессов, общие требования по безопасности, термины и определения и т.п.;
 - стандарты на продукцию, услуги, которые устанавливают общие технические условия ее производства, технические требования для группы (общие) или конкретных видов продукции;
 - стандарты на процессы производства и эксплуатации продукции;
 - стандарты на методы контроля, испытаний, измерений.

ГОСТ 31987-2012

- **Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию**
- - устанавливает общие требования к оформлению, построению и содержанию технологических документов на продукцию общественного питания.

Технологическая документация

- **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.

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).

организации и предприятия

Источник рецептуры* _____

Технологическая карта №. _____

Наименование блюда (изделия) _____

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто, г, кг | Масса нетто или полуфабриката, г, кг | Масса готового продукта, г, кг | Масса нетто на _____ порций |
|---------------------------------------|---------------------|--------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| ВЫХОД на 1 порцию | | | | |
| ВЫХОД на 1 кг | | | | |

Подписи:

Зав. производством (или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)

Калькулятор, технолог (при наличии)

* Рецептуры Сборников рецептов блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, официально изданные на территории РФ [4] или другие источники.

Технико-технологическая карта на производство 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.

Технико - технологическая карта № 62 от 11.02.2015

Свинина под шубой

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Свинина под шубой вырабатываемое ООО «Риф» и реализуемое в ресторан "Pro-Sushi".

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. Рецепттура

| № | Наименование сырья и полуфабрикатов | Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г | |
|----|-------------------------------------|-----------------------------------|-------|
| | | Брутто | Нетто |
| 1 | Свинина корейка | 100 | 100 |
| 2 | Грибы Шампиньоны свежие | 51 | 51 |
| 3 | Сыр Костромской | 12 | 12 |
| 4 | Майонез Провансаль | 23 | 23 |
| 5 | Сметана 20% жирности | 6 | 6 |
| 6 | Яйца куриные | 6 | 6 |
| 7 | Специи Хмели - сунели | 1 | 1 |
| 8 | Специи Перец черный молотый | 1 | 1 |
| 9 | Соль поваренная пищевая | 2 | 2 |
| 10 | Зелень Петрушка | 2,7 | 2 |
| 11 | Зелень Салат | 11 | 8 |

Выход полуфабриката, г: 198

Выход готового изделия, г: 130

4. Технологический процесс

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Свинину нарезать порционными кусками, отбить, посолить, поперчить и запечь до полуготовности в духовом шкафу. Шампиньоны обжарить ломтиками, положить на свинину. Взбить яйца венчиком, добавить майонез, сметану и хмели-сунели, перемешать до однородной массы. Залить полученным соусом свинину с грибами и посыпать натертым сыром. Запечь. При подаче выложить на лист салата. Декорировать зеленью.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Согласно фирменным стандартам Компании, блюдо (изделие) реализуют непосредственно после приготовления. Блюдо (изделие) сервировано согласно стандартам Компании, и (или) прилагаемому к технологическому документу фото (при наличии). Допустимые сроки хранения блюда (изделия) устанавливаются согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|---|---|---|---|
| Свинина под шубой | | | |
| Мясо равномерно прожарено, колер золотистый ровный. Показатель готовности мяса - выделение на разрезе бесцветного сока или розового сока при прожарке Medium (кроме свинины). | Корочки - золотистый, цвет мяса на разрезе - сероватый. | Корочка - мягкая, мякоть сочная. Блюдо (изделие) без следов заветривания. | Запеченного, жареного мяса, с ароматом специй. В меру острый, соленый. Без порочащих признаков. |

6.2. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

6.2.1. Микробиологические показатели (СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.12)

| КМА-ФАНМ КОЕ/г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются: | | | | |
|--------------------------|---|--------|----------|---------|--------------------------------|
| | БГКП (количества) | E.coli | S.aureus | Proteus | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы |
| Свинина под шубой | | | | | |
| 1 x 10 ³ | 1,0 | - | 1,0 | 0,1 | 25 |

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

| Массовая доля, % | | | | | |
|--|-------|------|-------|--------|-----------------|
| Сухих веществ | | Жиры | | Сахара | Поваренной соли |
| Мин. | Макс. | Мин. | Макс. | | |
| Свинина под шубой (в целом блюде (изделии)) | | | | | |
| - | - | - | - | - | - |

7. Пищевая и энергетическая ценность

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал (кДж) |
|---|---------|-------------|--------------------------|
| 1 порция (130 грамм) содержит: | | | |
| 18,1 | 42,9 | 1 | 463 (1937) |
| Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет: | | | |
| 24% | 52% | 0% | 19% |
| 100 грамм блюда (изделия) содержит: | | | |
| 13,9 | 33 | 0,8 | 355,8 |

Ответственный за оформление ТТК _____

Технические условия

- **Технические условия (ТУ) - технический документ, в котором изготовитель устанавливает требования к качеству, безопасности и сроку годности конкретной продукции (нескольких конкретных видов продукции), необходимые и достаточные для идентификации продукта, контроля его качества и безопасности при хранении, транспортировании (п. 3.5 ГОСТа 31987).**
- **ТУ разрабатывают по решению разработчика (изготовителя) или по требованию заказчика (потребителя) продукции в соответствии с ГОСТом Р 51740-2016 «Технические условия на пищевую продукцию. Общие требования к разработке и оформлению»**
- **Разрабатывают ТУ,**
- **во-первых, при отсутствии государственного стандарта РФ (ГОСТ Р) или действующего в РФ межгосударственного стандарта (ГОСТ) общих технических условий или технических условий,**
- **во-вторых, при наличии государственного стандарта общих технических условий (технических условий), когда изготовителю необходимо уточнить или дополнить требования к конкретному пищевому продукту.**

***БЛАГОДАРЮ
ЗА
ВНИМАНИЕ!!!***

ТИ

- ***технологическая инструкция по производству (изготовлению) и/или доставке продукции общественного питания:***

Технический документ, устанавливающий требования к процессам производства (изготовления), хранения, транспортирования (доставки) полуфабрикатов и блюд (изделий).