

ГОСТ Р 50763—95

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

---

ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ

**КУЛИНАРНАЯ ПРОДУКЦИЯ,  
РЕАЛИЗУЕМАЯ НАСЕЛЕНИЮ**

ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

ГОССТАНДАРТ РОССИИ  
Москва

**ГОСТ Р 50763—95**

**Предисловие**

**1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Техническим комитетом 347 “Услуги торговли и общественного питания”

**2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Госстандарта России от 05.04.95 № 199

**3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

**5 ПЕРЕИЗДАНИЕ.** Январь 1999 г.

© ИПК Издательство стандартов, 1995

© ИПК Издательство стандартов, 1999

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта России

И

## Содержание

1 Область применения . . . . .	1
2 Нормативные ссылки . . . . .	1
3 Определения . . . . .	4
4 Классификация кулинарной продукции . . . . .	4
5 Общие технические требования к кулинарной продукции . . . . .	5
6 Требования к реализации кулинарной продукции . . . . .	8
7 Требования охраны окружающей среды . . . . .	9
8 Правила приемки . . . . .	9
9 Методы контроля . . . . .	10
10 Упаковка и маркировка . . . . .	12
11 Транспортирование и хранение . . . . .	13
Приложение А Контролируемые показатели загрязнений химической и биологической природы в различных группах сырья . . . . .	14
Приложение Б Нормируемые физико-химические показатели кулинарной продукции . . . . .	16
Приложение В Микробиологические показатели нестандартизованной кулинарной продукции . . . . .	18
Библиография . . . . .	19

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Общественное питание

**КУЛИНАРНАЯ ПРОДУКЦИЯ, РЕАЛИЗУЕМАЯ НАСЕЛЕНИЮ**

Общие технические условия

Public catering. Products of catering. General specifications

Дата введения 1995—07—01

**1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящий стандарт устанавливает общие технические требования к кулинарной продукции, реализуемой населению, правила приемки, методы контроля, обеспечивающие ее безопасность для жизни и здоровья людей, окружающей среды.

Положения настоящего стандарта распространяются на кулинарную продукцию, выпускаемую предприятиями общественного питания различных форм собственности, а также гражданами-предпринимателями.

Стандарт пригоден для целей сертификации.

Требования по безопасности изложены в 5.1—5.8; 5.11, 5.14, разделах 6, 7; 8.3—8.7; 10.3—10.5; 10.9—10.11; 11.1—11.3.

**2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ**

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

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	Продукты молочные. Методы определения сахара

ГОСТ Р 50763—95	
ГОСТ 4288—76	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний
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 массовой доли жира
ГОСТ 5899—85	Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира
ГОСТ 5903—89	Изделия кондитерские. Методы определения сахара
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 микробиологического анализа свежести мяса
ГОСТ 7702.2.2-93—	Мясо птицы. Методы бактериологического анализа
ГОСТ 7702.2.6-93	
ГОСТ 8756.21—89	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира
ГОСТ 9225—84	Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа
ГОСТ 9957—73	Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Метод определения хлористого натрия
ГОСТ 9958—81	Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа
ГОСТ 15113.4—77	Концентраты пищевые. Методы определения содержания примесей и зараженности амбарными вредителями
ГОСТ 15113.6—77	Концентраты пищевые. Методы определения содержания золы

ГОСТ 15113.9—77	Концентраты пищевые. Методы определения жира
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 мяса
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 26808—86	Консервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения сухих веществ
ГОСТ 26972—86	Зерно: крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа
ГОСТ 27082—89	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения общей кислотности
ГОСТ 27207—87	Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли
ГОСТ 28972—91	Консервы и продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла. Метод определения активной кислотности (рН)
ГОСТ 30519—97/ ГОСТ Р 50480—93	Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода <i>Salmonella</i>
ГОСТ Р 50647—94	Общественное питание. Термины и определения
СанПиН 42-123-4117—86	Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов
СанПиН 42-123-5777—91	Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое

ГОСТ Р 50763—95

СанПиН 1923—78

МБТ 5061—89

Санитарные правила по применению пищевых добавок

Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов

### 3 ОПРЕДЕЛЕНИЯ

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 Кулинарная продукция — совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов (ГОСТ Р 50647).

3.2 Качество кулинарной продукции — совокупность свойств кулинарной продукции, обуславливающих ее пригодность к дальнейшей обработке и/или употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств (ГОСТ Р 50647).

3.3 Безопасность — отсутствие недопустимого риска, связанного с возможностью нанесения ущерба.

3.4 Охрана окружающей среды — защита окружающей среды от неблагоприятного воздействия продукции, процессов и услуг.

### 4 КЛАССИФИКАЦИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

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

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

— виду используемого сырья — из картофеля, овощей и грибов, фруктов и ягод, из круп, бобовых и макаронных изделий, из яиц и творога, из рыбы, морепродуктов и раков, из мяса и мясных продуктов, из птицы, дичи и кролика и пр.;

— способу кулинарной обработки — отварные, припущенные, тушеные, жареные, запеченные, выпеченные;

— характеру потребления — закуски, супы, напитки и пр.;

— назначению — для диетического, школьного питания и др.;

— термическому состоянию — холодные, горячие, охлажденные;

— консистенции — жидкие, полужидкие, густые, пюреобразные, вязкие, рассыпчатые.

## 5 ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

5.1 Кулинарная продукция должна соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, сборников рецептов блюд и кулинарных изделий, технических условий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам при соблюдении санитарных правил для предприятий общественного питания.

5.2 Сырье, продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления кулинарной продукции, должны соответствовать требованиям нормативных документов, медико-биологическим требованиям и санитарным нормам и иметь сертификат соответствия и/или удостоверение о качестве.

5.3 Для изготовления кулинарной продукции не допускается принимать продукты животноводства без ветеринарных свидетельств, продукцию, с истекшими сроками годности (хранения), продовольственное сырье и компоненты, не отвечающие требованиям нормативных документов, а также запрещенные к использованию на предприятиях общественного питания СанПиН 42-123-5777.

5.4 В сырье и пищевых продуктах, используемых при производстве кулинарной продукции, содержание потенциально опасных для здоровья веществ химического и биологического происхождения (токсичных элементов, антибиотиков, гормональных препаратов, микотоксинов, нитрозаминов, пестицидов, санитарно показательных, условно патогенных и патогенных микроорганизмов) не должно превышать нормы, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Контролируемые показатели загрязнений химической и биологической природы в различных группах сырья представлены в приложении А.

5.5 Запрещается использовать фритюрный жир, если степень термического окисления превышает 1 %.

5.6 Последовательность технологического процесса приготовления продукции, режимы механической и тепловой обработки продовольственного сырья, температурный режим, взаимозаменяемость продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил, технологических инструкций и карт, нормативных документов, сборников рецептов блюд и кулинарных изделий.

Кулинарная продукция и используемые для ее изготовления скоропортящиеся продукты должны храниться в холодильниках с соблюдением действующих санитарных норм и правил.



5.7 При производстве кулинарной продукции не допускаются к использованию пищевые добавки, не разрешенные к применению органами госсанэпидслужбы.

5.8 Инвентарь, упаковочные материалы и оборудование, используемое при приготовлении кулинарной продукции, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных органами госсанэпидслужбы.

5.9 Информация о пищевой и энергетической ценности кулинарной продукции доводится до потребителей различными видами рекламы, указаниями в меню, на маркировочном ярлыке, упаковке.

Пищевая ценность кулинарной продукции характеризуется содержанием в 100 г съедобной части продукта белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ и определяется при организации питания определенных контингентов потребителей.

5.10 Качество кулинарной продукции, ее безопасность контролируют по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.

5.11 Изготовитель обязан обеспечивать постоянный технологический контроль производства, органы государственного надзора в установленном порядке — выборочный контроль.

5.12 Органолептическую оценку качества полуфабрикатов проводят по внешнему виду, цвету и запаху; кулинарных изделий — по внешнему виду, цвету, запаху и консистенции; блюд — по внешнему виду, цвету и запаху.

5.13 Оценка качества кулинарной продукции по физико-химическим показателям включает определение массовой доли жира, сахара, поваренной соли, влаги или сухих веществ, общей (титруемой) кислотности, щелочности, свежести и др.

Физико-химические показатели характеризуют пищевую ценность кулинарной продукции, ее компонентный состав, соблюдение рецептур блюд. Перечень нормируемых физико-химических показателей продукции, включаемых в нормативные документы при их разработке, установлен для каждой группы кулинарной продукции (приложение Б).

5.14 Микробиологические показатели кулинарной продукции характеризуют соблюдение технологических и санитарно-гигиенических требований при ее производстве, условия хранения и реализации, транспортирования и оцениваются тремя группами микроорганизмов:

I — санитарно-показательные: мезофильные аэробные и факульт-

тативно анаэробные микроорганизмы (КОЕ/г) и бактерии группы кишечных палочек (колиформы);

II — потенциально патогенные микроорганизмы: кишечная палочка (*E. coli*), коагулазоположительный стафилококк (*S. aureus*) и бактерии рода протей (*Proteus*);

III — патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы.

5.15 Обнаружение повышенного количества мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов косвенно указывает на нарушение температурных режимов в процессе приготовления или хранения кулинарной продукции, неудовлетворительное санитарное состояние производства.

Присутствие бактерий группы кишечных палочек (колиформ), а также *E. coli*, коагулазоположительных стафилококков (*S. aureus*) в кулинарной продукции указывает на неудовлетворительные санитарные условия во время ее приготовления или вторичное инфицирование ее (за счет оборудования, рук и носоглотки работников, санитарной одежды и т.д.).

Обнаружение бактерий рода *Proteus* свидетельствует о нарушениях условий и сроков хранения как сырья, так и готовой продукции, неудовлетворительном санитарно-гигиеническом режиме производства.

5.16 Санитарно-показательные, потенциально патогенные и патогенные микроорганизмы определяют во всех блюдах.

Коагулазоположительные стафилококки определяют в большинстве блюд, за исключением некоторых видов горячих супов (борщи, щи, рассольники, суп-харчо, солянки, картофельные овощные супы, бульоны).

Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов не определяют в блюдах, содержащих по рецептуре специфическую микрофлору (салаты из маринованных овощей, квашеной капусты, соленых огурцов, окрошки овощные и мясные на квасе и кефире, свекольник, ботвинья, творог, сметана и т.п.).

*E. coli* (кишечная палочка) определяют в блюдах или кулинарных изделиях, являющихся наиболее уязвимыми с эпидемиологической точки зрения, или когда в технологическом процессе их приготовления предусмотрены ручные операции после проведенной термической обработки (салаты из сырых, маринованных овощей и фруктов, квашеной капусты, соленых огурцов с добавлением яблок, хрена, сыра и др.; салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, колбасных изделий, копченостей; заливные блюда, паштеты, супы-пюре, холод-

ные супы; гарниры — макароны и рис отварные, пюре картофельное, кисели, компоты, желе, муссы).

## 6 ТРЕБОВАНИЯ К РЕАЛИЗАЦИИ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

6.1 Кулинарная продукция должна приготавливаться такими партиями, чтобы реализация могла осуществляться в строго определенных санитарными правилами сроки. Не допускается к реализации кулинарная продукция, не отвечающая требованиям безопасности здоровья потребителей.

6.2 При реализации горячие блюда (супы, соусы, напитки) должны иметь температуру не ниже 65 °С, холодные супы, напитки — не выше 14 °С.

6.3 Блюда, находящиеся на мармите или на горячей плите, могут быть реализованы не позднее чем через 3 ч после их изготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки должны быть выставлены в порционированном виде в охлаждаемые прилавки-витрины, которые должны пополняться продукцией, по мере ее реализации.

6.4 Не допускаются к реализации изделия, оставшиеся от предыдущего дня:

- салаты, винегреты, студни, заливные блюда и др. особо скоропортящиеся холодные блюда;
- супы молочные, холодные, сладкие, супы-пюре;
- мясо отварное порционированное для супов, блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы;
- соусы;
- омлеты;
- картофельное пюре, отварные макаронные изделия;
- компоты и напитки собственного производства.

6.5 Каждая партия кулинарной продукции, реализуемая вне зала предприятия общественного питания, должна сопровождаться удостоверением о качестве с указанием наименования предприятия-изготовителя, нормативного документа, по которому выработана продукция, срока хранения, массы упаковочной единицы, цены одной штуки (килограмма) изделия.

6.6 Сроки хранения, указанные в удостоверении, являются сроками годности кулинарной продукции и включают в себя время пребывания продукции на предприятии-изготовителе (с момента окончания технологического процесса), время транспортирования, хранения и реализации.

6.7 При производстве и реализации кулинарной продукции персонал обязан соблюдать правила личной гигиены, периодически проходить медицинский осмотр в соответствии с действующими правилами.

#### 7 ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

7.1 Для предупреждения вреда окружающей природной среде при производстве кулинарной продукции и утилизации отходов должны соблюдаться требования охраны окружающей среды, санитарных правил для предприятий общественного питания и требований стандартов на конкретные виды кулинарной продукции.

7.2 Технологический процесс производства кулинарной продукции не должен загрязнять окружающую среду.

На предприятиях общественного питания в моечных отделениях должны быть установлены жируловители, в цехах по переработке картофеля и овощей — крахмалоотстойники, в кулинарных цехах — дымоуловители, местная вытяжная вентиляция с очистительными фильтрами.

7.3 Территория предприятия общественного питания должна содержаться в чистоте.

На территории предприятия должны быть оборудованы площадки из цемента, асфальта или кирпича для установки мусоросборников, контейнеров для сбора отходов.

7.4 Мусоросборники (бетонированные, металлические) должны регулярно очищаться при заполнении не более 2/3 их объема и ежедневно хлорироваться.

#### 8 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

8.1 Кулинарная продукция должна быть проверена на соответствие требованиям настоящего стандарта и нормативных документов на конкретный вид продукции.

8.2 Кулинарную продукцию принимают партиями. Партией считают любое количество кулинарной продукции одного наименования, одной даты и смены выработки, изготовленной в одинаковых условиях на одном предприятии, в однородной упаковке и одинаковой транспортной таре, доставленной на одном виде транспорта и оформленной одним документом о качестве установленной формы.

8.3 Каждая партия кулинарной продукции должна сопровождаться документом о качестве с указанием:

— наименования и адреса предприятия-изготовителя или гражданина-предпринимателя;

- наименования нормативного документа;
- наименования кулинарной продукции;
- даты и часа изготовления кулинарной продукции;
- количества потребительской и транспортной тары;
- массы брутто и нетто кулинарной продукции;
- условий и срока хранения;
- номера партии.

8.4 При приемке каждой партии кулинарной продукции проводят проверку:

- количества транспортной тары;
- целостности потребительской и транспортной тары;
- наличия маркировочных ярлыков на транспортной и потребительской таре;
- соответствия фактической массы брутто кулинарной продукции массе, обозначенной на маркировочном ярлыке.

8.5 Оценку качества потребительской и транспортной тары проводят методом визуальной оценки.

Каждую транспортную упаковочную единицу проверяют на наличие маркировочного ярлыка и правильность его оформления, просчитывают количество упаковок для определения массы брутто.

8.6 Для оценки качества поступившей партии продукции проводят органолептическую оценку.

В случае сомнения в качестве поступившей партии кулинарной продукции проводят оценку по физико-химическим и микробиологическим показателям.

Отбор продукции для проведения испытаний осуществляют в соответствии с нормативным документом на конкретный вид продукции.

8.7 При приемке каждой партии кулинарной продукции из холодного, кулинарного и кондитерского цехов предприятия на раздачу проводят:

- органолептическую оценку качества;
- определение массы весовой продукции;
- определение массы одной штуки и количества штучной продукции.

## 9 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

9.1 Органолептическую оценку качества полуфабрикатов проводят по методике, изложенной в Методических указаниях [1].

9.2 Подготовку отобранных проб к испытаниям по физико-химическим показателям проводят по нормативным документам на

конкретный вид кулинарной продукции или по Методическим указаниям [1].

9.3 Физико-химические показатели определяют по методикам, изложенным в государственных стандартах:

— массовую долю сухих веществ или влаги по ГОСТ 4288, ГОСТ 3626, ГОСТ 7636, ГОСТ 15113.4, ГОСТ 21094, ГОСТ 26808;

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

— массовую долю поваренной соли по ГОСТ 3627, ГОСТ 7636, ГОСТ 9957, ГОСТ 27207;

— общую (титруемую кислотность) по ГОСТ 3624, ГОСТ 4288, ГОСТ 5670, ГОСТ 27082;

— активную кислотность по ГОСТ 3624, ГОСТ 28972;

— массовую долю сахара по ГОСТ 3628, ГОСТ 5668, ГОСТ 5672, ГОСТ 5903, ГОСТ 15113.6;

— свежесть по ГОСТ 7269, ГОСТ 7702.0, ГОСТ 7702.1, ГОСТ 7702.2.2-93 — ГОСТ 7702.2.6-93, ГОСТ 23392, ГОСТ 19496.

9.4. Для оценки микробиологических показателей качества кулинарной продукции используют унифицированные методы анализа, предусмотренные в санитарно-гигиенических и санитарно-противоэпидемиологических правилах и нормах, методических указаниях и рекомендациях органов Госкомсанэпиднадзора.

Отбор проб и подготовку их к анализу для микробиологических исследований проводят в соответствии с ГОСТ 9225, ГОСТ 26668 и ГОСТ 26669.

Во всех продуктах, кроме кисломолочных, определение количества мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, бактерий группы кишечных палочек (колиформ), коагулазоположительных стафилококков, определение патогенных микроорганизмов, в т.ч. сальмонелл и бактерий рода протей проводят в соответствии с Методическими указаниями [2], а также ГОСТ 9225, ГОСТ 9958, ГОСТ 30519/ГОСТ Р 50480, ГОСТ 26972; микробиологические нормативы — по МБТ 5061 (приложение В) или в соответствии с нормативной документацией на продукцию, гигиенические показатели качества и безопасности — по методам, утвержденным органами здравоохранения.

9.5. При получении неудовлетворительных результатов по какому-либо показателю проводят повторные испытания удвоенного количества образцов, взятых от той же партии.

## 10 УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

10.1 Кулинарную продукцию, доставляемую из заготовочных предприятий в доготовочные, столовые-раздаточные, магазины кулинарии и реализуемую потребителям вне предприятий общественного питания, упаковывают в транспортную тару.

10.2 Кулинарные полуфабрикаты, кулинарные изделия, блюда охлажденные и замороженные, реализуемые потребителю непосредственно на предприятии-изготовителе, в отделах кулинарии и через столы заказов, упаковывают в потребительскую тару.

10.3 В качестве транспортной тары используют функциональные емкости с крышками, фляги, термосы, деревянные, металлические и полимерные многооборотные ящики с плотно прилегающими крышками, полиэтиленовые мешки, разрешенные Госкомсанэпиднадзором для контакта с пищевыми продуктами.

10.4 В качестве потребительской тары используют пакеты, коробки, целлофан, пергамент, подпергамент, термоусадочную пленку и другие упаковочные материалы, разрешенные Госкомсанэпиднадзором для контакта с пищевыми продуктами.

10.5 Тара должна быть чистой, прочной, без посторонних запахов и иметь маркировочный ярлык. Упаковочные материалы не должны отрицательно воздействовать на органолептические показатели кулинарной продукции.

10.6 Фасованную продукцию укладывают по количеству единиц потребительских упаковок слоями в несколько рядов по высоте; штучную — по количеству единиц изделий, как правило, в один ряд, весовую — укладывают по массе нетто в ящики с прокладками слоями.

При укладке весовой или штучной продукции в ящики, дно ящика выстилают пергаментом или подпергаментом.

10.7 В каждую единицу транспортной тары помещают кулинарную продукцию одного наименования, одной партии выработки.

Масса укладываемой в тару продукции, способ ее укладки определяются нормативным документом на конкретный вид продукции.

10.8 Маркировке подлежит потребительская и транспортная тара.

10.9 На каждую единицу транспортной и потребительской тары наклеивают ярлык, в котором указывают:

- наименование и адрес предприятия-изготовителя или гражданина-предпринимателя и (или) товарный знак;
- наименование кулинарной продукции;
- обозначение нормативного документа;

- массу нетто кулинарной продукции;
- количество штук (порций) и массу одной штуки (порции) кулинарной продукции;
- количество упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- дату и час выработки;
- срок и условия хранения;
- номер или фамилию упаковщика;
- номер партии;
- информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта.

Маркировочный ярлык может содержать информацию о цене продукта за кг, штуку, порцию.

На ярлыке указывают также допустимый уровень опасных (химических) веществ, если они использовались при изготовлении продукции.

10.10 В случае приготовления кулинарной продукции из экологически чистого сырья на ярлыке ставят соответствующий знак или делают надпись “Экологически чистая”.

10.11 Ярлык должен быть чистым, целым, аккуратно наклеенным на тару.

## 11 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

11.1 Транспортируют кулинарную продукцию в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся продуктов, предусмотренными СанПиН 42-123-5777.

11.2 Особо скоропортящуюся кулинарную продукцию перевозят в охлаждаемом или изотермическом автотранспорте в соответствии с СанПиН 42-123-4117.

На каждую машину должен быть санитарный паспорт, выданный учреждением санитарно-эпидемиологической службы. Машина должна иметь маркировку “Продукты” и кузов с гигиеническим покрытием.

11.3 Особо скоропортящуюся кулинарную продукцию хранят в холодильных шкафах или холодильных камерах в соответствии с СанПиН 42-123-5777.



**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
(справочное)

**Т а б л и ц а А1 — Контролируемые показатели загрязнений химической и биологической природы в различных группах сырья**

Группа продуктов	Показатели загрязнений химической и биологической природы					
	токсичные элементы	микотоксины	антибиотики	гормональные препараты	нитрозамины	пестициды
<b>Мясные продукты:</b>						
Мясо и птица свежие, охлажденные и мороженые	+	+	+	+	+	+
Колбасы и кулинарные изделия из мяса и птицы	+	+	—	+	+	+
Консервы из мяса и птицы	+	+	—	+	+	+
Субпродукты сельскохозяйственных животных и птиц	+	+	+	+	—	—
Яйца, яичный порошок	+	—	+	+	—	+
<b>Молоко и молочные продукты:</b>						
Молоко, кисло-молочные продукты, молоко сгущенное, стерилизованное в банках, молоко и молочные изделия сухие	+	+	+	+	—	+
<b>Рыба, рыбные и другие продукты моря:</b>						
Рыба свежая, охлажденная и мороженая; рыбные консервы и пресервы	+	—	—	—	+	+
Кулинарные изделия	+	—	—	—	+	+
Моллюски и ракообразные	+	—	—	—	—	—
Икра	—	—	—	—	—	+
<b>Хлебобулочные и мукомольно-крупяные изделия:</b>						
Зерновые	+	+	—	—	+	+
Зернобобовые, крупы, мука, хлебобулочные изделия, хлеб, бараночные и сухарные изделия	+	+	—	—	—	+
Сахар и кондитерские изделия: Сахар-песок	+	—	—	—	—	+

Окончание табл. А1

Группа продуктов	Показатели загрязнений химической и биологической природы					
	токсичные элементы	микотоксины	антибиотики	гормональные препараты	нитрозамины	пестициды
Кондитерские сахаристые изделия: Орехи (миндаль, грецкий орех, земляной орех, фисташки, орех серый калифорнийский, орех пекан) Конфеты и подобные изделия, кофе Какао, какао-порошок, шоколад Печенье	+ + + +	+ + + —	— — — —	— — — —	— — — —	+ — + —
Флодоовощная продукция: Овощи, картофель, фрукты, виноград, ягоды свежие, сушеные и концентрированные Специи и пряности Чай Грибы свежие и сушеные, консервированные в стеклянной таре Консервированные фрукты, ягоды, овощи	+ + + + +	+ — + — +	— — — — —	— — — — —	+ — — — +	+ + + + +
Жировые продукты: Масло растительное, маргарин Масло коровье, жиры животные	+ +	+ +	— +	— +	— —	+ +
Напитки и продукты брожения: Минеральные воды, напитки на настоях и эссенциях Пиво, вино, водка и другие спиртные напитки	+ +	— —	— —	— —	— —	— —
Другие продукты: Пектин, желатин, крахмал, соль поваренная Отруби пшеничные	+ +	— +	— —	— —	— —	— +
<p>П р и м е ч а н и е — Данные приведены из “Медико-биологических требований и санитарных норм качества продовольственного сырья и пищевых продуктов”, утвержденных Минздравом СССР 1 авг. 1989 № 5061—89</p> <p>Условные обозначение “+” — контролируемые и “—” — не контролируемые показатели.</p>						

**ПРИЛОЖЕНИЕ Б**  
(обязательное)

Т а б л и ц а Б1 — Нормируемые физико-химические показатели кулинарной продукции

Наименование кулинарной продукции	Массовая доля				Пока- затель вложе- ния сырья	Об- щая (тит- руе- мая) кис- лот- ность	Ще- лоч- ность	Све- жесть
	влаги или сухих ве- ществ	жира	сахара	пова- рен- ной соли				
Полуфабрикаты из:								
картофеля и овощей	+	+	—	+	—	+	—	—
круп	+	+	+	—	—	—	—	—
творога	+	+	+	+	—	+	—	—
рыбы	+	+	—	+	—	—	—	+
мяса	—	—	—	—	—	—	—	+
птицы	—	—	—	+	—	—	—	+
натуральной рубленой массы мяса	+	—	—	—	—	—	—	+
котлетной массы мяса, птицы, рыбы	+	+	—	+	+	—	—	+
муки	+	+	+	+	—	+	+	—
бульоны пищевые	+	+	—	+	—	—	—	—
соусы концентрированные	+	+	—	—	—	+	—	—
Кулинарные изделия из:								
картофеля и овощей	+	+	—	+	—	—	—	—
крупы	+	+	+	—	—	—	—	—
творога	+	+	+	+	—	+	—	—
котлетной массы мяса, птицы, рыбы	—	—	—	+	+	+	—	—
мяса, птицы, рыбы	—	—	—	+	—	—	—	—
муки	+	+	+	—	—	+	+	—
мягкое мороженое	+	+	+	—	—	—	—	—
Блюда:								
холодные (закуска)	+	+	—	—	—	—	—	—
супы	+	+	—	—	—	—	—	—
сладкие супы	+	+	+	—	—	—	—	—
из котлетной массы рыбы	+	—	—	—	+	—	—	+
из рубленого мяса	+	—	—	+	—	—	—	+
из котлетной массы мяса	+	—	—	+	+	—	—	+
из картофеля, овощей	+	+	—	—	—	—	—	—

Окончание таблицы Б1

Наименование кулинарной продукции	Массовая доля				Пока- затель вложе- ния сырья	Об- щая (тит- руе- мая) кис- лот- ность	Ще- лоч- ность	Све- жесть
	влаги или сухих ве- ществ	жира	сахара	поварен- ной соли				
Блюда из:								
круп и макаронных изделий на молоке	+	+	+	—	+	—	—	—
без молока	+	+	+	—	—	—	—	—
яиц	+	+	+	—	—	+	—	—
творога	+	+	+	—	—	+	—	—
мучные	+	+	—	—	—	—	—	—
сладкие	+	+	+	—	—	—	—	—
муссы на манной крупе	+	+	+	—	+	—	—	—

\* Массовая доля поваренной соли определяется в полуфабрикатах из фиксированной рыбы, в полуфабрикатах из птицы при ее посоле в солевом растворе, пельменях.

**П р и м е ч а н и е** — При приготовлении кулинарной продукции во фритюре устанавливают качество фритюра.

При использовании в процессе приготовления вредных для здоровья химических веществ устанавливают их нормы: в сульфитированном картофеле определяют остаточное количество сернистого ангидрида.

В кулинарной продукции, выработанной с применением копчения, дополнительно нормируют содержание нитритов.

Данные приведены из "Медико-биологических требований и санитарных норм качества продовольственного сырья и пищевых продуктов", утвержденных Минздравом СССР 1 авг. 1989 № 5061—89.

Условные обозначения:  
Знак "+" — нормируемые показатели; знак "—" — не нормируемые показатели.

**ПРИЛОЖЕНИЕ В**  
(справочное)

**Т а б л и ц а В 1 — Микробиологические показатели нестандартизованной кулинарной продукции**

Группа кулинарной продукции	Кол-во мезофильных аэр, и фак анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта, г, в котором не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	Staph-aureus	Pro-teus	патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы	
Кулинарная продукция из натуральных кусков мяса без соусов (жареные, отварные говядина, свинина, баранина, птица, изделия из субпродуктов)	$1 \times 10^4$	1,0	1,0	0,1	25	
Кулинарная продукция из рубленого мяса с соусом, блинчики с начинкой из мяса и овощей	$2 \times 10^4$	1,0	1,0	0,1	25	
Салаты и винегреты из вареных овощей в незаправленном виде и без добавления соленых огурцов	$10^3$	1,0	1,0	0,1	25	
Салаты из сырых овощей и с добавлением фруктов	$10^4$	0,1	1,0	—	25	E.coli в 1,0 г не допускаются
Компоты	$5 \times 10^2$	1,0	—	—	50	E.coli не допускаются в 10 г
Кисели	$5 \times 10^2$	1,0	—	—	50	
Напитки, изготавливаемые на предприятиях общественного питания	$5 \times 10^2$	1,0	—	—	50	

**П р и м е ч а н и е** — Данные приведены из “Медико-биологических требований и санитарных норм качества продовольственного сырья и пищевых продуктов”, утвержденных Минздравом СССР 1 авг. 1989 № 5061—89

**БИБЛИОГРАФИЯ**

- [1] 1—40/3805  
от 11.11.91
- [2] 2657—82

“Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания”  
“Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами”

ГОСТ Р 50763—95

---

УДК 641.5:006.354      ОКС 67.040      Н08      ОКСТУ 0131

**Ключевые слова:** кулинарная продукция, качество, показатели, тара, упаковка, маркировка, транспортирование, общественное питание

---

Редактор *Т.П. Шапина*  
Технический редактор *О.Н. Власова*  
Корректор *Н.Л. Шнайдер*  
Компьютерная верстка *С.В. Рябовой*

Изд. лиц. № 021007 от 10.08.95. Подписано в печать 01.02.99. Усл. печ. л. 1,40.  
Уч.-изд. л. 1,20. Тираж 277 экз. С1834. Зак. 37.

---

ИПК Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14.  
Набрано и отпечатано в ИПК Издательство стандартов