

к СТБ 1210-2010 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению.  
Общие технические условия

| В каком месте  | Напечатано  | Должно быть                             |
|--|---|---|
| Приложение А.<br>Пункт А.3. Первый абзац<br>Библиография | (если они не установлены [12] или [13])<br><br>[12] Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания<br>Утвержден приказом Министерства торговли Республики Беларусь от 09.11.1995 № 70 | (если они не установлены [13])<br><br>— |

(ИУ ТНПА № 4-2016)

Общественное питание  
**КУЛИНАРНАЯ ПРОДУКЦИЯ,  
РЕАЛИЗУЕМАЯ НАСЕЛЕНИЮ**

Общие технические условия

Грамадскае харчаванне  
**КУЛІНАРНАЯ ПРАДУКЦЫЯ,  
РЭАЛІЗУЕМАЯ НАСЕЛЬНІЦТВУ**

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное



### **Предисловие**

Цели, основные принципы, положения по государственному регулированию и управлению в области технического нормирования и стандартизации установлены Законом Республики Беларусь «О техническом нормировании и стандартизации».

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством торговли Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 19 октября 2010 г. № 60

3 ВЗАМЕН СТБ 1210-2000

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (март 2016 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в апреле 2015 г. (ИУ ТНПА № 4-2015), Поправками (ИУ ТНПА № 11-2015, ИУ ТНПА № 12-2015)

© Госстандарт, 2016

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

---

Издан на русском языке

## Содержание

|  |    |
|--|----|
| 1 Область применения.....  | 1  |
| 2 Нормативные ссылки .....   | 1  |
| 3 Термины и определения .....  | 3  |
| 4 Классификация кулинарной продукции.....  | 4  |
| 5 Общие технические требования .....   | 4  |
| 6 Требования к реализации кулинарной продукции .....   | 6  |
| 7 Правила приемки .....  | 7  |
| 8 Методы контроля.....   | 8  |
| 9 Транспортирование и хранение .....   | 9  |
| 10 Гарантии изготовителя.....  | 9  |
| Приложение А (обязательное) Порядок разработки и утверждения новой фирменной<br>кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий ..... | 10 |
| Приложение Б (обязательное) Номенклатура физико-химических показателей кулинарной<br>продукции .....   | 15 |
| Библиография.....  | 17 |

---

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**

---

**Общественное питание  
КУЛИНАРНАЯ ПРОДУКЦИЯ, РЕАЛИЗУЕМАЯ НАСЕЛЕНИЮ  
Общие технические условия****Грамадскае харчаванне  
КУЛІНАРНАЯ ПРАДУКЦЫЯ, РЭАЛІЗУЕМАЯ НАСЕЛЬНІЦТВУ  
Агульныя тэхнічныя ўмовы****Public nourishment  
Culinary production, selling for population  
General specifications**

---

Дата введения 2011-01-01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на кулинарную продукцию, изготавливаемую в объектах общественного питания торговых организаций, индивидуальных предпринимателей, специализирующихся на оказании услуг общественного питания, либо иных организаций, имеющих в своем составе соответствующие структурные подразделения.

Настоящий стандарт устанавливает общие технические требования к кулинарной продукции, реализуемой населению, правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА):

- ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки
- ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
- ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки
- ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей
- ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию
- ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
- ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции
- ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции
- СТБ 985-95 Пирожки, пончики и пончики с начинкой. Общие технические условия
- СТБ 1036-97 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности
- СТБ 1050-2008 Радиационный контроль. Отбор проб мяса и мясных продуктов, животных жиров и яиц. Общие требования
- СТБ 1051-2012 Радиационный контроль. Отбор проб молока и молочных продуктов. Общие требования
- СТБ 1052-2011 Радиационный контроль. Отбор проб хлебобулочных изделий. Общие требования
- СТБ 1053-98 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования
- СТБ 1054-2012 Радиационный контроль. Отбор проб овощей и фруктов. Общие требования
- СТБ 1055-2012 Радиационный контроль. Отбор проб картофеля и корнеплодов. Общие требования
- СТБ 1059-98 Радиационный контроль. Подготовка проб для определения стронция-90 радиохимическими методами
- СТБ 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования
- СТБ 1209-2005 Общественное питание. Термины и определения

---

Издание официальное

## СТБ 1210-2010

СТБ 2160-2011 Изделия хлебобулочные. Правила приемки, методы отбора проб, методы определения органолептических показателей и массы

СТБ 8019-2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара

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

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

ГОСТ 3627-81 Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия

ГОСТ 3628-78 Молочные продукты. Методы определения сахара

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

ГОСТ 5476-80 Масла растительные. Методы определения кислотного числа

ГОСТ 5668-68 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира

ГОСТ 5670-96 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности

ГОСТ 5672-68 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара

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

ГОСТ 5898-87 Изделия кондитерские. Метод определения кислотности и щелочности

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

ГОСТ 5900-73 Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ

ГОСТ 5903-89 Изделия кондитерские. Методы определения сахара

ГОСТ 6687.2-90 Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения сухих веществ

ГОСТ 6687.4-86 Напитки безалкогольные, квасы и сиропы. Метод определения кислотности

ГОСТ 7269-79 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести

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 микроскопического анализа свежести мяса

ГОСТ 7702.2.0-95 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7702.2.1-95 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 7702.2.2-93 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий родов *Escherichia*, *Citrobacter*, *Enterobacter*, *Klebsiella*, *Serratia*)

ГОСТ 7702.2.3-93 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы. Метод выявления сальмонелл

ГОСТ 7702.2.4-93 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы. Метод выявления и определения количества *Staphylococcus aureus*

ГОСТ 7702.2.5-93 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы. Методы выявления и определения количества листерелл

ГОСТ 7702.2.6-93 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы. Метод выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

ГОСТ 7702.2.7-95 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы. Методы выявления бактерий рода *Proteus*

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

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

ГОСТ 9792-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 9793-74 Продукты мясные. Методы определения влаги

ГОСТ 9957-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения хлористого натрия

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

ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus*

ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 10574-91 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 15113.9-77 Концентраты пищевые. Методы определения жира

ГОСТ 18321-73 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции

ГОСТ 19496-93 Мясо. Метод гистологического исследования

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

ГОСТ 23481-79 Мясо птицы. Метод гистологического анализа

ГОСТ 24104-2001 Весы лабораторные. Общие технические требования

ГОСТ 25555.5-91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения диоксида серы

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 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26928-86 Продукты пищевые. Метод определения железа

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

ГОСТ 28498-90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

ГОСТ 28560-90 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий родов *Proteus*, *Morganella*, *Providencia*

ГОСТ 28561-90 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги

ГОСТ 28562-90 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30519-97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30726-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида *Escherichia coli*

ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ТНПА по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющими (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

## Раздел 2 (Измененная редакция, Изм. № 1)

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют термины, установленные в СТБ 1209, а также следующие термины с соответствующими определениями:

**3.1 безопасность кулинарной продукции:** Совокупность свойств кулинарной продукции, при которых она не является вредной и не представляет опасности для жизни и здоровья нынешнего и будущих поколений.

**3.2 качество кулинарной продукции:** Совокупность свойств и характеристик, которые обуславливают способность удовлетворять физиологическим потребностям человека.

**3.3 технологический документ в общественном питании** (торгово-производственной деятельности): Сборники рецептов кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, технологические карты и технологические инструкции, содержащие показатели качества продукции.

**3.4 пищевая ценность:** Комплекс свойств продукции, обеспечивающих физиологические потребности человека в энергии и необходимых веществах.

**3.5 энергетическая ценность:** Количество энергии (ккал, кДж), высвобождаемой в организме человека из пищевых веществ кулинарной продукции для обеспечения его физиологических функций.

**3.6 весовая кулинарная продукция:** Кулинарная продукция, предназначенная для последующего порционирования перед реализацией потребителю и (или) фасования непосредственно в торговой сети.

**3.7 новая кулинарная продукция:** Кулинарная продукция, изготовленная на основе новой рецептуры и технологии или нового вида сырья.

**3.8 удостоверение качества и безопасности:** Документ, в котором изготовитель продукции удостоверяет соответствие качества и безопасности каждой партии кулинарной продукции требованиям соответствующих ТНПА и (или) технологических документов.

## 4 Классификация кулинарной продукции

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

**4.2** Блюда, кулинарные изделия и полуфабрикаты классифицируют по следующим основным признакам:

- виду используемого сырья – из картофеля, овощей, грибов, фруктов и ягод, муки, крупы, бобовых и макаронных изделий, яиц, молока и молочной продукции, рыбы, морепродуктов и раков, мяса и мясной продукции, птицы, дичи, кролика и другой продукции, а также смешанные, комбинированные и др.;

- способу кулинарной обработки – нарезанные, нашинкованные, шпигованные, панированные, пассерованные, бланшированные, сульфитированные, отварные, припущенные, тушеные, копченые, жареные, соленные, маринованные, квашеные, фаршированные, протертые, взбитые, запеченные, выпеченные, фламбированные и др.;

- характеру потребления – закуски, салаты, бутерброды, супы, основные блюда, соусы, гарниры, сладкие блюда, десерты, напитки, коктейли и другие смешанные напитки, в том числе с содержанием алкоголя, скомплектованные рационы питания, кулинарные изделия, кулинарные полуфабрикаты и др.;

- назначению – для диетического, лечебного, лечебно-профилактического, бортового питания и др.;

- термическому состоянию – горячие, холодные, охлажденные, замороженные и др.;

- консистенции – жидкие, полужидкие, густые, пюреобразные, вязкие, рассыпчатые, плотные и др.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

## 5 Общие технические требования

**5.1** Кулинарная продукция должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и технологических документов на конкретный вид продукции и изготавливаться с учетом требований ТР ТС 021 по технологическим картам, технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил для объектов общественного питания, установленных в [1].

Последовательность технологических процессов приготовления кулинарной продукции, временные и температурные режимы механической и тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов, взаимозаменяемость продовольственного сырья и пищевых продуктов устанавливаются технологическими документами.

Порядок разработки и утверждения новой фирменной кулинарной продукции, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, формы акта контрольных проработок и технологических карт приведены в приложении А.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

### 5.2 Основные характеристики

**5.2.1** По органолептическим показателям (внешнему виду, цвету, вкусу, запаху и консистенции) кулинарная продукция должна соответствовать требованиям, установленным в ТНПА и (или) технологических документах на конкретные виды продукции.

**5.2.2** По физико-химическим показателям кулинарная продукция должна соответствовать расчетным значениям согласно рецептуре кулинарной продукции и (или) нормативным значениям, указанным в ТНПА и (или) технологической карте (для мучных кондитерских и хлебобулочных изделий).

Номенклатура физико-химических показателей приведена в приложении Б или ТНПА на конкретный вид продукции.

**5.2.3** По показателям безопасности кулинарная продукция должна соответствовать [2]–[5], ТР ТС 021, [14].

(Измененная редакция, Изм. № 1)



**5.2.4** Пищевые добавки, ароматизаторы вносят в кулинарную продукцию в количествах, позволяющих гарантировать выполнение требований, установленных в ТР ТС 029, [6], [7].

(Введен дополнительно, Изм. № 1)

### **5.3 Требования к сырью, пищевым добавкам, ароматизаторам** **Наименование (Измененная редакция, Изм. № 1)**

**5.3.1** Продовольственное сырье, пищевые продукты, материалы, используемые для изготовления кулинарной продукции, должны соответствовать требованиям ТНПА, иметь документы, подтверждающие их качество и безопасность, и сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей их прослеживаемость.

**5.3.2** Продовольственное сырье и пищевые продукты, применяемые для изготовления кулинарной продукции, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным в [2], [3], ТР ТС 021, ТР ТС 023, ТР ТС 024, ТР ТС 033, ТР ТС 034.

**5.3.3** Содержание радионуклидов в продовольственном сырье и пищевых продуктах не должно превышать республиканские допустимые уровни, установленные [4], ТР ТС 021.

**5.3.4** Пищевые добавки и их применение должны соответствовать требованиям, установленным в [6], [7], ТР ТС 029.

#### **5.3.1–5.3.4 (Измененная редакция, Изм. № 1)**

**5.3.5** Для приготовления кулинарной продукции запрещается использовать фритюрный жир, если степень его термического окисления превышает 1 %.

### **5.4 Упаковка и маркировка**

**5.4.1** Кулинарная продукция изготавливается весовой, штучной (порционно) и фасованной.

Требования к количеству кулинарной продукции, содержащейся в упаковочных единицах, и к партии фасованного товара – по СТБ 8019.

Отклонение в сторону уменьшения массы весовой, штучной (порционной) кулинарной продукции от номинальной массы, установленной в технологических документах, не должно превышать 3 %. Отклонение массы кулинарной продукции в сторону увеличения не ограничивается.

**5.4.2** Кулинарную продукцию, доставляемую из заготовочных объектов общественного питания в доготовочные, столовые-раздаточные, магазины (отделы) кулинарии и реализуемую потребителям вне торговых объектов общественного питания (далее – объект общественного питания), упаковывают в транспортную упаковку.

**5.4.3** В качестве транспортной упаковки используют функциональные емкости с крышками, флаги, термосы, деревянные, металлические и полимерные многооборотные ящики с плотно прилегающими крышками, полиэтиленовые мешки и другие типы упаковки по ТНПА и (или) разрешенные в установленном порядке для контакта с пищевой продукцией и обеспечивающие сохранность качества и безопасность кулинарной продукции в процессе транспортирования, хранения и реализации.

**5.4.4** Кулинарную продукцию, реализуемую потребителю, упаковывают в потребительскую упаковку.

**5.4.5** В качестве потребительской упаковки используют пакеты, коробки, целлофан, пергамент, подпергамент, термоусадочную пленку, столовую посуду и другие упаковочные материалы по ТНПА, разрешенные в установленном порядке для контакта с пищевой продукцией и обеспечивающие сохранность качества и безопасность кулинарной продукции.

**5.4.6** Упаковка должна быть чистой, прочной, сухой, без плесени и посторонних запахов и иметь маркировку в соответствии с требованиями ТР ТС 022.

Упаковка и укупорочные средства, используемые при упаковывании, должны обеспечивать качество и безопасность кулинарной продукции в течение срока годности и соответствовать требованиям ТР ТС 005.

**5.4.7** Продукцию укладывают в транспортную упаковку: фасованную – в несколько рядов по высоте; штучную, как правило, – в один ряд; весовую – слоями.

При укладывании весовой или штучной продукции в ящики дно ящика выстилают пергаментом или подпергаментом, а также другими материалами по ТНПА и (или) разрешенными в установленном порядке для контакта с пищевой продукцией. Металлические ящики из нержавеющей стали разрешается не выстилать.

**5.4.8** В каждую единицу транспортной упаковки помещают кулинарную продукцию одного наименования и одной даты изготовления.

Допускается упаковывание нескольких наименований одного вида кулинарной продукции с учетом технологии ее изготовления, одной даты изготовления, одного срока годности и термического состояния в каждую единицу транспортной упаковки.

**5.4.9** Маркировке подлежит продукция в потребительской и транспортной упаковке.

**5.4.10** На каждую единицу потребительской упаковки наклеивают этикетку (ярлык) в соответствии с СТБ 1100 и с указанием:

- наименования и местонахождения изготовителя;
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- наименования кулинарной продукции;
- обозначения ТНПА и технологического документа, в соответствии с которым изготовлена и может быть идентифицирована кулинарная продукция;
- термического состояния (для замороженной или охлажденной продукции);
- массы нетто (при упаковывании нескольких наименований одной группы продукции – массы нетто продукции каждого наименования);
- состава продукции (кроме однокомпонентных изделий), при упаковывании нескольких наименований одной группы – состава продукта каждого наименования.

Примечание – Для упакованной кулинарной продукции нескольких наименований, состоящих из продуктов одной группы, в зависимости от технологии изготовления допускается указывать общий состав ингредиентов в составе продукции;

- даты и часа изготовления;
- срока годности (годен до ... час, день, месяц и год);
- условий хранения;
- рекомендаций по приготовлению (при необходимости);
- пищевой ценности (при упаковывании нескольких наименований одной группы – пищевой ценности продукции каждого наименования).

Показатели пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, энергетической ценности 100 г съедобной части продукции) определяются изготовителем экспериментальным или расчетным путем и включаются в технологический документ на конкретный вид кулинарной продукции.

**5.4.11** На каждую единицу транспортной упаковки прикрепляют этикетку (ярлык) с маркировкой по 5.4.10 и дополнительным указанием:

- количества единиц (порций) и массы одной единицы (порции) кулинарной продукции;
- количества упаковочных единиц потребительской упаковки (для фасованной продукции);
- номера смены или партии.

**5.4.12** Допускается маркировочную этикетку (ярлык) вкладывать в транспортную и потребительскую упаковку.

В случаях, когда кулинарная продукция реализуется в нефасованном виде или фасуется непосредственно в торговых объектах, допускается информацию о ней по 5.4.10 размещать по усмотрению продавца на листах-вкладышах, на ценнике, вывешивать в торговом зале или доводить до сведения потребителей другими способами.

**5.4.1–5.4.12 (Измененная редакция, Изм. № 1)**

**5.4.13** Кулинарную продукцию, реализуемую в зале торгового объекта общественного питания в столовой посуде, в том числе одноразовой, не маркируют.

## **6 Требования к реализации кулинарной продукции**

**6.1** При реализации кулинарной продукции должны выполняться мероприятия, направленные на соблюдение требований санитарных норм и правил, гигиенических нормативов, ТНПА и технологических документов к ее качеству и безопасности.

**(Измененная редакция, Изм. № 1)**

**6.2** Не допускается реализация кулинарной продукции:

- не соответствующей ТНПА в области обеспечения качества и безопасности;
- без документов, удостоверяющих качество и безопасность;
- с истекшим сроком годности;
- при отсутствии надлежащих условий реализации (хранения);
- идентификация которой невозможна.

**6.3** Кулинарную продукцию реализуют:

- в зале торгового объекта общественного питания с потреблением на месте методом самообслуживания (через раздаточные линии, шведский стол, «салат-бар» и др.), через официантов, барменов, буфетчиков, работников сервисных бригад;
- по месту изготовления на вынос и на вывоз по заказам потребителей;
- вне объекта общественного питания (в раздаточных и доготовочных объектах, магазинах и отделах кулинарии, других объектах общественного питания при выездном обслуживании и др.), в том числе в торговых объектах.

**6.4** 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 упаковку в соответствии с 5.4.5.

**6.3, 6.4 (Измененная редакция, Изм. № 1)****7 Правила приемки**

**7.1** Кулинарная продукция должна быть проверена на соответствие требованиям настоящего стандарта, ТНПА и технологических документов на конкретный вид продукции.

**7.2** Кулинарную продукцию принимают партиями.

Партией кулинарной продукции считают определенное количество кулинарной продукции одного наименования, одинаково упакованной, изготовленной одним изготовителем по одному ТНПА, технологическому документу в определенный промежуток времени и оформленной одним удостоверением качества и безопасности.

**7.3** На каждую партию кулинарной продукции изготовителем выдается удостоверение качества и безопасности, которое должно содержать:

- номер и дату выдачи удостоверения качества и безопасности;
- наименование и местонахождение изготовителя;
- наименование продукции;
- термическое состояние (для замороженной или охлажденной продукции);
- обозначение ТНПА и технологического документа, в соответствии с которым изготовлена и может

быть идентифицирована продукция;

- дату и час изготовления продукции;
- срок годности (годен до ... час, день, месяц и год);
- условия хранения;
- массу партии продукции.

Удостоверение качества и безопасности должно быть заверено подписью ответственного лица и печатью или штампом.

Удостоверение качества и безопасности хранится у изготовителя продукции в течение 15 дн после окончания срока годности кулинарной продукции.

Примечание – Для регистрации удостоверений качества и безопасности допускается использование компьютерной базы данных или журнала регистрации удостоверений качества и безопасности, который должен быть прошнурован, пронумерован, а на последней странице журнала цифрами и прописью указано общее количество страниц, заверенное подписью лица, ответственного за качество и безопасность продукции, и печатью организации, выдавшей удостоверение качества и безопасности. Нумерация удостоверений качества и безопасности производится с нарастающим итогом в течение календарного года.

На каждую партию кулинарной продукции, поставляемую в розничную торговую сеть, выдается копия удостоверения качества и безопасности.

Допускается в сопроводительных документах (товарно-транспортной, товарной накладной) проставлять штамп или вносить запись с указанием гарантии изготовителя о соответствии продукции требованиям настоящего стандарта или ТНПА на конкретный вид продукции в пределах установленного срока годности при соблюдении условий хранения.

**7.2, 7.3 (Измененная редакция, Изм. № 1)**

**7.4** Не требуется выдача удостоверения качества и безопасности на реализуемую в организациях кулинарную продукцию, изготовленную в этих же организациях.

**7.5** При приемке партии кулинарной продукции проводят проверку:

- целостности потребительской и транспортной упаковки;
- наличия маркировочных этикеток (ярлыков) на потребительской и транспортной упаковке, правильности их оформления;

- количества транспортной упаковки;
- соответствия фактической массы брутто кулинарной продукции массе, обозначенной на маркировочном ярлыке.

**7.6** Контроль органолептических показателей, количества вносимых пищевых добавок, ароматизаторов, количества (объемов) штучной (порционной) кулинарной продукции, количества фасованной продукции, температуры в толще замороженной продукции, соблюдения требований к партии, качеству упаковки и маркировки осуществляют в каждой партии кулинарной продукции согласно [8] и (или) ТНПА.

**7.7** При приемке каждой партии кулинарной продукции, реализуемой в зале объекта общественного питания, проводят:

- органолептическую оценку качества;
- определение массы нетто одной единицы и количества единиц штучной продукции.

**7.5–7.7 (Измененная редакция, Изм. № 1)**

**7.8** Физико-химические показатели определяют по отдельным видам кулинарной продукции выборочно в соответствии со схемой контроля изготовителя продукции, но не реже одного раза в полугодие, а также при разногласиях в оценке качества продукции и (или) по требованию потребителя.

Физико-химические показатели в многокомпонентной кулинарной продукции, состоящей из нескольких полуфабрикатов, контролируются отдельно по каждому полуфабрикату.

**7.9** Контроль показателей безопасности осуществляется в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

**7.10** Контроль содержания радионуклидов в кулинарной продукции осуществляют по используемому продовольственному сырью и пищевым продуктам в соответствии со схемой радиационного контроля, утвержденной в установленном порядке.

**(Измененная редакция, Изм. № 1)**

## **8 Методы контроля**

**8.1** Отбор и подготовка проб для определения показателей безопасности – по СТБ 1036, СТБ 1050 – СТБ 1055, СТБ 1059, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26929.

Отбор и подготовку проб к испытаниям по физико-химическим показателям проводят по методике [9] и (или) ТНПА на конкретный вид продукции.

**8.2** Органолептическую оценку качества кулинарной продукции проводят по [8], определение массовой доли наполнителя, количество (массу, объем) штучной (порционной) продукции – по [9].

Посторонние примеси определяют визуально.

Количество кулинарной продукции в потребительской упаковке определяют по СТБ 2160.

**8.1, 8.2 (Измененная редакция, Изм. № 1)**

**8.3** Физико-химические показатели определяют:

- массовую долю сухих веществ или влаги – по ГОСТ 3626, ГОСТ 4288, ГОСТ 5900, ГОСТ 6687.2, ГОСТ 7636, ГОСТ 9793, ГОСТ 21094, ГОСТ 28561, ГОСТ 28562;

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

- массовую долю начинки – по СТБ 985;

- наполнитель – по ГОСТ 4288;

- массовую долю крахмала – по ГОСТ 10574;

- массовую долю поваренной соли – по ГОСТ 3627, ГОСТ 7636, ГОСТ 9957;

- общую (титруемую) кислотность – по ГОСТ 3624, ГОСТ 4288, ГОСТ 5670, ГОСТ 5898, ГОСТ 6687.4;

- массовую долю сахара – по ГОСТ 3628, ГОСТ 5672, ГОСТ 5903;

- свежесть – по ГОСТ 7269, ГОСТ 7702.0, ГОСТ 7702.1, ГОСТ 23392, ГОСТ 23481;

- сернистый ангидрид – по ГОСТ 25555.5;

- кислотное число – по ГОСТ 5476;

- массовую долю продуктов термического окисления фритюрного жира – по СТБ 985.

**8.4** Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26928, ГОСТ 26930 – ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и методикам, утвержденным в установленном порядке.

**8.5** Содержание пестицидов, гистаминов, нитрозаминов, бенз(а)пирена, микотоксинов, антибиотиков, нитратов диоксидов определяют по методикам, утвержденным в установленном порядке.

**8.6** Отбор и подготовку проб для микробиологических анализов проводят по ГОСТ 7702.2.0, ГОСТ 9792, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669.

**8.7** Определение микробиологических показателей кулинарной продукции проводят по ГОСТ 4288, ГОСТ 7702.2.1 – ГОСТ 7702.2.7, ГОСТ 9225, ГОСТ 9958, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15,

ГОСТ 19496, ГОСТ 28560, ГОСТ 30519, ГОСТ 30726, ГОСТ 31747 и методикам, утвержденным в установленном порядке.

**(Измененная редакция, Изм. № 1)**

**8.8** Содержание радионуклидов определяют по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке.

**8.9** Для определения температуры в толще по центру замороженной кулинарной продукции, отобранной методом «вслепую» по ГОСТ 18321, делают углубление, достигающее до середины изделия, и вставляют термометр жидкостный технический (не ртутный) по ГОСТ 28498, с диапазоном измерения не выше минус 30 °С, с ценой деления 1 °С (вмонтированный в металлическую оправу). Допустимые расхождения между результатами измерений не должны превышать 2 °С.

**8.10** Контроль соблюдения требований к партии, упаковочным единицам кулинарной продукции осуществляют по методикам выполнения измерений, приведенным в государственных стандартах или прошедшим метрологическое подтверждение пригодности в соответствии с действующим законодательством Республики Беларусь.

Результаты контроля документируются и хранятся в соответствии с правилами, принятыми изготовителем.

**8.11** Количество вносимых пищевых добавок, ароматизаторов в кулинарную продукцию до разработки соответствующих методик выполнения измерений контролируют при закладке гравиметрическим методом на весах лабораторных высокого класса точности, с ценой поверочного деления 0,01 г по ГОСТ 24104.

Допускается применение других средств измерения, внесенных в Государственный реестр средств измерений Республики Беларусь, с метрологическими характеристиками не ниже указанных.

**8.12** Допускается осуществление отбора проб, проведение контроля показателей по другим документам, внесенным в [10].

**8.10–8.12 (Введены дополнительно, Изм. № 1)**

## **9 Транспортирование и хранение**

**9.1** Транспортирование кулинарной продукции осуществляется в соответствии с правилами перевозки скоропортящейся продукции, предусмотренными [1] и ТР ТС 021.

**(Измененная редакция, Изм. № 1)**

**9.2** Хранят кулинарную продукцию в соответствии с требованиями технологических документов, ТНПА на конкретные виды продукции и [1].

**9.3** Сроки годности кулинарной продукции устанавливаются в ТНПА на конкретные виды продукции, технологических документах и должны соответствовать [11].

Допускается установление изготовителем продукции сроков годности, отличных от установленных [11] по согласованию с Минздравом.

Примечание – Сроки годности новой фирменной кулинарной продукции устанавливаются в соответствии с аналогичными видами продукции (по технологии приготовления, способам кулинарной обработки), приведенной в [11].

**(Измененная редакция, Изм. № 1)**

## **10 Гарантии изготовителя**

Изготовитель гарантирует соответствие кулинарной продукции требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

**Приложение А  
(обязательное)**

**Порядок разработки и утверждения новой  
фирменной кулинарной продукции, мучных кондитерских  
и хлебобулочных изделий**

**А.1** Порядок разработки и утверждения новой фирменной кулинарной продукции и мучных кондитерских и хлебобулочных изделий применяется при производстве продукции на объектах общественного питания всех форм собственности и индивидуальными предпринимателями.

**А.2** К новой фирменной кулинарной продукции, мучным кондитерским и хлебобулочным изделиям относится кулинарная продукция, мучные кондитерские и хлебобулочные изделия, отличающиеся от имеющихся в действующих технологических документах, обладающие новизной технологии изготовления, используемого продовольственного сырья и пищевых продуктов, оригинальностью оформления.

**А.3** Разработка новой фирменной кулинарной продукции, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий проводится путем контрольных проработок, которыми определяются и проверяются нормы отходов и потерь при холодной (если они не установлены [12] или [13]) и тепловой кулинарной обработке, рациональность закладки основных продуктов.

Контрольные проработки по определению норм отходов и потерь проводятся на партию сырья однократно и в количествах по усмотрению изготовителя с учетом возможности реализации продукции.

Нормы закладки сырья в мучные кондитерские и хлебобулочные изделия определяются теоретическими расчетами, затем составляется проект рецептуры, после чего проводится контрольное изготовление мучных кондитерских и хлебобулочных изделий выходом партии не менее 2 кг или 30 единиц штучных изделий, которое фиксируется актами контрольных проработок (форма 1 настоящего приложения).

Контрольное приготовление блюд проводится в количестве не менее двух порций, а кулинарных изделий и полуфабрикатов – 0,5 кг.

Готовому изделию дается органолептическая оценка, конкретизируется характеристика изделия и технология его приготовления, рассчитывается пищевая ценность 100 г продукции.

**(Измененная редакция, Изм. № 1)**

**А.4** Контроль мучных кондитерских и хлебобулочных изделий проводится по физико-химическим показателям, установленным ТНПА на конкретные виды продукции.

**А.5** При положительном заключении комиссии руководитель организации общественного питания обеспечивает приготовление и реализацию кулинарной продукции, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий для изучения потребительского спроса (срок изучения спроса – в течение двух месяцев).

**А.6** На разработанную новую фирменную кулинарную продукцию, мучные кондитерские и хлебобулочные изделия составляются технологические карты, в которых указываются:

- рецептура (нормы закладки сырья, выход полуфабрикатов и готовых изделий, установленные в соответствии с нормами отходов и потерь при холодной и тепловой кулинарной обработке);
- описание технологии приготовления;
- характеристика изделия по органолептическим показателям и физико-химическим показателям (для мучных кондитерских и хлебобулочных изделий);
- правила оформления, подачи блюд и изделий;
- срок годности и условия хранения;
- сведения о пищевой ценности 100 г продукта.

Технологические карты на мучные кондитерские и хлебобулочные изделия оформляются по форме 2 настоящего приложения, на кулинарную продукцию – по форме 3 настоящего приложения.

**А.7** Технологические карты на новую фирменную кулинарную продукцию, мучные кондитерские и хлебобулочные изделия утверждаются руководителем (заместителем руководителя) организации, индивидуальным предпринимателем, с указанием даты их введения.

**А.8** При возникновении спорных вопросов между автором (авторами) и членами комиссии по изготовлению кулинарной продукции и мучных кондитерских и хлебобулочных изделий право окончательного решения предоставляется кулинарному совету организации, региональному органу государственного регулирования торговли, общественным питанием. Срок рассмотрения и ответа автору (авторам) – в течение одного месяца.

На период рассмотрения спорного вопроса выпуск новой фирменной кулинарной продукции и мучных кондитерских и хлебобулочных изделий не рекомендуется.

Обжалование решения кулинарного совета организации или регионального органа государственного регулирования торговли, общественным питанием автором (авторами) изделия рассматривается в вышестоящей организации.

**А.9** На новую фирменную кулинарную продукцию и мучные кондитерские и хлебобулочные изделия необходимо иметь следующие документы:

- акт контрольной проработки – по форме 1;
- технологическую карту – по форме 2 или 3.

---

 наименование разработчика

**АКТ**  
 контрольной проработки кулинарной продукции,  
 мучных кондитерских и хлебобулочных изделий,  
 определения норм отходов и потерь на новые виды  
 сырья, пищевых продуктов, материалов

---

 место проведения

---

 дата

Комиссией в составе:

проведена контрольная проработка

---

 наименование кулинарной продукции, мучного кондитерского и хлебобулочного изделия

---

 Для контрольной проработки взято продовольственное сырье и пищевые продукты
 

---



---

В результате контрольной проработки установлено:

| Наименование сырья | Вес брутто, г | Отходы при холодной обработке, % | Вес нетто, г | Вес полуфабриката, г | Потери при тепловой обработке, % | Вес готовой продукции, г |
|--------------------|---------------|----------------------------------|--------------|----------------------|----------------------------------|--------------------------|
|                    |               |                                  |              |                      |                                  |                          |
|                    |               |                                  |              |                      |                                  |                          |

Подписи членов комиссии:



\_\_\_\_\_  
наименование разработчика

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
должность руководителя организации

\_\_\_\_\_  
личная подпись  
дата

\_\_\_\_\_  
расшифровка подписи

Технологическая карта № \_\_\_\_\_  
на мучное кондитерское и хлебобулочное изделие

\_\_\_\_\_  
наименование изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) \_\_\_\_\_  
номер ТНПА на данное изделие

### 1 Рецепт

| Наименование сырья      | Массовая доля сухих веществ, % | Расход сырья на 100 шт. или 10 кг готовых изделий (продукции), г/мл |                   |
|-------------------------|--------------------------------|---|-------------------|
|                         |                                | в натуре  | в сухих веществах |
| Итого сырья:            |                                |   |                   |
| Масса полуфабриката:    |                                |   |                   |
| Выход готового изделия: |                                |   |                   |

- 2 Описание технологии приготовления изделия.
- 3 Характеристика изделия по органолептическим и физико-химическим показателям.
- 4 Срок годности и условия хранения.
- 5 Сведения о пищевой ценности.

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|
|          |         |             |                               |

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
расшифровка подписи

\_\_\_\_\_  
наименование разработчика

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
должность руководителя организации

\_\_\_\_\_  
личная подпись  
дата

\_\_\_\_\_  
расшифровка подписи

Технологическая карта № \_\_\_\_\_  
на кулинарную продукцию

\_\_\_\_\_  
наименование кулинарной продукции

по СТБ (ГОСТ, ТУ) \_\_\_\_\_  
номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

### 1 Рецепт

| Наименование сырья      | Расход сырья на 1 кг или на 1 порцию готовой продукции, г/мл<br>(для мучных кулинарных изделий – на 100 шт. или 10 кг) |       |
|-------------------------|--|-------|
|                         | Брутто   | Нетто |
| Итого сырья:            |  |       |
| Масса полуфабриката:    |  |       |
| Выход готового изделия: |  |       |

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

3 Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям (внешнему виду, цвету, вкусу, запаху и консистенции).

4 Срок годности и условия хранения.

5 Сведения о пищевой ценности.

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|
|          |         |             |                               |

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
расшифровка подписи

**Приложение Б**  
(обязательное)

**Номенклатура физико-химических показателей кулинарной продукции**

Таблица Б.1

| Виды кулинарной продукции                       | Физико-химические показатели  |      |        |                      |                  |                                     |               |
|---|-------------------------------|------|--------|----------------------|------------------|-------------------------------------|---------------|
|   | Массовая доля                 |      |        |                      |                  | Общая<br>(титруемая)<br>кислотность | Све-<br>жесть |
|   | влаги или<br>сухих<br>веществ | жира | сахара | поварен-<br>ной соли | напол-<br>нителя |                                     |               |
| Полуфабрикаты из:                               |                               |      |        |                      |                  |                                     |               |
| – картофеля и овощей                            | +                             | +    | –      | +                    | –                | –                                   | –             |
| – круп  | +                             | +    | +      | –                    | –                | –                                   | –             |
| – творога                                       | +                             | +    | +      | –                    | –                | +                                   | –             |
| – рыбы, морепродуктов и раков                   | +                             | –    | –      | +                    | –                | –                                   | +             |
| – мяса  | –                             | –    | –      | –                    | –                | –                                   | +             |
| – птицы, дичи, кролика                          | –                             | –    | –      | +                    | –                | –                                   | +             |
| – натуральной рубленой массы мяса               | +                             | +    | –      | –                    | +                | –                                   | +             |
| – котлетной массы мяса, птицы, рыбы             | +                             | +    | –      | –                    | +                | –                                   | +             |
| – муки  | +                             | –    | –      | –                    | –                | +                                   | –             |
| Бульоны пищевые                                 | +                             | –    | –      | +                    | –                | –                                   | –             |
| Соусы концентрированные                         | +                             | +    | –      | –                    | –                | +                                   | –             |
| Кулинарные изделия из:                          |                               |      |        |                      |                  |                                     |               |
| – картофеля, овощей и грибов                    | +                             | +    | –      | –                    | –                | –                                   | –             |
| – крупы   | +                             | +    | +      | –                    | –                | –                                   | –             |
| – творога                                       | +                             | +    | +      | –                    | –                | +                                   | –             |
| – котлетной массы мяса, птицы, рыбы             | +                             | –    | –      | –                    | +                | –                                   | +             |
| – мяса, птицы, рыбы                             | –                             | +    | –      | –                    | –                | –                                   | +             |
| – муки  | +                             | +    | +      | –                    | –                | –                                   | –             |
| Мягкое мороженое                                | +                             | +    | +      | –                    | –                | –                                   | –             |
| Блюда:  |                               |      |        |                      |                  |                                     |               |
| – холодные (закуски)                            | +                             | +    | –      | +                    | –                | –                                   | –             |
| – супы  | +                             | +    | –      | +                    | –                | –                                   | –             |
| – сладкие супы                                  | +                             | +    | +      | –                    | –                | –                                   | –             |
| – из котлетной массы рыбы                       | +                             | –    | –      | +                    | +                | –                                   | +             |
| – из рубленого мяса                             | +                             | –    | –      | –                    | +                | –                                   | +             |
| – из котлетной массы мяса                       | +                             | –    | –      | –                    | +                | –                                   | +             |
| – из картофеля, овощей и грибов                 | +                             | +    | –      | –                    | –                | –                                   | –             |
| Блюда из:                                       |                               |      |        |                      |                  |                                     |               |
| – круп, бобовых и макаронных изделий на молоке  | +                             | +    | –      | –                    | –                | –                                   | –             |
| – круп, бобовых и макаронных изделий без молока | +                             | +    | –      | –                    | –                | –                                   | –             |
| – яиц   | +                             | +    | –      | –                    | –                | –                                   | –             |
| – творога                                       | +                             | +    | +      | –                    | –                | –                                   | –             |
| – мучные  | +                             | +    | –      | –                    | –                | –                                   | –             |
| – сладкие                                       | +                             | +    | +      | –                    | –                | –                                   | –             |
| Муссы на манной крупе                           | +                             | –    | +      | –                    | –                | –                                   | –             |

Окончание таблицы Б.1

| Виды кулинарной продукции   | Физико-химические показатели  |      |        |                      |                  |                                     |               |
|---|-------------------------------|------|--------|----------------------|------------------|-------------------------------------|---------------|
|   | Массовая доля                 |      |        |                      |                  | Общая<br>(титруемая)<br>кислотность | Све-<br>жесть |
|   | влаги или<br>сухих<br>веществ | жира | сахара | поварен-<br>ной соли | напол-<br>нителя |                                     |               |
| Напитки, изготовленные на объектах общественного питания  | +                             | —    | +      | —                    | —                | —                                   | —             |
| * Массовая доля поваренной соли определяется в полуфабрикатах из рыбы и птицы при их посоле.  |                               |      |        |                      |                  |                                     |               |
| Примечания  |                               |      |        |                      |                  |                                     |               |
| 1 При изготовлении кулинарной продукции во фритюре качество фритюра устанавливают путем контроля кислотного числа.                  |                               |      |        |                      |                  |                                     |               |
| 2 В котлетах, биточках, запеканках, пудингах из круп содержание сахара определяется в случае сомнения при органолептической оценке. |                               |      |        |                      |                  |                                     |               |
| 3 Знак «+» означает, что показатель контролируется, знак «—» — неконтролируемый показатель.   |                               |      |        |                      |                  |                                     |               |

### Библиография

- [1] Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для торговых объектов общественного питания»  
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 15.08.2012 № 128
- [2] Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам»  
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52
- [3] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов»  
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52
- [4] ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)  
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26.04.1999 № 16
- [5] СанПиН 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества  
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 19.10.1999 № 46
- [6] Санитарные нормы и правила «Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам»  
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12.12.2012 № 195
- [7] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»  
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12.12.2012 № 195
- [8] Инструкция о порядке проведения бракеража блюд и изделий в торговых объектах общественного питания  
Утверждена постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 12.09.2008 № 36
- [9] Методические указания по лабораторному контролю качества продукции в общественном питании  
Утверждены постановлением Министерства торговли Республики Беларусь и Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.04.2001 № 18/29
- [10] Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции  
Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880
- [11] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации»  
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 01.09.2010 № 119
- [12] Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания  
Утвержден приказом Министерства торговли Республики Беларусь от 09.11.1995 № 70

## **СТБ 1210-2010**

- [13]     Сборник технологических карт кондитерских и булочных изделий  
          Утвержден постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 20.04.2007 № 26
- [14]     Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)  
          Утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299

**Библиография (Измененная редакция, Изм. № 1)**

Ответственный за выпуск *Н. А. Баранов*

---

Сдано в набор 07.03.2016. Подписано в печать 21.03.2016. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.  
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 2,79 Уч.-изд. л. 1,15 Тираж 2 экз. Заказ 466

---

Издатель и полиграфическое исполнение:

Научно-производственное республиканское унитарное предприятие

«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)

Свидетельство о государственной регистрации издателя, изготовителя, распространителя печатных изданий

№ 1/303 от 22.04.2014

ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.