

***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.

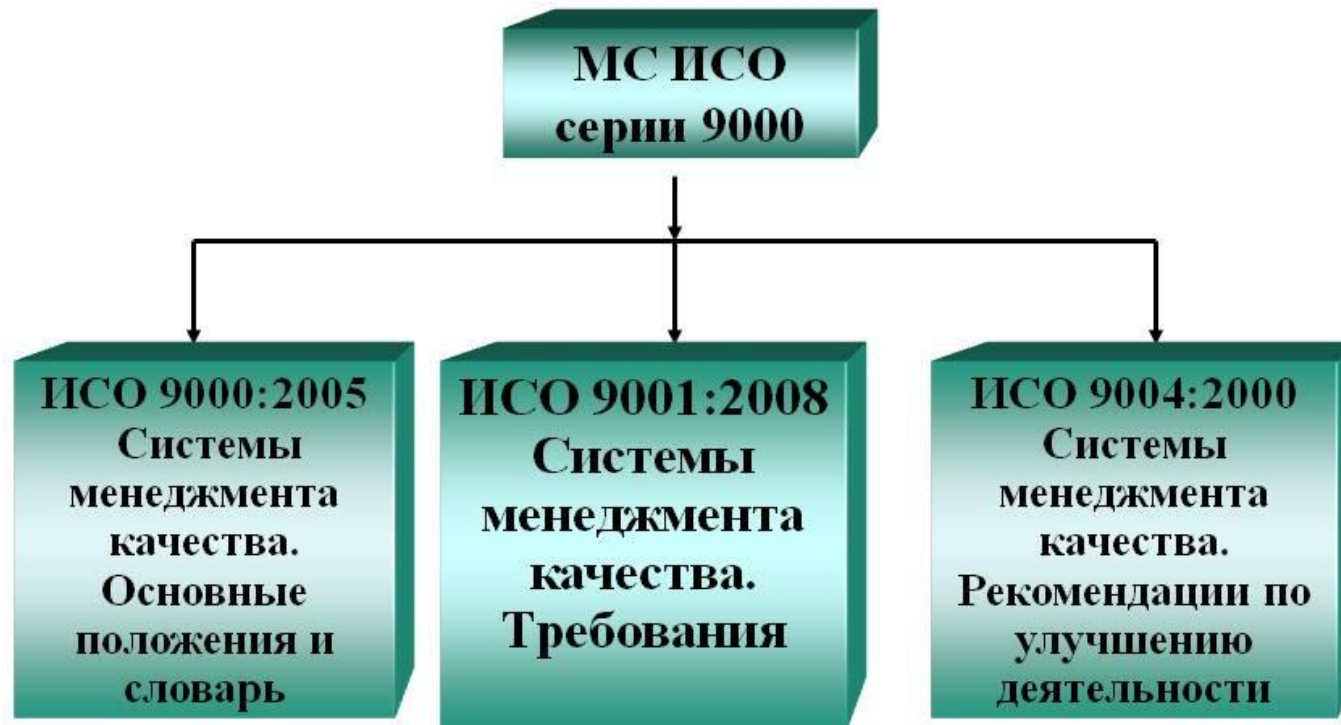
# **ГОСТ 30524-2013**

## **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
<b>ВЫХОД</b> на 1 порцию				
<b>ВЫХОД</b> 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 соответствие 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
<b>Свинина под шубой</b>			
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
<b>Свинина под шубой</b>					
1 x 10 <sup>3</sup>	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.		
<b>Свинина под шубой (в целом блюде (изделии))</b>					
-	-	-	-	-	-

### 7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
<b>1 порция (130 грамм) содержит:</b>			
18,1	42,9	1	463 (1937)
<b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b>			
24%	52%	0%	19%
<b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>			
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).