Государственное образовательное учреждение дополнительного профессионального образования

Межотраслевой институт повышения квалификации и переподготовки руководящих кадров и специалистов

Российской экономической академии им. Г.В. Плеханова

Факультет управления бизнесом

Реферат

по дисциплине:

«Управление качеством услуг торгового предприятия»

**На тему:**

**«Услуги по реализации кулинарной продукции»**

Выполнила студентка группы 46/ВО

Миненко Д.С.

Проверил преподаватель

Шипилова С.С.

Москва, 2009г.

# Содержание

Введение

1. Нормативно-техническая документация – основа организации производства кулинарной продукции

2. Порядок разработки, рассмотрения и утверждения стандартов предприятий (СТП)

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

4. Государственный стандарт Российской Федерации. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению

Заключение

Введение

В наши дни вокруг открывается все больше и больше предприятий общественного питания. С одной стороны, это должно радовать население: в Москве представлен широчайший рынок услуг общественного питания. На любой вкус и кошелек найдется заведение, в котором можно и покушать, и просто приятно провести время. Но с другой стороны, такое обилие кафе, баров и ресторанов наводит на мысль, что не все из них подвергаются должному контролю, так как службы надзора (такие как Санэпидемстанция, пожарные инспекторы и т.д.) просто физически не успевают проверить все заведения подобного рода.

Между тем, общественное питание – одна из самых опасных отраслей рынка оказания услуг для здоровья человека. Поэтому в нашей стране принят целый ряд Законов, Норм и Правил по оказанию услуг общественного питания.

Одной из разновидностей услуг общественного питания является реализация кулинарной продукции. К ней так же предъявляются одни из самых строгих требований ГОСТов и СанПиНов. Основные положения данных Норм и Правил мы и рассмотрим в данной работе.

# 1. Нормативно-техническая документация – основа организации производства кулинарной продукции

Для предприятий общественного питания существуют жесткие технологические и санитарные требования, прописанные в федеральных законах, постановлениях правительства России и других нормативных документах. Одним из обязательных условий производства качественной и безопасной пищевой продукции является наличие нормативно-технической документации на блюда и кулинарные изделия, в которой детально разработана технология производства, требования к режимам термической обработки, а так же определены показатели качества и безопасности, условия и сроки хранения. К сожалению, к вопросу разработки нормативно-технической документации на многих предприятиях индустрии питания относятся, мягко говоря, несерьезно. Нередко это происходит оттого, что руководители и специалисты организаций недооценивают значение НТД в успешной работе предприятия. Логично задать вопрос: «Кому и для чего нужна нормативно-техническая документация на предприятиях индустрии питания?»

Производственный персонал:

Процесс производства кулинарной продукции является последовательностью технологических операций по подготовке сырья к производству, первичной обработке, производству полуфабрикатов, термической обработке, хранению и реализации готовых блюд и кулинарных изделий. Нарушение технологического процесса на любом из этих этапов может привести к выпуску некачественной и опасной для здоровья кулинарной продукции. Возникает закономерный вопрос: «Можно ли требовать с производственного персонала строгого соблюдения технологии без наличия технологических документов?» Даже опытный работник, имеющий большой стаж и опыт, не в состоянии помнить все параметры технологических операций на каждое блюдо либо изделие. А что говорить о «новичке», работающем на предприятии несколько дней? Без технологической документации и контроля со стороны руководства его деятельность в области производства пищевой продукции становится потенциально опасной. Многие предприятия действуют по принципу «Авось пронесёт?», но стоит ли подвергать опасности посетителей, да и собственный бизнес, ведь четкие требования к продукции защищают право потребителя на безопасную продукцию ожидаемого качества. Стабильность - это необходимое условие, для того чтобы оправдывались ожидания клиентов. Добиться этого без технологической документации практически невозможно.

Технолог и шеф-повар:

Стремясь к максимальному удовлетворению требований посетителей, предприятия вынуждены постоянно обновлять ассортимент блюд и кулинарных изделий и практически, отказались от работы по утвержденным сборникам рецептур. Но просто так новое блюдо запустить в производство нельзя. По действующему законодательству при разработке новой рецептуры необходимо определить нормы отходов и потерь при технологической обработке и выход блюда, описать показатели качества и безопасности, рассчитать нормируемые физико-химические показатели, пищевую и энергетическую ценность блюда. И чем грамотнее разработана нормативно-техническая документация на новое блюдо, тем больше вероятность при запуске в производство получить продукцию ожидаемого качества. Остаётся добавить, что технологи и шеф-повара несут полную ответственность за конечный результат производства продукции, поэтому они в первую очередь должны быть заинтересованы и обязаны обеспечить производственный персонал правильно разработанной технологической документацией.

Руководитель предприятия:

Как исключить на предприятии хищение продуктов, как улучшить качество продукции и услуг общественного питания, как повысить мотивацию персонала и максимизировать прибыль предприятия? Отвечать на все эти вопросы руководителю приходится ежедневно. Многие руководители предприятий питания не имеют профильного образования и не знают всех нюансов, возникающих в процессе производства кулинарной продукции. А ведь есть очень интересные нюансы, особенно при разработке рецептур на новые блюда! Когда руководитель утверждает, например, разработанную технико-технологическую карту, он узаконивает нормы отходов и потерь при технологической обработке, выход блюда для дальнейшего расчёта себестоимости блюда и определения возможной торговой наценки. Но немногие руководители знают о том, что технико-технологическая карта без акта контрольной отработки на блюдо фактически является недействующим документом, которому вряд ли можно доверять. Руководствоваться такими документами при расчёте цены вряд ли разумно, так как фактически нельзя проверить достоверность расчётов и исключить возможные злоупотребления и ошибки персонала. Это ключевой момент, позволяющий сохранить товароматериальные ценности. Грамотно разработанная нормативно-техническая документация позволяет обосновать и легко проверить любой расчётный показатель. Но самая главная заинтересованность для руководителя заключается в том, что нормативно-техническая документация является инструментом, позволяющим «настроить» производственный коллектив предприятия и обеспечить чёткое взаимодействие в процессе работы.

Органы надзора:

Немало неприятных моментов возникает в процессе проведения органами госнадзора контрольных мероприятий. Это вполне понятно. Результатом процесса оказания услуг общественного питания является кулинарная продукция, а из-за отсутствия документации просто невозможно идентифицировать продукцию по показателям качества и безопасности. К сожалению, иногда излишне лояльное отношение органов государственного надзора буквально губит бизнес. Когда на предприятии возникает критическая ситуация, вы остаетесь один на один со своей проблемой, а добрые проверяющие помочь уже ничем не могут. Вот и получается, что правы наши зарубежные коллеги, когда к своим услугам предъявляют самые жесткие требования, прописывают это в нормативно-технологических документах и делают все, чтобы им соответствовать. Сегодня действующее федеральное законодательство предъявляет весьма жесткие требования к деятельности предприятий питания:

Федеральный закон о качестве и безопасности пищевых продуктов N 29-ФЗ от 2 января 2000 г. (в ред. от 31 марта 2006 г.) Статья 17. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий при их изготовлении

Федеральный закон о защите прав потребителей от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 25.11.2006) Статья 8. Право потребителя на информацию об изготовителе (исполнителе, продавце) и о товарах (работах, услугах)

Постановление от 10 мая 2007 г. N 276 "О внесении изменений в правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997г., № 1036"

ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия" п.5

Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01

Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03

2. 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.

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\*.

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).

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 решением, 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.

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".

#

# 3. 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.

4. Государственный стандарт Российской Федерации. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению

Утвержден Постановлением Госстандарта России от 5 апреля 1995 г. N 199

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 N 199.

3. Введен впервые.

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 содержания влаги и сухого вещества

ГОСТ 3627-81 Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия

ГОСТ 3628-78 Продукты молочные. Методы определения сахара

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

ГОСТ 5668-68 Хлебобулочные изделия. Методы определения содержания жира

ГОСТ 5670-51 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности

ГОСТ 5672-68 Хлебобулочные изделия. Методы определения содержания сахара

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

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

ГОСТ 5903-89 Изделия кондитерские. Методы определения сахара

ГОСТ 7269-79 Мясо. Методы лабораторного исследования

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 - ГОСТ 7702.2.6-93 Мясо птицы. Методы бактериологического анализа

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

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

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

ГОСТ 10444.5-85 Консервы. Метод определения термофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов

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 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 (pH)

ГОСТ Р 50372-92 Мясо. Метод гистологического исследования

ГОСТ Р 50480-93 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

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

СанПиН 1923-78 Санитарные правила по применению пищевых добавок

МБТ 5061-89 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, обусловливающих 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 рецептур 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 рецептур 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 факультативно анаэробные микроорганизмы (КОЕ/г) и бактерии группы кишечных палочек (колиформы);

II - потенциально патогенные микроорганизмы: кишечная палочка (Е. coli), коагулазоположительный стафилококк (S. aureus) и бактерии рода протея (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 Е. 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.).

Е. 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, холодные 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 определенные 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 град. C, холодные супы, напитки - не выше 14 град. C.

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 требования 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 жироуловители, 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 Р 50372.

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 кисло - молочных, 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 протея проводят в соответствии с Методическими указаниями [2], а также ГОСТ 9225, ГОСТ 9958, 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 укладывания 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.

# Заключение

#

# Подводя итог, можно сказать, что разработка нормативно-технической документации является важным условием успешной и долгосрочной деятельности любого предприятия индустрии питания. Инвестируя миллионы рублей в организацию предприятия, крайне неосмотрительно экономить на разработке документации, являющейся основой грамотной организации производства и позволять персоналу работать в режиме вседозволенности.

# Государственное регулирование услуг по реализации кулинарной продукции в нашей стране очень строгое. Его несоблюдение может привести, во-первых, к серьезным жертвам среди потребителей, а во-вторых, к административным и даже уголовным наказаниям как руководителей, так и сотрудников предприятия общественного питания. Поэтому необходимо четко знать, какие именно Нормы и Правила следует соблюдать при реализации кулинарной продукции населению.

# Список использованной литературы

1. Разъяснение МВЭС РФ от 12 июля 1997 г. "О нормативной документации"
2. Федеральный закон о качестве и безопасности пищевых продуктов N 29-ФЗ от 2 января 2000 г. (в ред. от 31 марта 2006 г.) Статья 17. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий при их изготовлении
3. Федеральный закон о защите прав потребителей от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 25.11.2006) Статья 8. Право потребителя на информацию об изготовителе (исполнителе, продавце) и о товарах (работах, услугах)
4. Постановление от 10 мая 2007 г. N 276 "О внесении изменений в правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997г., № 1036"
5. ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия" п.5
6. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01
7. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03