

ГОСТ 31985-2013

## МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Услуги общественного питания

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Catering. Terms and definitions

МКС 03.080.30

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 стандартизации	наименование 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*

Введение

Установленные в настоящем стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области общественного питания.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

В алфавитном указателе данные термины приведены отдельно с указанием номера статьи.

Приведенные определения можно при необходимости дополнять, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Дополнения не должны нарушать содержание понятий, определенных в настоящем стандарте.

## 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 изготавливаемой продукции. Если какие-либо термины и определения настоящего стандарта нельзя применить вследствие спецификации организации предприятий питания и/или изготавливаемой 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, изготавливаемая 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 преискуранте.

**1 5 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.

**1 6 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.

**1 7 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.

**2 1 доготовочное предприятие питания:** Предприятие общественного питания, осуществляющее изготовление блюд из полуфабрикатов и кулинарных изделий, их реализацию и организацию потребления по месту приготовления.

**2 2 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.

**2 7 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.

**2 8 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.

**2 9 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.

**3 1 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.

**3 2 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.

**3 3 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.

**3 4 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.

**3 5 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.

**3 6 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.

**3 7 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.

**3 8 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.

**3 9 предприятие-автомат:** Предприятие, осуществляющее реализацию продукции определенного ассортимента через торговые автоматы.

**4 0 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)**

**4 1 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.

**4 2 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.

**4 4 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**

**4 5 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.

**4 6 условия обслуживания:** Совокупность факторов, воздействующих на потребителя (гостя) в процессе оказания услуг общественного питания.

**4 7 метод обслуживания потребителей:** Способ реализации потребителям продукции общественного питания и организации ее потребления: самообслуживание, обслуживание официантом (поваром, барменом, буфетчиком, продавцом), комбинированный.

**4 8 форма обслуживания потребителей:** Организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей.

### **Продукция общественного питания**

**4 9 кулинарная продукция:** Совокупность кулинарных полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд.

**5 0 кулинарный полуфабрикат; полуфабрикат:** Пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.

**5 1 кулинарный полуфабрикат высокой степени готовности:** Кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых (одной-двух) технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие.

**5 2 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.

**5 4 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.

**5 6 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.

**5 7 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.

**5 9 охлажденное блюдо:** Блюдо (кулинарное изделие), подвергнутое интенсивному охлаждению до температуры от 2 °С до 6 °С.

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

**6 1 банкетное блюдо:** Блюдо с оригинальным оформлением, приготовляемое для торжественных случаев.

**6 2 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.

**6 4 гарнир:** Часть блюда, подаваемая к основному компоненту с целью повышения пищевой ценности, разнообразия органолептических показателей, в т.ч. внешнего вида.

**6 5 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.

**6 7 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.

**7 1 крутон:** Выпеченный полуфабрикат в виде фигурной лепешки из несладкого теста для подачи банкетных закусок и блюд.

**7 2 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.

**7 4 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.

**7 7 кнельная масса:** Измельченная, протертая и взбитая мякоть мяса, птицы или рыбы с добавлением других продуктов согласно рецептуре.

**7 8 фарш:** Измельченные или протертые продукты, подвергнутые предварительно механической или тепловой обработке, предназначенные для изготовления формованных полуфабрикатов или для реализации потребителям.

**7 9 кляр:** Жидкое тесто, в которое погружают кусочки продуктов перед жаркой во фритюре.

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

### **Способы кулинарной обработки сырья и пищевых продуктов**

**8 1 сырье продовольственное:** Сырье животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемые для дальнейшей переработки при производстве пищевой продукции.

**8 2 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.

**8 6 тепловая кулинарная обработка:** Кулинарная обработка пищевых продуктов и полуфабрикатов, заключающаяся в их нагреве с целью доведения до кулинарной готовности заданной степени.

**8 7 отходы при кулинарной обработке:** Пищевые и технические отходы/остатки, образующиеся в процессе механической кулинарной обработки: при очистке, разделке, обвалке, пластовании и т.п.

**8 8 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.

**9 0 нарезка:** Механическая кулинарная обработка, заключающаяся в делении пищевых продуктов на части определенного размера и формы при помощи режущего инструмента или механизма.

**9 1 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.).

**9 3 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.

**9 6 фламбирование:** Прием кулинарной обработки, при котором блюдо поливают крепким алкогольным напитком и поджигают.

**9 7 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.

**9 9 отбивание:** Размягчение ломтиков сырого мяса, рыбы и других продуктов с помощью специального инвентаря, в т.ч. молотка для отбивных.

**1 0 0 рыхление:** Механическая кулинарная обработка продуктов, заключающаяся в частичном разрушении структуры соединительной ткани для ускорения процесса тепловой обработки и/или для изменения консистенции продукта.

**1 0 1 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.

**1 0 6 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 °С, с целью экстрагирования ароматических и красящих веществ.

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

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

**1 0 9 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.

**1 1 1 разогрев блюд, кулинарных изделий:** Тепловая кулинарная обработка замороженных или охлажденных блюд, кулинарных изделий прогреванием до температуры 80 °С - 90 °С в центре продукта.

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

**1 1 3 охлаждение продукции общественного питания:** Кулинарная обработка, заключающаяся в снижении температуры продукции общественного питания с целью доведения ее до кулинарной готовности, хранения или дальнейшего использования.

**1 1 4 интенсивное охлаждение продукции общественного питания:** Быстрое охлаждение продукции общественного питания до температуры в пределах от 0 °С до плюс 2 °С, производимое в специальном холодильном оборудовании, с целью сохранения качества и увеличения сроков ее хранения.

**1 1 5 заморозка продукции общественного питания:** Технологическая переработка, заключающаяся в изменении температуры продукции общественного питания до уровня ниже 0 °С 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 °С; минус 25 °С.

**1 1 6 шоковая заморозка продукции общественного питания:** Заморозка продукции общественного питания до температуры минус 18 °С; минус 25 °С в течение минимального времени.

**1 1 7 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.

**1 1 8 пластование:** Придание рыбе размеров и формы, соответствующих виду кулинарного изделия.

**1 1 9 темперирование шоколада:** Выдерживание шоколадной массы при интенсивном перемешивании и поддержании строго определенной температуры: плюс 29 °С - 31 °С для натурального и плюс 27 °С - 28 °С для молочного шоколада.

**1 2 0 сульфитация очищенного картофеля:** Химическая кулинарная обработка очищенного картофеля сернистым ангидридом или растворами солей сернистой кислоты с целью предотвращения потемнения.

#### **Изготовление продукции общественного питания**

**1 2 1 технология изготовления продукции общественного питания:** Комплекс технологических процессов и операций, осуществляемых персоналом в определенной последовательности с помощью технических средств, позволяющий изготавливать продукцию общественного питания.

**1 2 2 технологический процесс:** Изменение физических, химических, структурно-механических, микробиологических, органолептических свойств и характеристик сырья, компонентов, материалов при изготовлении продукции общественного питания.

**1 2 3 технологическая операция:** Отдельная часть технологического процесса.

**1 2 4 технологическое оборудование:** Технические средства для реализации технологического процесса, его части или технологической операции.

**1 2 5 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.

**1 2 6 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.

**1 2 7 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.

**1 2 9 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, обуславливающих ее пригодность к дальнейшей обработке и/или употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств.

**1 3 2 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.

**1 4 6 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.

**1 5 1 вкус:** Органолептическая характеристика, отражающая ощущения, возникающие в результате взаимодействия различных химических веществ на вкусовые рецепторы.

**1 5 2 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 размещению иной информации, необходимой в соответствии с законодательством страны-изготовителя.

## **Алфавитный указатель терминов**

<b>анализ продукции общественного питания</b>	<b>139</b>
<b>анализ органолептический</b>	
<b>анализ сенсорный</b>	<b>138</b>
<b>бар</b>	<b>27</b>
<b>безопасность услуги общественного питания</b>	<b>44</b>
<b>бланширование</b>	<b>108</b>
<b>блюдо</b>	<b>58</b>
<b>блюдо банкетное</b>	<b>61</b>
<b>блюдо заказное</b>	<b>60</b>
<b>блюдо охлажденное</b>	<b>59</b>
<b>блюдо фирменное (изделие)</b>	<b>62</b>
<b>бутерброд</b>	<b>66</b>
<b>буфет</b>	<b>31</b>
<b>вагон-ресторан (вагон-кафе, вагон-буфет)</b>	<b>38</b>
<b>варка</b>	<b>102</b>
<b>варка на водяной бане</b>	<b>117</b>
<b>взбивание</b>	<b>93</b>
<b>вид внешний</b>	<b>147</b>

<b>вкус</b>	151
<b>вместимость зала</b>	17
<b>волован</b>	73
<b>гарнир</b>	64
<b>готовность кулинарная (готовность)</b>	89
<b>гретки</b>	75
<b>дефект</b>	142
<b>жарка</b>	105
<b>закуска (холодное или горячее блюдо)</b>	68
<b>закусочная</b>	30
<b>зал предприятия общественного питания (зал обслуживания)</b>	16
<b>заморозка продукции общественного питания</b>	115
<b>заморозка продукции общественного питания шоковая</b>	116
<b>запах</b>	150
<b>запекание</b>	109
<b>изделие кондитерское</b>	55
<b>изделие кондитерское мучное</b>	56
<b>изделие кулинарное</b>	52

<b>изделие кулинарное мучное</b>	<b>53</b>
<b>изделие хлебобулочное</b>	<b>54</b>
<b>инструкция по изготовлению и/или доставке продукции общественного питания технологическая; ТИ</b>	<b>126</b>
<b>исполнитель услуги общественного питания</b>	<b>42</b>
<b>карта винная (карта вин)</b>	<b>14</b>
<b>карта на продукцию общественного питания технико-технологическая; ТТК</b>	<b>127</b>
<b>карта на продукцию общественного питания технологическая; ТК</b>	<b>128</b>
<b>кафе</b>	<b>26</b>
<b>кафетерий</b>	<b>32</b>
<b>качество продукции общественного питания (индустрии питания)</b>	<b>131</b>
<b>кейтеринг</b>	<b>2</b>
<b>кляр</b>	<b>79</b>
<b>комбинат общественного питания (комбинат питания)</b>	<b>23</b>
<b>комбинат школьного питания</b>	<b>35</b>
<b>консистенция</b>	<b>149</b>
<b>контроль входной</b>	<b>133</b>

<b>контроль операционный</b>	134
<b>контроль приемочный</b>	135
<b>контроль технологический</b>	132
<b>кофейня</b>	28
<b>крутон</b>	71
<b>льезон</b>	80
<b>магазин (отдел) кулинарии</b>	24
<b>маринование</b>	101
<b>маркировка</b>	152
<b>масса кнельная</b>	77
<b>масса котлетная</b>	76
<b>меню</b>	13
<b>место в зале (посадочное место)</b>	18
<b>метод обслуживания потребителей</b>	47
<b>напиток</b>	70
<b>нарезка</b>	90
<b>обед скомплектованный (завтрак, полдник, ужин)</b>	12
<b>обжарка</b>	106

<b>оборачиваемость мест в зале</b>	19
<b>оборудование технологическое</b>	124
<b>обработка кулинарная механическая</b>	84
<b>обработка кулинарная тепловая</b>	86
<b>обработка кулинарная химическая</b>	85
<b>обработка пищевых продуктов кулинарная</b>	83
<b>образец тестируемый</b>	143
<b>операция технологическая</b>	123
<b>отбивание</b>	99
<b>отходы при кулинарной обработке</b>	87
<b>охлаждение продукции общественного питания</b>	113
<b>охлаждение продукции общественного питания интенсивное</b>	114
<b>оценка качества продукции общественного питания органолептическая</b>	140
<b>оценка качества рейтинговая</b>	146
<b>панирование</b>	92
<b>партия продукции общественного питания (индустрии питания)</b>	8

<b>пассерование</b>	107
<b>питание общественное (индустрия питания)</b>	1
<b>питание рациональное</b>	9
<b>пластование</b>	118
<b>подпекание овощей</b>	110
<b>полуфабрикат высокой степени готовности кулинарный</b>	51
<b>полуфабрикат кулинарный; полуфабрикат</b>	50
<b>порционирование</b>	94
<b>порция</b>	63
<b>порция тестируемая</b>	144
<b>потери неучтенные</b>	130
<b>потери при кулинарной обработке</b>	88
<b>потери производственные</b>	129
<b>потребитель услуги общественного питания</b>	43
<b>предприятие-автомат</b>	39
<b>предприятие бортового питания</b>	37
<b>предприятие быстрого обслуживания</b>	29
<b>предприятие общественного питания (предприятие питания)</b>	3

<b>предприятие общественного питания специализированное</b>	<b>22</b>
<b>предприятие питания доготовочное</b>	<b>21</b>
<b>предприятие питания заготовочное (цех общественного питания)</b>	<b>20</b>
<b>прейскурант</b>	<b>15</b>
<b>припускание</b>	<b>103</b>
<b>продукты пищевые</b>	<b>82</b>
<b>продукция кулинарная</b>	<b>49</b>
<b>продукция общественного питания (индустрии питания)</b>	<b>6</b>
<b>продукция общественного питания (индустрии питания) массового изготовления</b>	<b>7</b>
<b>протирание</b>	<b>97</b>
<b>профитроли</b>	<b>74</b>
<b>процесс обслуживания в общественном питании</b>	<b>45</b>
<b>процесс технологический</b>	<b>122</b>
<b>раздача (линия раздачи, станция раздачи)</b>	<b>40</b>
<b>разогрев блюд, кулинарных изделий</b>	<b>111</b>
<b>рацион питания</b>	<b>10</b>
<b>рацион суточный</b>	<b>11</b>

<b>ресторан</b>	25
<b>рецептура продукции общественного питания</b>	57
<b>рыхление</b>	100
<b>сеть предприятий питания</b>	36
<b>соус</b>	65
<b>спецификации сенсорные</b>	141
<b>срок годности</b>	136
<b>степень обеспечения населения местами в предприятиях питания</b>	4
<b>степень обеспечения населения предприятиями питания</b>	5
<b>столовая</b>	33
<b>столовая школьная базовая</b>	34
<b>сульфитация очищенного картофеля</b>	120
<b>суп</b>	69
<b>сырье продовольственное</b>	81
<b>сэндвич (сандвич)</b>	67
<b>таралетка</b>	72
<b>текстура</b>	148

<b>темперирование шоколада</b>	119
<b>термостатирование блюд</b>	112
<b>технология изготовления продукции общественного питания</b>	121
<b>тушение</b>	104
<b>удостоверение качества и безопасности</b>	137
<b>условия обслуживания</b>	46
<b>условия технические; ТУ</b>	125
<b>услуга общественного питания (индустрии питания)</b>	41
<b>фарш</b>	78
<b>фарширование</b>	95
<b>фламбирование</b>	96
<b>форма обслуживания потребителей</b>	48
<b>шинкование</b>	91
<b>шкала</b>	145
<b>шпигование</b>	98

Ключевые слова: термины, определения, общественное питание, услуги, индустрия питания, предприятие общественного питания, продукция общественного питания

---

Электронный текст документа  
подготовлен ЗАО "Кодекс" и сверен по:  
официальное издание  
М.: Стандартинформ, 2014