МИНИСТЕРСТВО ВНЕШНИХ ЭКОНОМИЧЕСКИХ СВЯЗЕЙ И  
ТОРГОВЛИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
  
РАЗЪЯСНЕНИЕ  
  
от 12 июля 1997 года  
  
  
О нормативной документации

Департамент регулирования и координации внутренней торговли Министерства внешних экономических связей и торговли Российской Федерации информирует, что в целях упорядочения разработки нормативной и технической документации в предприятиях общественного питания в июне 1997 года утверждены новые "Порядок разработки, рассмотрения и утверждения стандартов предприятий (СТП)" и Временный порядок разработки и утверждения технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия.  
  
**Порядок разработки, рассмотрения и утверждения стандартов предприятий (СТП)**

Стандарты предприятий разрабатываются на кулинарные изделия, приготовляемые с применением нетрадиционных способов холодной и тепловой обработки пищевых продуктов, а также новые торгово-технические процессы.  
  
Построение, изложение и оформление стандартов предприятий должно соответствовать ГОСТу 1.5-92.  
  
Проекты стандартов предприятия согласовывают с санитарно-эпидемиологической службой, на территории которой находится разработчик.  
  
Утверждает стандарт предприятия руководитель предприятия.  
  
Срок действия СТП определяется предприятием, утверждающим стандарт.  
  
Технологический процесс приготовления кулинарных изделий, содержащийся в стандартах предприятий, должен обеспечивать соблюдение показателей и требований безопасности, установленных действующими нормативными государственными актами.  
  
Стандарты предприятия не должны нарушать обязательные требования государственных стандартов.  
  
Ответственность за соблюдение требований стандартов субъектов хозяйственной деятельности обязательным требованием государственных стандартов несут утвердившие их субъекты хозяйственной деятельности.   
  
Изменения к стандартам предприятий разрабатывают в случае замены, исключения и введения дополнительных требований к режиму приготовления продукции или торгово-технологическому процессу предоставления услуги общественного питания.  
  
Обозначение стандарта предприятия состоит из индекса (СТП), регистрационного номера, присваиваемого на предприятиях порядка, и отделенных тире двух последних цифр года утверждения документа. (Например: СТП 1-97, СТП 2-97...).  
  
Стандарты предприятий должны содержать следующие структурные элементы: титульный лист, содержание, наименование и область применения.  
  
Первую и последнюю страницу титульного листа стандарта предприятия оформляют в соответствии с приложением N 1 и N 2.  
  
При разработке документа следует применять термины, определенные ГОСТом Р 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения".  
  
Стандарты предприятий печатают машинописным способом на одной стороне листа.  
  
Стандарт предприятия содержит разделы, расположенные в следующей последовательности:  
  
- наименование изделия (торгово-технологического процесса) и область применения;  
  
- перечень сырья, применяемого для изготовления блюда (изделия)\*;  
  
- требования к качеству сырья\*;  
  
- нормы закладки сырья массой брутто и нетто, выхода полуфабриката и готового изделия\*;  
  
-технологический процесс приготовления продукции и торгового обслуживания;  
  
-требования к оформлению, подаче, реализации и хранению;  
  
- транспортированию\*;  
  
- упаковка и маркировка\*;  
  
- показатели качества и безопасности;  
  
- методы испытаний;  
  
- требования охраны окружающей среды;  
  
- информационные данные о пищевой и энергетической ценности\*.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Данные разделы обязательны только в СТП на блюда и изделия.  
  
В разделе "Наименование изделия (торгово-технологического процесса) и область применения" указывается точное название изделия, процесса обслуживания, которые не подлежат изменению без утверждения. В этом же разделе конкретизируется перечень предприятий, которым дано право использования данного стандарта предприятия.  
  
В разделе "Перечень сырья..." указываются все виды пищевых продуктов, необходимых для приготовления данного изделия, и нормативная документация, действующая на данный вид сырья.  
  
В разделе "Требования к качеству сырья"' в обязательном порядке делается запись о том, что продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов (ГОСТы, ОСТы, ТУ), медико-биологическим требованиям и санитарным нормам и имеют сертификат соответствия и удостоверение качества.  
  
В разделе "Нормы закладки сырья..." указываются нормы закладки брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов и готовой продукции.  
  
В разделе "Технологический процесс..." содержится подробное описание технологического процесса приготовления изделия, или предоставления услуги общественного питания, при этом для продукции особо выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность изделия, специфика применения нетрадиционных способов приготовления или применения пищевых добавок.  
  
Торгово-технологические процессы (услуги) предприятий различных типов и классов должны соответствовать требованиям безопасности и экологичности, целевому назначению и предоставляться потребителям в условиях, отвечающих требованиям действующих нормативных актов.  
  
Могут устанавливаться требования по конкретным технологическим и торговым операциям, гарантирующим безопасность.  
  
В разделе "Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению" отражаются особенности оформления и правила подачи изделий, требования и порядок реализации каждой партии кулинарной продукции, условия, сроки реализации и хранения, а при необходимости и условия транспортирования в соответствии с ГОСТом Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия" и санитарными правилами.  
  
В этом разделе может устанавливаться порядок реализации, размер партий, контрольные нормативы (количество и порядок выемки продукции для контрольной проверки), оформление документации, параметры транспортирования, защита от внешних факторов.  
  
В разделе "Упаковка и маркировка" указывают вид тары, упаковочного материала, разрешенный Минздравом России для контакта с пищевыми продуктами, и позиции, включаемые в ярлык в соответствии с ГОСТом Р 50763-95.  
  
В разделе "Показатели качества и безопасности" указываются органолептические показатели изделий: вкус, цвет, запах, консистенция и основные физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность продукции, в соответствии с приложениями к ГОСТу Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия" и медико-биологическими требованиями и санитарными нормами, утвержденными Минздравом СССР (МБТ 5061-89)\*.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* В связи с тем, что МБТ 5061-89 утратили силу, следует руководствоваться СанПиН 2.3.2.560-96 "Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов".  
  
Для торгово-технологических процессов (услуг) должно быть учтено требование эргономичности, которое характеризует соответствие условий обслуживания гигиеническим, антропометрическим, физиологическим возможностям потребления. Соблюдение требований эргономичности обеспечивает комфортность обслуживания и способствует сохранению здоровья и работоспособности потребителя.  
  
В разделе "Методы испытаний" указывают методы контроля и периодичность каждого исследования по проверяемым характеристикам безопасности продукции. В разделе можно указать контрольные нормативы и объемы контролируемой партии.  
  
Условия предоставления услуги (торгово-технологического процесса) должны соответствовать требованиям действующей нормативной документации по уровню шума вибраций, освещенности, состоянию микроклимата - требованиям СанПиН N 42-123-5777-91, архитектурно-планировочным и конструктивным решениям, показателям электро-, пожаро- и взрывобезопасности -требования СанПиН 2. 08.02-89.  
  
В разделе "Требования охраны окружающей среды" устанавливаются экологические требования для предупреждения вреда окружающей природной среде, здоровью и генетическому фонду человека при производстве продукции.  
  
Раздел "Информационные данные о пищевой и энергетической ценности продукции" содержит сведения о содержании белков, жиров, углеводов и калорийности.  
  
Держателем подлинников стандартов предприятий является лицо, назначенное руководителем предприятия.  
  
Руководитель предприятия издает приказ или распоряжение о введении стандарта предприятия в действие.

ГОСТ Р 1.5-92

**Приложение 1. Форма первой страницы титульного листа стандарта предприятия**

Приложение N 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  | Обозначение стандарта |  |
|  | | |
| СТАНДАРТ ПРЕДПРИЯТИЯ | | |
|  |  |  |
|  | наименование стандарта |  |
|  |  |  |
|  | наименование предприятия |  |

Форма первой страницы стандарта предприятия

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Обозначение стандарта | | | | | | | | |  | |
| СТАНДАРТ ПРЕДПРИЯТИЯ | | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | | | |  |  |
|  | наименование стандарта | | |  | | | | | Взамен |  |
|  | | | | | | | | |  |  |
|  | | | | | | | | | Обозначение |  |
|  | | | | | | | | | | |
| Утвержден и введен в действие приказом от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ N \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
| Дата введения | | | | | | |  | | |  |
|  | | | | | | |  | | |  |
| Текст | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | Утверждаю | |  |
|  | | | | | | | |  | |  |
|  | | | | | | | | должность | |  |
|  | | Личная подпись | | | | Расшифровка подписи | | | |  |
|  | | | | | | | | | | |
| Примечание: Если стандарт предприятия вводится впервые, вместо слов | | | | | | | | | | |
|  | "Взамен" | |  | | указывается "Введен впервые". | | | | | |
|  |  | | (обозначение) | |  | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |

ГОСТ Р 1.5-92

**Приложение 2. Последняя страница стандарта**

Приложение N 2

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| СТП | | | | | |  |  |
|  | | | | | | обозначение |  |
|  | | | | | | | |
|  | Руководитель разработки |  |  | |  | |  |
|  |  | подпись |  | | расшифровка подписи | |  |
|  | Исполнители |  |  | |  | |  |
|  |  | подпись |  | | расшифровка подписи | |  |
|  | | | | | | | |
|  | Согласовано | | | | | | |
|  |  | | |  | | | |
|  | Санитарно-эпидемиологическая служба | | | | | | |
|  |  | | | | | | |

Примечание:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Если стандарт имеет ограниченный срок действия вместо даты введения указывают: "Срок действия с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ до \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_" | | | |
|  | число, месяц, год |  | число, месяц, год |

**Временный порядок разработки и утверждения технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия**

Технико-технологические карты (ТТК) разрабатываются на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, вырабатываемые и реализуемые только в данном предприятии (на продукцию, поставляемую другим предприятиям, ТТК не действуют).  
  
Утверждаются технико-технологические карты руководителем или заместителем руководителя предприятия общественного питания.  
  
Срок действия технико-технологических карт определяется предприятием.  
  
Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, содержащаяся в технико-технологических картах, должна обеспечивать соблюдение показателей и требований безопасности, установленных действующими нормативными актами.  
  
Технико-технологическая карта включает в себя:  
  
- наименование изделия и область применения технико-технологической карты;  
  
- перечень сырья, применяемого для изготовления блюда (изделия);  
  
- требования к качеству сырья;  
  
- нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабриката и готового изделия;  
  
- описание технологического процесса приготовления;  
  
- требования к оформлению, подаче, реализации и хранению;  
  
- показатели качества и безопасности;  
  
- показатели пищевого состава и энергетической ценности.  
  
В разделе "Наименование изделия и область применения" указывается точное название блюда (изделия), которое не подлежит изменению без утверждения. В этом же разделе конкретизируется перечень предприятий (филиалов), подведомственных предприятий, которым дано право производства и реализации данного блюда (изделия).  
  
В разделе "Перечень сырья" указываются все виды продуктов, необходимых для приготовления данного блюда (изделия).  
  
В разделе "Требования к качеству сырья..." в обязательном порядке делается запись о том, что продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям нормативных документов (ГОСТы, ОСТы, ТУ) и иметь сертификат соответствия и удостоверение качества.  
  
В разделе "Нормы закладки сырья..." указываются нормы закладки продуктов брутто и нетто на 1, 10 и более порций, выход полуфабрикатов и готовой продукции.  
  
В разделе "Описание технологического процесса..." содержится подробное описание технологического процесса приготовления блюда (изделия), при этом особо выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), а также применение пищевых добавок, красителей и др.  
  
В разделе "Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению" должны быть отражены особенности оформления и правила подачи блюда (изделия), требования, порядок реализации кулинарной продукции, условия, сроки реализации и хранения, а при необходимости и условия транспортирования в соответствии с ГОСТом Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия", санитарными правилами для предприятий и условиями и сроками хранения особо скоропортящихся продуктов.  
  
В разделе "Показатели качества и безопасности" указываются органолептические показатели блюда (изделия): вкус, цвет, запах, консистенция, а также физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда (изделия), в соответствии с приложениями к ГОСТу Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия".  
  
В разделе "Показатели пищевого состава и энергетической ценности" указываются данные о пищевой и энергетической ценности блюда (изделия) (Таблицы "Химический состав пищевых продуктов", одобренные Минздравом СССР), которые определяются при организации питания определенных контингентов потребителей (организация диетического, лечебно-профилактического, детского и др. питания).  
  
Каждая технико-технологическая карта имеет порядковый номер, хранится в картотеке предприятия.  
  
Подписывает технико-технологическую карту ответственный разработчик.

Примерная форма технико-технологической карты

Утверждаю  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
Руководитель предприятия, Ф.И.О.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 1

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  | |  | |  | |
| **Наименование блюда (изделия)** | | | | | *Салат "Новинка"* | | | |
|  | | |  | | | |  | |
| **Область применения** | | | *Столовая N* | | | | *и филиалы* | |
|  | | | | | | | | |
| Предприятия, которым дано право производства и реализации данного блюда (изделия) | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| **Перечень сырья:** | *свекла, яблоки свежие, майонез, сыр российский* | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| **Требования к качеству сырья:** *продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.* | | | | | | | | |
|  | |  | |  | |  | |  |
| Наименование продуктов | | Норма закладки на 1 порцию, г | | | | Норма закладки (нетто), кг | | |
|  | | брутто | | нетто | | 10 порций | | 20 порций |
| Свекла\* | | 46 | | 37/35\* | | 0,37 | | 0,74 |
| Яблоки свежие | | 39 | | 35 | | 0,35 | | 0,70 |
| Майонез | | 15 | | 15 | | 0,15 | | 0,30 |
| Сыр российский | | 16 | | 15 | | 0,15 | | 0,30 |
| Масса полуфабриката (сырьевой набор) | |  | | 102 | | 1,02 | | 2,04 |
| Масса готового блюда (изделия) | |  | | 100 | | 1,0 | | 2,0 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Вареная очищенная свекла.

Технология приготовления

Свеклу отваривают, охлаждают, очищают, шинкуют соломкой. Яблоки моют, удаляют сердцевину, шинкуют соломкой. Сыр зачищают, натирают на терке. Подготовленные полуфабрикаты соединяют, заправляют майонезом и перемешивают.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Салат укладывают горкой в салатник, оформляют овощами и фруктами. Посыпают тертым сыром. Подают при температуре 12°С.

Оборотная сторона

Органолептические показатели

Внешний вид: салат уложен горкой, оформлен фигурно нарезанными яблоками и свеклой, посыпан сыром.  
  
Цвет: свойственный свекле, яблокам, майонезу.  
  
Консистенция: свеклы - мягкая, яблок - слегка хрустящая, салата - сочная.  
  
Вкус и запах: свойственные набору продуктов.

Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия".

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Инженер-технолог |  |  |  |
|  | подпись |  | Ф.И.О. |
| Ответственный исполнитель |  |  |  |
|  | подпись |  | Ф.И.О. |