

ПАМЯТКА СТУДЕНТУ

по выполнению и оформлению заданий,
предложенных для дистанционного обучения

Дисциплина: ОП.12 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Группа: ПКД 4/2-9/22-11/23

Преподаватель: Седых Виктория Сергеевна

Тип занятия: лекция №3

Дата занятия: 13.11.2025г.

Инструкция по осуществлению обратной связи:

1. Студент должен изучить предложенный материал и выполнить все задания по учебной дисциплине в соответствии с планом выполнения в срок, согласно следующей даты в расписании занятий (или указанной даты в задании).

2. Отчет о выполненном задании отсылается в виде фото выполненной работы или в файловом документе.

3. Название файла должно содержать следующую информацию: индекс группы, ФИО студента, № занятия.

Например: ПКД 4/2-9/22-11/23 Иванов И.И. Лекция №2

4. Консультации и отправка выполненного домашнего задания
<https://vk.com/id485720608>, или на электронный адрес
vikulya.sedykh02@mail.ru

№	Алгоритм работы над лекционным материалом	Литература	Вид работы
1.	Ознакомьтесь с планом изучения темы	Лекционный материал	устно
2.	Изучите теоретический материал лекции	[1] Лекционный материал	устно
3.	Составьте конспект	[1] Лекционный материал	письменно
4.	Ответьте на контрольные вопросы и задания	[1]	письменно

Лекция 3. Правовая и нормативная база.

Цель: Изучить систему нормативно-правовых документов, регламентирующих качество и безопасность продукции на предприятиях общественного питания.

План лекции:

1. Основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
2. Иерархия и содержание основных нормативных документов.
3. Стандарты на кулинарную продукцию: назначение и применение.

1. Основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки качества

Качество и безопасность продукции общественного питания обеспечивается строгой системой нормативных документов. Все документы можно разделить на несколько уровней:

- **Технические регламенты (ТР ТС/ЕАЭС):** Это обязательные для исполнения документы на территории стран Евразийского экономического союза (Россия, Беларусь, Казахстан и др.). Они устанавливают минимально необходимые требования безопасности.
 - **ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»** – ключевой документ. Он определяет требования ко всем стадиям жизненного цикла пищевой продукции, включая производство, хранение, перевозку, реализацию и утилизацию.
 - **ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»** – устанавливает требования к информации для потребителя.
 - **ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»** – регламентирует применение добавок.
- **Федеральные законы (ФЗ):** Детализируют и регулируют отношения в сфере общественного питания на национальном уровне.
 - **ФЗ-29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»** – определяет правовые основы обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.
 - **ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»** – устанавливает санитарные требования, обязательные для соблюдения всеми предприятиями.
- **Санитарные правила и нормы (СанПиНы):** Являются основными документами, регламентирующими санитарно-гигиенические условия работы предприятий.
 - **СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»** – основной документ, заменяющий собой множество старых СанПиНов. Он содержит требования:
 - К размещению, планировке и оборудованию предприятий.
 - К условиям хранения и транспортировки сырья.

- К производственному контролю, включая программу ХАССП.
- К личной гигиене персонала.
- **Национальные стандарты (ГОСТы):** Устанавливают требования к качеству, терминологии, методам испытаний и т.д. Носят добровольный характер, но если на продукцию ссылается договор или технический регламент, ГОСТ становится обязательным.
- **Техническая документация предприятия (ТД):** Это внутренние документы, разрабатываемые самим предприятием для регламентации своих процессов.
- **Технико-технологические карты (ТТК)** – разрабатываются на новые блюда и содержат рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству и безопасности, а также пищевую ценность.
- **Технологические инструкции (ТИ)** – детально описывают технологический процесс производства.
- **Стандарты организации (СТО)** – внутренние стандарты предприятия.

2. Основные виды нормативно-правовой документации качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Этот пункт логически продолжает первый, конкретизируя, какие именно документы регламентируют каждую стадию производства.

Для сырья:

- **ТР ТС 021/2011** – общие требования безопасности.
- **ГОСТы на продовольственное сырье** (например, ГОСТ на мясо, рыбу, овощи, крупы) – определяют сорта, виды, органолептические и физико-химические показатели сырья.
- **СанПиН 2.3/2.4.3590-20** – требования к приему, хранению и условиям транспортировки сырья.

Для полуфабрикатов:

- **ГОСТы на полуфабрикаты** (например, ГОСТ 4288-76 «Полуфабрикаты мясные рубленые», ГОСТ Р 54752-2011 «Полуфабрикаты из мяса птицы»). Они устанавливают классификацию, требования к органолептическим, микробиологическим показателям, массе, упаковке.
- **Технические условия (ТУ)** – если предприятие производит полуфабрикаты по собственной рецептуре, не описанной в ГОСТе, оно разрабатывает и регистрирует ТУ.

Для готовой продукции:

- **ТР ТС 021/2011** – требования безопасности готовых блюд.
- **Сборники рецептур** (например, Сборник технических нормативов для предприятий общественного питания) – являются основным источником рецептур, норм закладки сырья, выхода готовой продукции и рекомендаций по технологии.
- **ТТК** – для фирменных и новых блюд.
- **СанПиН 2.3/2.4.3590-20** – устанавливает требования к срокам годности и условиям хранения готовой продукции, а также микробиологическим показателям безопасности.

3. Стандарты на кулинарную продукцию

Стандарты на кулинарную продукцию (в основном ГОСТы) выполняют несколько важных функций:

1. **Устанавливают терминологию** (определения: что такое «блюдо», «кулинарное изделие», «полуфабрикат высокой степени готовности» и т.д.).
2. **Классифицируют продукцию** (супы, соусы, блюда из мяса, рыбы, овощей и пр.).
3. **Определяют органолептические показатели** (внешний вид, цвет, консистенция, вкус, запах).
4. **Устанавливают физико-химические показатели** (массовая доля сухих веществ, жира, соли, кислотность и т.д.).
5. **Регламентируют требования к безопасности** (содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, микробиологические нормативы).

Примеры ключевых ГОСТов на кулинарную продукцию:

- **ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»** – регламентирует оформление ТТК.
- **ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»** – устанавливает единую терминологию.
- **ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения»** (актуален).
- **ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»** – устанавливает общие требования к качеству и безопасности всей продукции, реализуемой в общепите.

Важно! При контроле качества готовой продукции технолог или повар сравнивает характеристики готового блюда (по органолептике, выходу) с требованиями, указанными в ТТК или Сборнике рецептов, которые, в свою очередь, базируются на требованиях ГОСТов и СанПиНов.

Контрольные вопросы по теме:

1. Назовите иерархию нормативно-правовых документов, регулирующих качество продукции в общественном питании. Какой документ имеет высшую юридическую силу?
2. Какой технический регламент Таможенного союза является основным для предприятий общественного питания? Какие вопросы он регулирует?
3. Что такое ТТК и какова ее роль в системе контроля качества на предприятии?
4. Какие виды документации регламентируют качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции соответственно?
5. Какой документ устанавливает требования к срокам годности готовых блюд?