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 °С до 6 °С.
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 °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.
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 °С - 90 °С 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 °С до плюс 2 °С, 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 °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.

116. шоковая заморозка продукции общественного питания: Заморозка продукции общественного питания до температуры минус 18 °С; минус 25 °С 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 °С - 31 °С для натурального и плюс 27 °С - 28 °С 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