Документ предоставлен [КонсультантПлюс](http://www.consultant.ru)

**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ**

**И СЕРТИФИКАЦИИ**

**INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY**

**AND CERTIFICATION**

**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ**

**ГОСТ 31985-2013**

**УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ**

**CATERING. TERMS AND DEFINITIONS**

Дата введения - 2015-01-01

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0-92 "Межгосударственная система стандартизации. Основные положения" и ГОСТ 1.2-2009 "Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены".

Сведения о стандарте

1. ПОДГОТОВЛЕН Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС").

2. ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт).

3. ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 7 июня 2013 г. N 43).

За принятие проголосовали:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004-97 | Код страны по МК (ИСО 3166) 004-97 | Сокращенное наименование национального органа по стандартизации |
| Казахстан | KZ | Госстандарт Республики Казахстан |
| Киргизия | KG | Кыргызстандарт |
| Россия | RU | Росстандарт |
| Таджикистан | TJ | Таджикстандарт |
| Узбекистан | UZ | Узстандарт |

4. Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 191-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г.

5. Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 50647-2010.

6. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе "Национальные стандарты", а текст изменений и поправок - в ежемесячном информационном указателе "Национальные стандарты". В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе "Национальные стандарты". Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования - на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет.

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.

1. Область применения

Настоящий стандарт распространяется на услуги и продукцию общественного питания и устанавливает термины и определения основных понятий в этой области.

Требования настоящего стандарта являются общими и предназначены для применения всеми предприятиями питания независимо от их вида, размера, мощности и ассортимента изготовляемой продукции. Если какие-либо термины и определения настоящего стандарта нельзя применить вследствие спецификации организации предприятий питания и/или изготовляемой на них продукции, допускается использование иных терминов, в том числе принятых в международной практике.

2. Термины и определения

Общие понятия

1. общественное питание (индустрия питания): Самостоятельная отрасль экономики, состоящая из предприятий различных форм собственности и организационно-управленческой структуры, организующая питание населения, а также производство и реализацию готовой продукции и полуфабрикатов, как на предприятии общественного питания, так и вне его, с возможностью оказания широкого перечня услуг по организации досуга и других дополнительных услуг.

2. кейтеринг: Деятельность предприятия общественного питания (индустрии питания), заключающаяся в оказании услуг по организации питания по месторасположению, выбранному сторонними организациями и частными лицами, включая организацию выездного обслуживания мероприятий различного назначения и розничную продажу продукции общественного питания и с привлечением всех предприятий и служб, оказывающих подрядные услуги по организации питания.

Примечание - Кейтеринг различают по месту, способу оказания услуг и их стоимости: событийный кейтеринг, питание на транспорте (в т.ч. бортовое питание), социальное питание (образовательные и медицинские учреждения, корпоративное питание, исправительные заведения, армия и т.д.).

3. предприятие общественного питания (предприятие питания): Объект хозяйственной деятельности, предназначенный для изготовления продукции общественного питания, создания условий для потребления и реализации продукции общественного питания и покупных товаров (в т.ч. пищевых продуктов промышленного изготовления), как на месте изготовления, так и вне его по заказам, а также для оказания разнообразных дополнительных услуг, в том числе по организации досуга потребителей.

4. степень обеспечения населения местами в предприятиях питания: Показатель, выраженный отношением фактического числа мест в предприятиях питания к расчетной численности населения, в процентах.

5. степень обеспечения населения предприятиями питания: Показатель, выраженный отношением фактического числа предприятий питания к расчетной численности населения, в процентах.

6. продукция общественного питания (индустрии питания): Совокупность кулинарной продукции, хлебобулочных, кондитерских изделий и напитков.

7. продукция общественного питания (индустрии питания) массового изготовления: Продукция общественного питания, изготовляемая партиями.

8. партия продукции общественного питания (индустрии питания): Определенное количество продукции общественного питания одного наименования, одной даты и смены выработки, изготовленной в одинаковых условиях на одном предприятии, в одинаковой потребительской упаковке и/или транспортной таре, и оформленное одним документом, обеспечивающим прослеживаемость партии.

9. рациональное питание: Питание потребителей, организуемое с учетом физиологических потребностей в пищевых веществах и установленного режима питания.

10. рацион питания: Набор рекомендуемых потребителю блюд и изделий, скомплектованных по видам приема пищи в соответствии с требованиями рационального питания или питания отдельных категорий потребителей (применяется для питания организованных, в т.ч. закрытых, коллективов).

11. суточный рацион: Рацион питания, включающий скомплектованные завтрак, обед, полдник, ужин.

12. скомплектованный обед (завтрак, полдник, ужин): Набор блюд и готовых продуктов, составленный с учетом требований рационального питания для приема пищи в обед (завтрак, полдник, ужин).

13. меню: Перечень блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий, напитков, покупных товаров, предлагаемых потребителю (гостю) в предприятии питания, с указанием, как правило, массы/объема и цены, расположенных в определенной последовательности.

14. винная карта (карта вин): Перечень алкогольной продукции, предлагаемой потребителю в предприятии питания, с указанием, как правило, массы/объема и цены. Винная карта может содержать исключительно информацию о реализуемых винах, при наличии информации о других напитках (крепких спиртных, пиве и т.д.) в меню или прейскуранте.

15. прейскурант: Перечень кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий, напитков, покупных товаров, предлагаемых потребителю в магазине (отделе) кулинарии, буфете с указанием массы/объема и цены.

Примечание - Прейскурант применяют в торговом зале и зале обслуживания для предоставления потребителю информации о стоимости полуфабрикатов, кулинарных изделий, покупных товаров, реализуемых в предприятии питания.

16. зал предприятия общественного питания (зал обслуживания): Специально оборудованное помещение предприятия общественного питания, предназначенное для реализации и организации потребления продукции общественного питания и покупных товаров с организацией досуга или без него.

Примечание - В площадь зала предприятия общественного питания не включают площади открытых производственных участков для доготовки продукции, станций раздачи, раздаточных зон и т.п., недоступных для потребителей.

17. вместимость зала: Способность зала одновременно вмещать количество потребителей (гостей), выраженная числом мест, различная для одного зала в зависимости от формы обслуживания (банкет, фуршет и др.).

18. место в зале (посадочное место): Часть площади зала, оборудованная для обслуживания одного потребителя.

19. оборачиваемость мест в зале: Кратность использования мест в зале предприятия питания за определенный промежуток времени.

Типы предприятий питания

20. заготовочное предприятие питания (цех общественного питания): Предприятие (цех) общественного питания, предназначенное для изготовления продукции общественного питания, снабжения доготовочных предприятий питания, магазинов и отделов кулинарии, предприятий розничной торговли, а также для доставки потребителям по их заказам.

Примечание - Предприятие (цех) общественного питания может функционировать в составе (структуре) предприятия торговли и реализовывать продукцию общественного питания по месту изготовления и вне предприятия.

21. доготовочное предприятие питания: Предприятие общественного питания, осуществляющее изготовление блюд из полуфабрикатов и кулинарных изделий, их реализацию и организацию потребления по месту приготовления.

22. специализированное предприятие общественного питания: Предприятие питания любого типа, вырабатывающее и реализующее однородную по ассортименту продукцию общественного питания с учетом специфики обслуживания и организации досуга потребителей.

23. комбинат общественного питания (комбинат питания): Предприятие общественного питания, состоящее из заготовочных и доготовочных предприятий питания с единым технологическим процессом изготовления продукции, а также магазинов кулинарии и вспомогательных служб.

24. магазин (отдел) кулинарии: Магазин (отдел) по реализации населению продукции общественного питания в виде кулинарных изделий, полуфабрикатов, кондитерских и хлебобулочных изделий.

Примечание - Магазин (отдел) кулинарии может быть расположен в предприятии питания или самостоятельно вне предприятия питания.

25. ресторан: Предприятие питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая фирменные блюда и изделия, алкогольных, прохладительных, горячих и других видов напитков, кондитерских и хлебобулочных изделий, покупных товаров, в т.ч. табачных изделий.

26. кафе: Предприятие питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с предоставлением ограниченного, по сравнению с рестораном, ассортимента продукции и услуг, реализующее фирменные, заказные блюда, кондитерские и хлебобулочные изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, покупные товары, в т.ч. табачные изделия.

27. бар: Предприятие питания, оборудованное барной стойкой и реализующее, в зависимости от специализации, алкогольные и/или безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, блюда, холодные и горячие закуски в ограниченном ассортименте, покупные товары, в т.ч. табачные изделия.

28. кофейня: Предприятие питания, специализирующееся в основном на изготовлении и реализации с потреблением на месте широкого ассортимента горячих напитков из кофе, какао и чая, а также хлебобулочных и кондитерских изделий, кулинарной продукции из полуфабрикатов высокой степени готовности, а также алкогольных напитков, покупных товаров, в т.ч. табачных изделий.

29. предприятие быстрого обслуживания: Предприятие питания, реализующее узкий ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления, как правило, из полуфабрикатов высокой степени готовности, и обеспечивающее минимальные затраты времени на обслуживание потребителей.

30. закусочная: Предприятие питания с ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей, с возможной реализацией алкогольных напитков, покупных товаров, в т.ч. табачных изделий.

31. буфет: Предприятие общественного питания, находящееся в общественных зданиях, реализующее с потреблением на месте ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в т.ч. холодные и горячие блюда, закуски, мучные кулинарные, хлебобулочные и кондитерские изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, покупные товары, в т.ч. табачные изделия.

32. кафетерий: Предприятие общественного питания, оборудованное буфетной или барной стойкой, реализующее с потреблением на месте горячие напитки из кофе, чая, прохладительные напитки, ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в т.ч. бутерброды, мучные булочные и кондитерские изделия, горячие блюда несложного изготовления, и покупные товары.

33. столовая: Предприятие общественного питания, общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей, производящее и реализующее блюда и кулинарные изделия в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

34. школьная базовая столовая: Предприятие общественного питания, предназначенное для изготовления продукции общественного питания, входящей в рацион питания школьников, и снабжения школьных столовых и буфетов, с мощностью до 15 тыс. порций в день.

35. комбинат школьного питания: Специализированное предприятие питания, предназначенное для изготовления продукции общественного питания, входящей в рацион питания школьников, и снабжения ею, а также иным необходимым сырьем школьных столовых (сырьевых и доготовочных) и буфетов, с мощностью более 15 тыс. порций в день.

36. сеть предприятий питания: Совокупность предприятий питания с общим ассортиментом изготавливаемой продукции и одинаковой формой организации потребления, объединенных под одной торговой маркой или брендом, управляемых по единым организационно-управленческим принципам, в т.ч. работающих по франшизе.

37. предприятие бортового питания: Предприятие общественного питания, предназначенное для изготовления, комплектования, кратковременного хранения и отпуска (реализации) готовой продукции на самолеты и иные виды транспорта, а также в другие предприятия питания.

38. вагон-ресторан (вагон-кафе, вагон-буфет): Ресторан (кафе, буфет) в специально оборудованном вагоне поезда, предназначенный для изготовления и реализации продукции общественного питания и обслуживания пассажиров в пути.

39. предприятие-автомат: Предприятие, осуществляющее реализацию продукции определенного ассортимента через торговые автоматы.

40. раздача (линия раздачи, станция раздачи): Специально оборудованное помещение, часть зала предприятия питания или часть производственного помещения предприятия, предназначенные для комплектования и отпуска продукции общественного питания потребителям или официантам.

Услуга общественного питания (индустрии питания)

41. услуга общественного питания (индустрии питания): Результат деятельности предприятий общественного питания (юридических лиц или индивидуальных предпринимателей) по удовлетворению потребностей потребителя в продукции общественного питания, в создании условий для реализации и потребления продукции общественного питания и покупных товаров, в проведении досуга и в других дополнительных услугах.

42. исполнитель услуги общественного питания: Предприятие общественного питания (юридическое лицо или индивидуальный предприниматель), оказывающее услуги общественного питания.

43. потребитель услуги общественного питания: Физическое лицо (гость) или юридическое лицо, пользующиеся услугами предприятия общественного питания.

44. безопасность услуги общественного питания: Комплекс свойств услуги общественного питания, при которых она под влиянием внутренних и внешних опасных (вредных) факторов оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизнь, здоровье и имущество риску.

Обслуживание

45. процесс обслуживания в общественном питании: Совокупность операций/действий, выполняемых исполнителем услуг общественного питания при непосредственном контакте с потребителем услуги (гостем) в процессе реализации и/или организации потребления продукции общественного питания и/или организации досуга.

46. условия обслуживания: Совокупность факторов, воздействующих на потребителя (гостя) в процессе оказания услуг общественного питания.

47. метод обслуживания потребителей: Способ реализации потребителям продукции общественного питания и организации ее потребления: самообслуживание, обслуживание официантом (поваром, барменом, буфетчиком, продавцом), комбинированный.

48. форма обслуживания потребителей: Организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей.

Продукция общественного питания

49. кулинарная продукция: Совокупность кулинарных полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд.

50. кулинарный полуфабрикат; полуфабрикат: Пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.

51. кулинарный полуфабрикат высокой степени готовности: Кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых (одной-двух) технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие.

52. кулинарное изделие: Пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенные до кулинарной готовности.

53. мучное кулинарное изделие: Кулинарное изделие заданной формы из теста, с различными начинками или без них.

Примечание - К мучным кулинарным изделиям относят пироги, пирожки, пиццу, кулебяки, чебуреки, пельмени, беляши, ватрушки, пончики, манты, хачапури, штрудели, круассаны, блинчики, блины, оладьи и другие, в том числе изделия национальной и иностранной кухни.

54. хлебобулочное изделие: Изделие, изготавливаемое из основного (мука, дрожжи хлебопекарные, разрыхлители, соль, вода) и дополнительного сырья (сахар, жир, яйца, вкусовые добавки и другие рецептурные компоненты), необходимого для обеспечения специфических органолептических и физико-химических свойств изделия, содержащее более 50% муки в составе изделия.

55. кондитерское изделие: Многокомпонентный пищевой продукт, готовый к употреблению, имеющий определенную заданную форму, полученный в результате технологической обработки основных видов сырья: сахара и/или муки, и/или жиров, и/или какао-продуктов, с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов, пищевых добавок и ароматизаторов.

56. мучное кондитерское изделие: Кондитерское изделие, вырабатываемое из муки с высоким содержанием сахара, жира и яиц или из муки с частичной заменой сахара, жира и яиц.

57. рецептура продукции общественного питания: Нормированный перечень сырья, пищевых продуктов, в т.ч. пищевых добавок, ароматизаторов и различных ингредиентов, и полуфабрикатов, необходимых для изготовления установленного количества продукции общественного питания.

58. блюдо: Пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированное и оформленное.

59. охлажденное блюдо: Блюдо (кулинарное изделие), подвергнутое интенсивному охлаждению до температуры от 2 °C до 6 °C.

60. заказное блюдо: Блюдо, требующее индивидуального приготовления и оформления после получения заказа от потребителя (гостя).

61. банкетное блюдо: Блюдо с оригинальным оформлением, приготовляемое для торжественных случаев.

62. фирменное блюдо (изделие): Блюдо (изделие), приготовленное по оригинальным рецептуре и технологии или из нового вида сырья и отражающее специфику предприятия питания.

63. порция: Масса или объем блюда, предназначенные для однократного приема одним потребителем.

64. гарнир: Часть блюда, подаваемая к основному компоненту с целью повышения пищевой ценности, разнообразия органолептических показателей, в т.ч. внешнего вида.

65. соус: Компонент блюда, имеющий различную консистенцию, используемый в процессе приготовления блюда (в качестве связующего компонента) или подаваемый к нему для улучшения органолептических показателей (вкуса, аромата и цвета).

66. бутерброд: Кулинарное изделие, состоящее из одного ломтика хлеба с различными продуктами согласно рецептуре.

67. сэндвич (сандвич): Кулинарное изделие, состоящее из двух или нескольких ломтиков хлеба или булки и одного или нескольких слоев мяса или других начинок.

68. закуска (холодное или горячее блюдо): Блюдо, подаваемое перед основными блюдами.

69. суп: Жидкое блюдо, приготовляемое на воде, бульонах, отварах, квасе, молоке и кисломолочных продуктах.

70. напиток: Жидкость или жидкий продукт, предназначенные для питья.

Примечание - Напитки бывают алкогольные, слабоалкогольные, безалкогольные, горячие (чай, кофе, какао и т.п.), молочные, соки и т.п.

71. крутон: Выпеченный полуфабрикат в виде фигурной лепешки из несладкого теста для подачи банкетных закусок и блюд.

72. тарталетка: Выпеченный полуфабрикат в виде корзиночки из несладкого теста для подачи закусок.

73. волован: Выпеченный полуфабрикат в виде двух лепешек овальной или круглой формы, с выемкой внутри, из пресного слоеного теста для подачи закусок.

74. профитроли: Выпеченный полуфабрикат в виде мелких шариков из заварного теста.

75. гренки: Кусочки хлеба заданных формы и размера, подсушенные или обжаренные в масле.

76. котлетная масса: Измельченные мякоть мяса, птицы, рыбы или овощи с добавлением хлеба или манной крупы.

77. кнельная масса: Измельченная, протертая и взбитая мякоть мяса, птицы или рыбы с добавлением других продуктов согласно рецептуре.

78. фарш: Измельченные или протертые продукты, подвергнутые предварительно механической или тепловой обработке, предназначенные для изготовления формованных полуфабрикатов или для реализации потребителям.

79. кляр: Жидкое тесто, в которое погружают кусочки продуктов перед жаркой во фритюре.

80. льезон: Смесь сырых яиц, соли, молока (сливок) или воды.

Способы кулинарной обработки сырья и пищевых продуктов

81. сырье продовольственное: Сырье животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемые для дальнейшей переработки при производстве пищевой продукции.

82. продукты пищевые: Продукты животного, растительного, микробиологического, минерального или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в т.ч. пищевая продукция с заявленными свойствами, питьевая вода, расфасованная в емкости, питьевая минеральная вода, безалкогольные напитки, алкогольные напитки (в т.ч. пиво), биологически активные добавки к пище, жевательная резинка, закваски и стартовые культуры микроорганизмов, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное (пищевое) сырье.

83. кулинарная обработка пищевых продуктов: Воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, делающих их пригодными для дальнейшей обработки и/или употребления в пищу.

84. механическая кулинарная обработка: Кулинарная обработка пищевых продуктов механическими способами с целью изготовления блюд, кулинарных изделий и полуфабрикатов.

85. химическая кулинарная обработка: Кулинарная обработка пищевых продуктов химическими способами с целью получения кулинарных изделий и полуфабрикатов.

86. тепловая кулинарная обработка: Кулинарная обработка пищевых продуктов и полуфабрикатов, заключающаяся в их нагреве с целью доведения до кулинарной готовности заданной степени.

87. отходы при кулинарной обработке: Пищевые и технические отходы/остатки, образующиеся в процессе механической кулинарной обработки: при очистке, разделке, обвалке, пластовании и т.п.

88. потери при кулинарной обработке: Уменьшение массы пищевых продуктов в процессе изготовления продукции общественного питания.

89. кулинарная готовность (готовность): Совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей продукции общественного питания, определяющих ее пригодность к употреблению в пищу.

90. нарезка: Механическая кулинарная обработка, заключающаяся в делении пищевых продуктов на части определенного размера и формы при помощи режущего инструмента или механизма.

91. шинкование: Нарезка овощей на мелкие, узкие кусочки или тонкие, узкие полоски.

92. панирование: Механическая кулинарная обработка, заключающаяся в нанесении на поверхность полуфабриката панировки (муки, сухарной крошки, нарезанного пшеничного хлеба, орехов и т.п.).

93. взбивание: Механическая кулинарная обработка, заключающаяся в интенсивном перемешивании одного или нескольких продуктов с целью насыщения воздухом и получения рыхлой, пышной или пенистой массы.

94. порционирование: Деление по массе и/или объему, и/или количеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в т.ч. безалкогольных и алкогольных напитков.

95. фарширование: Механическая кулинарная обработка, заключающаяся в наполнении фаршем или иным предварительно обработанным пищевым сырьем специально подготовленных продуктов.

96. фламбирование: Прием кулинарной обработки, при котором блюдо поливают крепким алкогольным напитком и поджигают.

97. протирание: Механическая кулинарная обработка, заключающаяся в измельчении продукта путем продавливания через сито, терку и другой инвентарь для придания однородной текстуры.

98. шпигование: Механическая кулинарная обработка, заключающаяся во введении овощей или других продуктов, предусмотренных рецептурой, в специальные надрезы в мясе и мясопродуктах, тушках птицы, дичи или рыбы.

99. отбивание: Размягчение ломтиков сырого мяса, рыбы и других продуктов с помощью специального инвентаря, в т.ч. молотка для отбивных.

100. рыхление: Механическая кулинарная обработка продуктов, заключающаяся в частичном разрушении структуры соединительной ткани для ускорения процесса тепловой обработки и/или для изменения консистенции продукта.

101. маринование: Кулинарная обработка, заключающаяся в выдерживании продуктов в растворах (маринадах) пищевых органических кислот, в маслах, соусах, с овощами, солью, специями, луком с целью придания готовым изделиям специфических вкуса, аромата и текстуры.

102. варка: Тепловая кулинарная обработка продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара.

103. припускание: Варка продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку.

104. тушение: Припускание с добавлением специй, пряностей, приправ или соусов.

Примечание - Перед тушением продукты можно обжаривать.

105. жарка: Тепловая кулинарная обработка продуктов с целью доведения до кулинарной готовности при температуре, обеспечивающей образование на их поверхности специфической корочки.

106. обжарка: Кратковременная жарка продуктов без доведения их до кулинарной готовности с целью придания готовым изделиям заданных органолептических свойств.

107. пассерование: Тепловая кулинарная обработка продуктов с жиром при температуре 120 °C, с целью экстрагирования ароматических и красящих веществ.

Примечание - Муку можно пассеровать без жира при температуре 150 °C.

108. бланширование: Кратковременное воздействие на продукт кипящей водой или паром.

109. запекание: Тепловая кулинарная обработка продуктов в камере тепловых аппаратов с целью доведения их до кулинарной готовности.

110. подпекание овощей: Тепловая обработка крупно нарезанных овощей на жарочной поверхности без жира.

111. разогрев блюд, кулинарных изделий: Тепловая кулинарная обработка замороженных или охлажденных блюд, кулинарных изделий прогреванием до температуры 80 °C - 90 °C в центре продукта.

112. термостатирование блюд: Поддержание заданной температуры блюд на раздаче или при доставке к месту потребления.

113. охлаждение продукции общественного питания: Кулинарная обработка, заключающаяся в снижении температуры продукции общественного питания с целью доведения ее до кулинарной готовности, хранения или дальнейшего использования.

114. интенсивное охлаждение продукции общественного питания: Быстрое охлаждение продукции общественного питания до температуры в пределах от 0 °C до плюс 2 °C, производимое в специальном холодильном оборудовании, с целью сохранения качества и увеличения сроков ее хранения.

115. заморозка продукции общественного питания: Технологическая переработка, заключающаяся в изменении температуры продукции общественного питания до уровня ниже 0 °C и направленная на обеспечение ее сохранности в течение длительного времени.

Примечание - Заморозка может быть глубокой, когда температуру продукции общественного питания доводят до значений минус 18 °C; минус 25 °C.

116. шоковая заморозка продукции общественного питания: Заморозка продукции общественного питания до температуры минус 18 °C; минус 25 °C в течение минимального времени.

117. варка на водяной бане: Метод варки, при котором отсутствует контакт посуды, в которой варят продукт, с источником нагрева, за счет нахождения посуды в кипящей воде.

118. пластование: Придание рыбе размеров и формы, соответствующих виду кулинарного изделия.

119. темперирование шоколада: Выдерживание шоколадной массы при интенсивном перемешивании и поддержании строго определенной температуры: плюс 29 °C - 31 °C для натурального и плюс 27 °C - 28 °C для молочного шоколада.

120. сульфитация очищенного картофеля: Химическая кулинарная обработка очищенного картофеля сернистым ангидридом или растворами солей сернистой кислоты с целью предотвращения потемнения.

Изготовление продукции общественного питания

121. технология изготовления продукции общественного питания: Комплекс технологических процессов и операций, осуществляемых персоналом в определенной последовательности с помощью технических средств, позволяющий изготавливать продукцию общественного питания.

122. технологический процесс: Изменение физических, химических, структурно-механических, микробиологических, органолептических свойств и характеристик сырья, компонентов, материалов при изготовлении продукции общественного питания.

123. технологическая операция: Отдельная часть технологического процесса.

124. технологическое оборудование: Технические средства для реализации технологического процесса, его части или технологической операции.

125. технические условия; ТУ: Технический документ, содержащий наименование продукта, в котором изготовитель устанавливает требования к сырью, используемому при производстве, качеству (органолептические и физико-химические показатели), безопасности и сроку годности конкретной продукции (нескольких конкретных видов продукции), необходимые и достаточные для идентификации продукта, контроля его качества и безопасности при хранении, транспортировании.

126. технологическая инструкция по изготовлению и/или доставке продукции общественного питания; ТИ: Технический документ, устанавливающий требования к процессам изготовления, хранения, транспортирования сырья, полуфабрикатов и готовых блюд (изделий) или доставке.

127. технико-технологическая карта на продукцию общественного питания; ТТК: Технический документ, разрабатываемый на фирменные и новые блюда, кулинарные, хлебобулочные и кондитерские изделия, изготавливаемые и реализуемые на конкретном предприятии питания, устанавливающий требования к качеству сырья, нормы закладки сырья (рецептуры) и нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд (изделий), требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показателям качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания.

128. технологическая карта на продукцию общественного питания; ТК: Технический документ, составленный на основании сборников рецептур блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных и кондитерских изделий или технико-технологической карты и содержащий нормы закладки сырья (рецептуры), нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд, кулинарных, хлебобулочных и кондитерских изделий и описание технологического процесса изготовления.

129. потери производственные: Потери массы сырья (продуктов), возникающие на каждой технологической операции, которые можно определить взвешиванием или расчетным путем, возникающие при механической и тепловой обработке, в процессе изготовления полуфабрикатов и порционирования.

130. потери неучтенные: Потери массы сырья (продуктов), возникающие при проведении технологических операций, которые не поддаются взвешиванию и могут быть определены только расчетным путем по окончании технологического процесса.

Качество и безопасность продукции общественного питания (индустрии питания)

131. качество продукции общественного питания (индустрии питания): Совокупность свойств продукции общественного питания, обусловливающих ее пригодность к дальнейшей обработке и/или употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств.

132. технологический контроль: Контроль качества сырья, пищевых продуктов, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических процессов, применяемых при изготовлении продукции общественного питания, включающий в себя входной, операционный и приемочный контроль.

133. входной контроль: Контроль показателей качества и безопасности сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов и материалов, поступивших к изготовителю для дальнейшего использования в технологических процессах изготовления продукции общественного питания.

134. операционный контроль: Контроль параметров и показателей во время выполнения или после завершения технологической операции.

135. приемочный контроль: Контроль показателей качества и безопасности готовой продукции общественного питания, по результатам которого принимают решение о ее пригодности к реализации.

136. срок годности: Период, по истечении которого продукция общественного питания считается непригодной для использования по назначению.

137. удостоверение качества и безопасности: Документ, в котором изготовитель продукции общественного питания удостоверяет соответствие качества и безопасности каждой партии продукции требованиям соответствующих нормативных и технических документов, предназначенных для реализации вне предприятия, в т.ч. в торговой сети.

138. сенсорный анализ: Анализ с помощью органов чувств (высокоспецифичных рецепторных органов), обеспечивающих организму получение информации об окружающей среде с помощью зрения, слуха, обоняния, вкуса, осязания, вестибулярной рецепции и интерорецепции.

139. органолептический анализ продукции общественного питания: Сенсорный анализ продукции общественного питания с помощью обоняния, вкуса, зрения, осязания и слуха.

140. органолептическая оценка качества продукции общественного питания: Оценка ответной реакции органов чувств человека на свойства продукции общественного питания как исследуемого объекта, определяемая с помощью качественных и количественных методов.

Примечание - При органолептической оценке проводят проверку соответствия продукции общественного питания установленным органолептическим показателям качества.

141. сенсорные спецификации: Минимально допустимые рейтинговые оценки качества для каждой органолептической характеристики продукции общественного питания, установленные изготовителем продукции и используемые в процедуре контроля качества.

142. дефект: Невыполнение заданного или ожидаемого требования к качеству продукции общественного питания.

Примечание - Дефекты могут быть критическими и/или значительными.

143. тестируемый образец: Образец продукции общественного питания, предназначенный для выполнения органолептического исследования.

144. тестируемая порция: Часть тестируемого образца продукции общественного питания, которая непосредственно оценивается.

145. шкала: Упорядоченная совокупность последовательных значений (графическая, описательная или числовая, например, балльная), применяемая для отражения уровня качества органолептической характеристики.

146. рейтинговая оценка качества: Метод, заключающийся в количественной оценке качества продукции общественного питания с помощью порядковых (балльных) шкал в соответствии с уровнем общего качества продукции, и/или ее отдельных органолептических характеристик, а также анализе недостатков и дефектов, типичных для продукции данного вида.

147. внешний вид: Органолептическая характеристика, отражающая общее зрительное впечатление или совокупность видимых параметров продукции и включающая в себя такие показатели, как цвет, форма, прозрачность, блеск, вид на разрезе и др.

148. текстура: Органолептическая характеристика, представляющая собой совокупность механических, геометрических и поверхностных характеристик продукции, которые воспринимаются механическими, тактильными и, там, где это возможно, визуальными и слуховыми рецепторами.

149. консистенция: Совокупность реологических (связанных со степенью густоты и вязкости) характеристик продукции, воспринимаемых механическими и тактильными рецепторами.

Примечание - Консистенция является одной из составляющих текстуры.

150. запах: Органолептическая характеристика, воспринимаемая органом обоняния при вдыхании летучих ароматических компонентов продукции общественного питания.

151. вкус: Органолептическая характеристика, отражающая ощущения, возникающие в результате взаимодействия различных химических веществ на вкусовые рецепторы.

152. маркировка: Информация в виде знаков, надписей, пиктограмм, наносимая на упаковку, ярлык, этикетку, лист-вкладыш, предназначенная для обеспечения идентификации продукции и информирования потребителей о составе продукта, его потребительских свойствах, рекомендациях по применению и размещения иной информации, необходимой в соответствии с законодательством страны-изготовителя.

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ ТЕРМИНОВ

|  |  |
| --- | --- |
| анализ продукции общественного питания органолептический | 139 |
| анализ сенсорный | 138 |
| бар | 27 |
| безопасность услуги общественного питания | 44 |
| бланширование | 108 |
| блюдо | 58 |
| блюдо банкетное | 61 |
| блюдо заказное | 60 |
| блюдо охлажденное | 59 |
| блюдо фирменное (изделие) | 62 |
| бутерброд | 66 |
| буфет | 31 |
| вагон-ресторан (вагон-кафе, вагон-буфет) | 38 |
| варка | 102 |
| варка на водяной бане | 117 |
| взбивание | 93 |
| вид внешний | 147 |
| вкус | 151 |
| вместимость зала | 17 |
| волован | 73 |
| гарнир | 64 |
| готовность кулинарная (готовность) | 89 |
| гренки | 75 |
| дефект | 142 |
| жарка | 105 |
| закуска (холодное или горячее блюдо) | 68 |
| закусочная | 30 |
| зал предприятия общественного питания (зал обслуживания) | 16 |
| заморозка продукции общественного питания | 115 |
| заморозка продукции общественного питания шоковая | 116 |
| запах | 150 |
| запекание | 109 |
| изделие кондитерское | 55 |
| изделие кондитерское мучное | 56 |
| изделие кулинарное | 52 |
| изделие кулинарное мучное | 53 |
| изделие хлебобулочное | 54 |
| инструкция по изготовлению и/или доставке продукции общественного питания технологическая; ТИ | 126 |
| исполнитель услуги общественного питания | 42 |
| карта винная (карта вин) | 14 |
| карта на продукцию общественного питания технико-технологическая; ТТК | 127 |
| карта на продукцию общественного питания технологическая; ТК | 128 |
| кафе | 26 |
| кафетерий | 32 |
| качество продукции общественного питания (индустрии питания) | 131 |
| кейтеринг | 2 |
| кляр | 79 |
| комбинат общественного питания (комбинат питания) | 23 |
| комбинат школьного питания | 35 |
| консистенция | 149 |
| контроль входной | 133 |
| контроль операционный | 134 |
| контроль приемочный | 135 |
| контроль технологический | 132 |
| кофейня | 28 |
| крутон | 71 |
| льезон | 80 |
| магазин (отдел) кулинарии | 24 |
| маринование | 101 |
| маркировка | 152 |
| масса кнельная | 77 |
| масса котлетная | 76 |
| меню | 13 |
| место в зале (посадочное место) | 18 |
| метод обслуживания потребителей | 47 |
| напиток | 70 |
| нарезка | 90 |
| обед скомплектованный (завтрак, полдник, ужин) | 12 |
| обжарка | 106 |
| оборачиваемость мест в зале | 19 |
| оборудование технологическое | 124 |
| обработка кулинарная механическая | 84 |
| обработка кулинарная тепловая | 86 |
| обработка кулинарная химическая | 85 |
| обработка пищевых продуктов кулинарная | 83 |
| образец тестируемый | 143 |
| операция технологическая | 123 |
| отбивание | 99 |
| отходы при кулинарной обработке | 87 |
| охлаждение продукции общественного питания | 113 |
| охлаждение продукции общественного питания интенсивное | 114 |
| оценка качества продукции общественного питания органолептическая | 140 |
| оценка качества рейтинговая | 146 |
| панирование | 92 |
| партия продукции общественного питания (индустрии питания) | 8 |
| пассерование | 107 |
| питание общественное (индустрия питания) | 1 |
| питание рациональное | 9 |
| пластование | 118 |
| подпекание овощей | 110 |
| полуфабрикат высокой степени готовности кулинарный | 51 |
| полуфабрикат кулинарный; полуфабрикат | 50 |
| порционирование | 94 |
| порция | 63 |
| порция тестируемая | 144 |
| потери неучтенные | 130 |
| потери при кулинарной обработке | 88 |
| потери производственные | 129 |
| потребитель услуги общественного питания | 43 |
| предприятие-автомат | 39 |
| предприятие бортового питания | 37 |
| предприятие быстрого обслуживания | 29 |
| предприятие общественного питания (предприятие питания) | 3 |
| предприятие общественного питания специализированное | 22 |
| предприятие питания доготовочное | 21 |
| предприятие питания заготовочное (цех общественного питания) | 20 |
| прейскурант | 15 |
| припускание | 103 |
| продукты пищевые | 82 |
| продукция кулинарная | 49 |
| продукция общественного питания (индустрии питания) | 6 |
| продукция общественного питания (индустрии питания) массового изготовления | 7 |
| протирание | 97 |
| профитроли | 74 |
| процесс обслуживания в общественном питании | 45 |
| процесс технологический | 122 |
| раздача (линия раздачи, станция раздачи) | 40 |
| разогрев блюд, кулинарных изделий | 111 |
| рацион питания | 10 |
| рацион суточный | 11 |
| ресторан | 25 |
| рецептура продукции общественного питания | 57 |
| рыхление | 100 |
| сеть предприятий питания | 36 |
| соус | 65 |
| спецификации сенсорные | 141 |
| срок годности | 136 |
| степень обеспечения населения местами в предприятиях питания | 4 |
| степень обеспечения населения предприятиями питания | 5 |
| столовая | 33 |
| столовая школьная базовая | 34 |
| сульфитация очищенного картофеля | 120 |
| суп | 69 |
| сырье продовольственное | 81 |
| сэндвич (сандвич) | 67 |
| тарталетка | 72 |
| текстура | 148 |
| темперирование шоколада | 119 |
| термостатирование блюд | 112 |
| технология изготовления продукции общественного питания | 121 |
| тушение | 104 |
| удостоверение качества и безопасности | 137 |
| условия обслуживания | 46 |
| условия технические; ТУ | 125 |
| услуга общественного питания (индустрии питания) | 41 |
| фарш | 78 |
| фарширование | 95 |
| фламбирование | 96 |
| форма обслуживания потребителей | 48 |
| шинкование | 91 |
| шкала | 145 |
| шпигование | 98 |