

Общественное питание  
**КУЛИНАРНАЯ ПРОДУКЦИЯ,  
РЕАЛИЗУЕМАЯ НАСЕЛЕНИЮ**  
Общие технические условия

Грамадскае харчаванне  
**КУЛІНАРНАЯ ПРАДУКЦЫЯ,  
РЭАЛІЗУЕМАЯ НАСЕЛЬНІЦТВУ**  
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 8-2010



Госстандарт  
Минск

### **Предисловие**

Цели, основные принципы, положения по государственному регулированию и управлению в области технического нормирования и стандартизации установлены Законом Республики Беларусь «О техническом нормировании и стандартизации».

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством торговли Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 19 октября 2010 г. № 60

3 ВЗАМЕН СТБ 1210-2000

© Госстандарт, 2010

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

---

Издан на русском языке

**Содержание**

1 Область применения.....	1
2 Нормативные ссылки .....	1
3 Термины и определения.....	3
4 Классификация кулинарной продукции.....	4
5 Общие технические требования .....	4
6 Требования к реализации кулинарной продукции .....	6
7 Правила приемки .....	6
8 Методы контроля.....	7
9 Транспортирование и хранение .....	8
10 Гарантии изготовителя.....	8
Приложение А (обязательное) Порядок разработки и утверждения новой, фирменной кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий .....	9
Приложение Б (обязательное) Номенклатура физико-химических показателей кулинарной продукции .....	14
Библиография.....	16



---

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**

---

**Общественное питание  
КУЛИНАРНАЯ ПРОДУКЦИЯ, РЕАЛИЗУЕМАЯ НАСЕЛЕНИЮ  
Общие технические условия****Грамадскае харчаванне  
КУЛІНАРНАЯ ПРАДУКЦЫЯ, РЭАЛІЗУЕМАЯ НАСЕЛЬНІЦТВУ  
Агульныя тэхнічныя ўмовы**

Public nourishment  
Culinary production, selling for population  
General specifications

---

Дата введения 2011-01-01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на кулинарную продукцию, изготавливаемую в объектах общественного питания торговых организаций, индивидуальных предпринимателей, специализирующихся на оказании услуг общественного питания, либо иных организаций, имеющих в своем составе соответствующие структурные подразделения.

Настоящий стандарт устанавливает общие технические требования к кулинарной продукции, реализуемой населению, правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

- СТБ 985-95 Пирожки, пончики и пончики с начинкой. Общие технические условия
- СТБ 1036-97 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности
- СТБ 1050-2008 Радиационный контроль. Отбор проб мяса и мясных продуктов, животных жиров и яиц. Общие требования
- СТБ 1051-98 Радиационный контроль. Отбор проб молока и молочных продуктов. Общие требования
- СТБ 1052-98 Радиационный контроль. Отбор проб хлеба и хлебобулочных изделий. Общие требования
- СТБ 1053-98 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования
- СТБ 1054-98 Радиационный контроль. Отбор проб овощей, фруктов и ягод. Общие требования
- СТБ 1055-98 Радиационный контроль. Отбор проб картофеля и корнеплодов. Общие требования
- СТБ 1059-98 Радиационный контроль. Подготовка проб для определения стронция-90 радиохимическими методами
- СТБ 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования
- СТБ 1209-2005 Общественное питание. Термины и определения
- СТБ 8019-2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара
- ГОСТ 3624-92 Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности
- ГОСТ 3626-73 Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества
- ГОСТ 3627-81 Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия
- ГОСТ 3628-78 Молочные продукты. Методы определения сахара
- ГОСТ 4288-76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний
- ГОСТ 5476-80 Масла растительные. Методы определения кислотного числа

---

Издание официальное

## СТБ 1210-2010

ГОСТ 5667-65 Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий

ГОСТ 5668-68 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира

ГОСТ 5670-96 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности

ГОСТ 5672-68 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара

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

ГОСТ 5898-87 Изделия кондитерские. Метод определения кислотности и щелочности

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

ГОСТ 5900-73 Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ

ГОСТ 5903-89 Изделия кондитерские. Методы определения сахара

ГОСТ 6687.2-90 Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения сухих веществ

ГОСТ 6687.4-86 Напитки безалкогольные, квасы и сиропы. Метод определения кислотности

ГОСТ 7269-79 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести

ГОСТ 7636-85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа

ГОСТ 7702.0-74 Мясо птицы. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества

ГОСТ 7702.1-74 Мясо птицы. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса

ГОСТ 7702.2.0-95 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7702.2.1-95 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы. Метод определения мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 7702.2.2-93 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий родов *Escherichia*, *Citrobacter*, *Enterobacter*, *Klebsiella*, *Serratia*)

ГОСТ 7702.2.3-93 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы. Метод выявления сальмонелл

ГОСТ 7702.2.4-93 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы. Метод выявления и определения количества *Staphylococcus aureus*

ГОСТ 7702.2.5-93 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы. Методы выявления и определения количества листерелл

ГОСТ 7702.2.6-93 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы. Метод выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

ГОСТ 7702.2.7-95 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы. Методы выявления бактерий рода *Proteus*

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

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

ГОСТ 9792-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 9793-74 Продукты мясные. Методы определения влаги

ГОСТ 9957-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения хлористого натрия

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

ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus*

ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 10574-91 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 15113.9-77 Концентраты пищевые. Методы определения жира

ГОСТ 18321-73 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции

ГОСТ 19496-93 Мясо. Метод гистологического исследования

ГОСТ 21094-75 Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности

ГОСТ 23042-86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 23392-78 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести

ГОСТ 23481-79 Мясо птицы. Метод гистологического анализа

ГОСТ 25555.5-91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения диоксида серы

ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

- ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов  
 ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути  
 ГОСТ 26928-86 Продукты пищевые. Метод определения железа  
 ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов  
 ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка  
 ГОСТ 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди  
 ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца  
 ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия  
 ГОСТ 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка  
 ГОСТ 28498-90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний
- ГОСТ 28560-90 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий родов *Proteus*, *Morganella*, *Providencia*  
 ГОСТ 28561-90 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги  
 ГОСТ 28562-90 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ  
 ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов  
 ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)  
 ГОСТ 30519-97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*  
 ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом  
 ГОСТ 30726-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида *Escherichia coli*

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА) по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененными (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют термины, установленные в СТБ 1209, а также следующие термины с соответствующими определениями:

**3.1 безопасность кулинарной продукции:** Совокупность свойств кулинарной продукции, при которых она не является вредной и не представляет опасности для жизни и здоровья нынешнего и будущих поколений.

**3.2 качество кулинарной продукции:** Совокупность свойств и характеристик, которые обуславливают способность удовлетворять физиологическим потребностям человека.

**3.3 технологический документ в общественном питании** (торгово-производственной деятельности): Сборники рецептов кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, технологические карты и технологические инструкции, содержащие показатели качества продукции.

**3.4 пищевая ценность:** Комплекс свойств продукции, обеспечивающих физиологические потребности человека в энергии и необходимых веществах.

**3.5 энергетическая ценность:** Количество энергии (ккал, кДж), высвобождаемой в организме человека из пищевых веществ кулинарной продукции для обеспечения его физиологических функций.

**3.6 весовая кулинарная продукция:** Кулинарная продукция, предназначенная для последующего порционирования перед реализацией потребителю и (или) фасования непосредственно в торговой сети.

**3.7 новая кулинарная продукция:** Кулинарная продукция, изготовленная на основе новой рецептуры и технологии или нового вида сырья.

**3.8 удостоверение качества и безопасности:** Документ, в котором изготовитель продукции удостоверяет соответствие качества и безопасности каждой партии кулинарной продукции требованиям соответствующих ТНПА и (или) технологических документов.

## 4 Классификация кулинарной продукции

4.1 Кулинарную продукцию изготавливают в виде блюд, кулинарных изделий и полуфабрикатов.

4.2 Блюда, кулинарные изделия и полуфабрикаты классифицируют по следующим основным признакам:

– виду используемого сырья – из картофеля, овощей, грибов, фруктов и ягод, муки, крупы, бобовых и макаронных изделий, яиц, молока и молочных продуктов, рыбы, морепродуктов и раков, мяса и мясных продуктов, птицы, дичи, кролика и других продуктов, а также смешанные, комбинированные и др.;

– способу кулинарной обработки – нарезанные, нашинкованные, шпигованные, панированные, пассерованные, бланшированные, сульфитированные, отварные, припущенные, тушеные, копченые, жареные, соленые, маринованные, квашеные, фаршированные, протертые, взбитые, запеченные, выпеченные, фламбированные и др.;

– характеру потребления – закуски, салаты, бутерброды, супы, основные блюда, соусы, гарниры, сладкие блюда, десерты, напитки, коктейли и другие смешанные напитки, в том числе с содержанием алкоголя, скомплектованные рационы питания, кулинарные изделия, кулинарные полуфабрикаты и др.;

– назначению – для диетического, лечебного, лечебно-профилактического, бортового питания и др.;

– термическому состоянию – горячие, холодные, охлажденные, замороженные и др.;

– консистенции – жидкие, полужидкие, густые, пюреобразные, вязкие, рассыпчатые, плотные и др.

## 5 Общие технические требования

5.1 Кулинарная продукция должна соответствовать требованиям настоящего стандарта, ТНПА и технологических документов на конкретный вид продукции и изготавливаться по технологическим инструкциям, технологическим картам с соблюдением санитарных норм, правил и гигиенических нормативов для объектов общественного питания, установленных в [1].

Последовательность технологических процессов приготовления кулинарной продукции, временные и температурные режимы механической и тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов, взаимозаменяемость продовольственного сырья и пищевых продуктов устанавливается технологическими документами.

Порядок разработки и утверждения новой, фирменной кулинарной продукции, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, формы акта контрольных проработок и технологических карт приведены в приложении А.

### 5.2 Основные характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям (внешнему виду, цвету, вкусу, запаху и консистенции) кулинарная продукция должна соответствовать требованиям, установленным в ТНПА и (или) технологических документах на конкретные виды продукции.

5.2.2 По физико-химическим показателям кулинарная продукция должна соответствовать расчетным значениям согласно рецептуре кулинарной продукции и (или) нормативным значениям, указанным в ТНПА и (или) технологической карте (для мучных кондитерских и хлебобулочных изделий).

Номенклатура физико-химических показателей приведена в приложении Б или ТНПА на конкретный вид продукции.

5.2.3 По показателям безопасности кулинарная продукция должна соответствовать [2].

### 5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты, полуфабрикаты и материалы, используемые для изготовления кулинарной продукции, должны соответствовать требованиям ТНПА и (или) иметь удостоверение о государственной гигиенической регистрации Министерства здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав) и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность.

5.3.2 Продовольственное сырье и пищевые продукты, применяемые для изготовления кулинарной продукции, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным в [2].

5.3.3 Содержание радионуклидов в продовольственном сырье и пищевых продуктах не должно превышать республиканские допустимые уровни, установленные [3].

5.3.4 Пищевые добавки и их применение должны соответствовать требованиям, установленным в [4].

5.3.5 Для приготовления кулинарной продукции запрещается использовать фритюрный жир, если степень его термического окисления превышает 1 %.



## 5.4 Упаковка и маркировка

### 5.4.1 Кулинарная продукция изготавливается весовой, штучной (порционно) и фасованной.

Требования к количеству кулинарной продукции, содержащейся в упаковочных единицах, и к партии фасованного товара – по СТБ 8019.

Для кулинарной продукции, фасованной с одинаковым номинальным количеством, значение номинальной массы устанавливается в технологических документах.

Отклонение в сторону уменьшения массы весовой, штучной (порционной) кулинарной продукции от номинальной массы, установленной в технологических документах, не должно превышать 3 %. Отклонение массы кулинарной продукции в сторону увеличения не ограничивается.

**5.4.2** Кулинарную продукцию, доставляемую из заготовочных объектов общественного питания в доготовочные, столовые-раздаточные, магазины (отделы) кулинарии и реализуемую потребителям вне торговых объектов общественного питания (далее – объект общественного питания), упаковывают в транспортную тару.

**5.4.3** В качестве транспортной тары используют функциональные емкости с крышками, фляги, термосы, деревянные, металлические и полимерные многооборотные ящики с плотно прилегающими крышками, полиэтиленовые мешки и другие виды тары по ТНПА и (или) разрешенные для контакта с пищевыми продуктами Минздравом и обеспечивающие сохранность качества и безопасность кулинарной продукции в процессе транспортирования, хранения и реализации.

**5.4.4** Кулинарную продукцию, реализуемую потребителю, упаковывают в потребительскую тару.

**5.4.5** В качестве потребительской тары используют пакеты, коробки, целлофан, пергамент, подпергамент, термоусадочную пленку, столовую посуду и другие упаковочные материалы по ТНПА, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами Минздравом и обеспечивающие сохранность качества и безопасность кулинарной продукции.

**5.4.6** Тара должна быть чистой, прочной, сухой, без плесени и посторонних запахов и иметь маркировочный ярлык. Упаковочные материалы не должны отрицательно воздействовать на показатели качества и безопасность кулинарной продукции.

**5.4.7** Продукцию укладывают в транспортную тару: фасованную – в несколько рядов по высоте; штучную, как правило, – в один ряд; весовую – с прокладками слоями.

При укладывании весовой или штучной продукции в ящики дно ящика выстилают пергаментом или подпергаментом, а также другими материалами по ТНПА и (или) разрешенными Минздравом к применению для контакта с пищевыми продуктами. Металлические ящики из нержавеющей стали разрешается не выстилать.

**5.4.8** В каждую единицу транспортной тары помещают кулинарную продукцию одного наименования и одной даты изготовления.

Допускается упаковывание нескольких наименований одного вида кулинарной продукции с учетом технологии ее изготовления, одной даты изготовления, одного срока годности и термического состояния в каждую единицу транспортной тары.

**5.4.9** Маркировке подлежит продукция в потребительской и транспортной таре.

**5.4.10** На каждую единицу потребительской тары наклеивают этикетку (ярлык) в соответствии с СТБ 1100 и с указанием:

- наименования и местонахождения (юридический адрес) изготовителя;
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- наименования кулинарной продукции;
- обозначения ТНПА и технологического документа, в соответствии с которым изготовлена и может быть идентифицирована кулинарная продукция;
- термического состояния (для замороженной или охлажденной продукции);
- массы нетто (при упаковывании нескольких наименований одной группы продукции – массы нетто продукции каждого наименования);
- состава продукции (кроме однокомпонентных изделий), при упаковывании нескольких наименований одной группы – состава продукта каждого наименования.

Примечание – Для упакованной кулинарной продукции нескольких наименований, состоящих из продуктов одной группы, в зависимости от технологии изготовления допускается указывать общий состав ингредиентов в составе продукции;

- даты и часа изготовления;
- срока годности (годен до ... час, день, месяц и год);
- условий хранения;

## СТБ 1210-2010

– рекомендаций по приготовлению (при необходимости);  
– пищевой ценности (при упаковывании нескольких наименований одной группы – пищевой ценности продукции каждого наименования).

Показатели пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, энергетической ценности 100 г съедобной части продукции) определяются изготовителем экспериментальным или расчетным путем и включаются в технологический документ на конкретный вид кулинарной продукции.

**5.4.11** На каждую единицу транспортной тары прикрепляют этикетку (ярлык) с маркировкой по 5.4.10 и дополнительным указанием:

- количества единиц (порций) и массы одной единицы (порции) кулинарной продукции;
- количества упаковочных единиц потребительской тары (для фасованной продукции).

**5.4.12** Допускается маркировочную этикетку (ярлык) вкладывать в транспортную и потребительскую тару.

В случаях, когда кулинарная продукция реализуется в нефасованном виде или фасуется непосредственно в торговых объектах, допускается информацию о ней по 5.4.10 размещать по усмотрению продавца на листках-вкладышах, на ценнике, вывешивать в торговом зале или доводить до сведения потребителей другими способами.

**5.4.13** Кулинарную продукцию, реализуемую в зале торгового объекта общественного питания в столовой посуде, в том числе одноразовой, не маркируют.

## 6 Требования к реализации кулинарной продукции

**6.1** При реализации кулинарной продукции должны выполняться мероприятия, направленные на соблюдение требований санитарных правил, норм и гигиенических нормативов, ТНПА и технологических документов к ее качеству и безопасности.

**6.2** Не допускается реализация кулинарной продукции:

- не соответствующей ТНПА в области обеспечения качества и безопасности;
- без документов, удостоверяющих качество и безопасность;
- с истекшим сроком годности;
- при отсутствии надлежащих условий реализации (хранения);
- идентификация которой невозможна.

**6.3** Кулинарную продукцию реализуют:

– в зале торгового объекта общественного питания с потреблением на месте методом самообслуживания (через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар» и др.), через официантов, барменов, буфетчиков, работников сервисных бригад;

– по месту изготовления на вынос и на вывоз по заказам потребителей;

– вне объекта общественного питания (в раздаточных и доготовочных объектах, магазинах и отделах кулинарии, других объектах общественного питания при выездном обслуживании и др.), в том числе через розничную торговую сеть.

**6.4** При реализации кулинарной продукции в зале торгового объекта общественного питания используют посуду и приборы, в том числе одноразовые.

При реализации продукции на вынос, по заказам потребителей и вне объекта используют потребительскую тару в соответствии с 5.4.5.

## 7 Правила приемки

**7.1** Кулинарная продукция должна быть проверена на соответствие требованиям настоящего стандарта, ТНПА и технологических документов на конкретный вид продукции.

**7.2** Кулинарную продукцию принимают партиями.

Партией считают любое количество кулинарной продукции одного наименования, одной даты и смены изготовления, приготовленной в одинаковых условиях на одном предприятии, в однородной упаковке и одинаковой транспортной таре и оформленной одним удостоверением качества и безопасности.

**7.3** На каждую партию кулинарной продукции изготовителем выдается удостоверение качества и безопасности, которое должно содержать:

- номер и дату выдачи удостоверения качества и безопасности;
- наименование и местонахождение изготовителя;
- наименование продукции;

- термическое состояние (для замороженной или охлажденной продукции);
- обозначение ТНПА и технологического документа, в соответствии с которым изготовлена и может быть идентифицирована продукция;
- дату и час изготовления продукции;
- срок годности (годен до ... час, день, месяц и год);
- условия хранения;
- массу партии продукции.

Удостоверение качества и безопасности должно быть заверено подписью ответственного лица и печатью или штампом.

Удостоверение качества и безопасности хранится у изготовителя продукции.

Примечание – Для регистрации удостоверений качества и безопасности допускается использование компьютерной базы данных или журнала регистрации удостоверений качества и безопасности, который должен быть прошнурован, пронумерован, а на последней странице журнала цифрами и прописью указано общее количество страниц, заверенное подписью лица, ответственного за качество и безопасность продукции, и печатью организации, выдавшей удостоверение качества и безопасности. Нумерация удостоверений качества и безопасности производится с нарастающим итогом в течение календарного года.

На каждую партию кулинарной продукции, поставляемую в розничную торговую сеть, выдается копия удостоверения качества и безопасности.

Допускается в сопроводительных документах (товарно-транспортной, товарной накладной) проставлять штамп или вносить запись с указанием гарантии изготовителя о соответствии продукции требованиям настоящего стандарта или ТНПА на конкретный вид продукции в пределах установленного срока годности при соблюдении условий хранения.

**7.4** Не требуется выдача удостоверения качества и безопасности на реализуемую в организациях кулинарную продукцию, изготовленную в этих же организациях.

**7.5** При приемке партии кулинарной продукции проводят проверку:

- целостности потребительской и транспортной тары;
- наличия маркировочных этикеток (ярлыков) на потребительской и транспортной таре, правильности их оформления;
- количества транспортной тары;
- соответствия фактической массы брутто кулинарной продукции массе, обозначенной на маркировочном ярлыке.

**7.6** Органолептические показатели, массу (для штучной (порционной) продукции), массу нетто фасованной продукции, температуру в толще замороженной продукции определяют в каждой партии продукции согласно [5] и (или) ТНПА.

**7.7** При приемке каждой партии кулинарной продукции, реализуемой в зале торгового объекта общественного питания, проводят:

- органолептическую оценку качества;
- определение массы нетто одной единицы штучной продукции.

**7.8** Физико-химические показатели определяют по отдельным видам кулинарной продукции выборочно в соответствии со схемой контроля изготовителя продукции, но не реже одного раза в полугодие, а также при разногласиях в оценке качества продукции и (или) по требованию потребителя.

Физико-химические показатели в многокомпонентной кулинарной продукции, состоящей из нескольких полуфабрикатов, контролируются отдельно по каждому полуфабрикату.

**7.9** Контроль показателей безопасности осуществляется в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

**7.10** Контроль за уровнем радиоактивного загрязнения осуществляется в соответствии со схемой радиационного контроля, утвержденной в установленном порядке.

## **8 Методы контроля**

**8.1** Отбор и подготовка проб для определения показателей безопасности – по СТБ 1036, СТБ 1050 – СТБ 1055, СТБ 1059, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26929.

Отбор и подготовку проб к испытаниям по физико-химическим показателям проводят по методике [6] и (или) ТНПА на конкретный вид продукции.

**8.2** Органолептическую оценку качества кулинарной продукции проводят по [5], определение массовой доли наполнителя, массу штучной (порционной) продукции – по [6].

## СТБ 1210-2010

Посторонние примеси определяют визуально.

Массу нетто потребительской тары определяют по ГОСТ 5667.

**8.3** Физико-химические показатели определяют:

– массовую долю сухих веществ или влаги – по ГОСТ 3626, ГОСТ 4288, ГОСТ 5900, ГОСТ 6687.2, ГОСТ 7636, ГОСТ 9793, ГОСТ 21094, ГОСТ 28561, ГОСТ 28562;

– массовую долю жира – по ГОСТ 5668, ГОСТ 5867, ГОСТ 5899, ГОСТ 8756.21, ГОСТ 15113.9, ГОСТ 23042;

– массовую долю начинки – по СТБ 985;

– наполнитель – по ГОСТ 4288;

– массовую долю крахмала – по ГОСТ 10574;

– массовую долю поваренной соли – по ГОСТ 3627, ГОСТ 7636, ГОСТ 9957;

– общую (титруемую) кислотность – по ГОСТ 3624, ГОСТ 4288, ГОСТ 5670, ГОСТ 5898, ГОСТ 6687.4;

– массовую долю сахара – по ГОСТ 3628, ГОСТ 5672, ГОСТ 5903;

– свежесть – по ГОСТ 7269, ГОСТ 7702.0, ГОСТ 7702.1, ГОСТ 23392, ГОСТ 23481;

– сернистый ангидрид – по ГОСТ 25555.5;

– кислотное число – по ГОСТ 5476;

– массовую долю продуктов термического окисления фритюрного жира – по СТБ 985.

**8.4** Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26928, ГОСТ 26930 – ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и методикам, утвержденным в установленном порядке.

**8.5** Содержание пестицидов, гистаминов, нитрозаминов, бенз(а)пирена, микотоксинов, антибиотиков, нитратов диоксидов определяют по методикам, утвержденным в установленном порядке.

**8.6** Отбор и подготовку проб для микробиологических анализов проводят по ГОСТ 7702.2.0, ГОСТ 9792, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669.

**8.7** Определение микробиологических показателей кулинарной продукции проводят по ГОСТ 4288, ГОСТ 7702.2.1 – ГОСТ 7702.2.7, ГОСТ 9225, ГОСТ 9958, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 1044.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 19496, ГОСТ 28560, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519, ГОСТ 30726 и методикам, утвержденным в установленном порядке.

**8.8** Содержание радионуклидов определяют по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке.

**8.9** Для определения температуры в толще по центру замороженной кулинарной продукции, отобранной методом «вслепую» по ГОСТ 18321, делают углубление, достигающее до середины изделия, и вставляют термометр жидкостный технический (не ртутный) по ГОСТ 28498, с диапазоном измерения не выше минус 30 °С, с ценой деления 1 °С (вмонтированный в металлическую оправу). Допустимые расхождения между результатами измерений не должны превышать 2 °С.

## 9 Транспортирование и хранение

**9.1** Транспортирование кулинарной продукции осуществляется в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся продуктов, предусмотренными [1].

**9.2** Хранят кулинарную продукцию в соответствии с требованиями технологических документов, ТНПА на конкретные виды продукции и [1].

**9.3** Сроки годности кулинарной продукции устанавливаются в ТНПА на конкретные виды продукции, технологических документах и должны соответствовать [7].

Допускается установление изготовителем продукции сроков годности, отличных от установленных [7] по согласованию с Минздравом.

Примечание – Сроки годности новой, фирменной кулинарной продукции устанавливаются в соответствии с аналогичными видами продукции (по технологии приготовления, способам кулинарной обработки), приведенной в [7].

## 10 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие кулинарной продукции требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

**Приложение А**  
(обязательное)

**Порядок разработки и утверждения новой  
фирменной кулинарной продукции, мучных кондитерских  
и хлебобулочных изделий**

**А.1** Порядок разработки и утверждения новой фирменной кулинарной продукции и мучных кондитерских и хлебобулочных изделий применяется при производстве продукции на объектах общественного питания всех форм собственности и индивидуальными предпринимателями.

**А.2** К новой фирменной кулинарной продукции, мучным кондитерским и хлебобулочным изделиям относится кулинарная продукция, мучные кондитерские и хлебобулочные изделия, отличающиеся от имеющихся в действующих технологических документах, обладающие новизной технологии изготовления, используемого продовольственного сырья и пищевых продуктов, оригинальностью оформления.

**А.3** Разработка новой фирменной кулинарной продукции, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий проводится путем контрольных проработок, которыми определяются и проверяются нормы отходов и потерь при холодной (если они не установлены [8] или [9]) и тепловой кулинарной обработке, рациональность закладки основных продуктов.

Контрольные проработки по определению норм отходов и потерь проводятся на партию сырья однократно и в количествах по усмотрению изготовителя с учетом возможности реализации продукции.

Нормы закладки сырья в мучные кондитерские и хлебобулочные изделия определяются теоретическими расчетами, затем составляется проект рецептуры, после чего проводится контрольное изготовление мучных кондитерских и хлебобулочных изделий выходом партии не менее 2 кг или 30 единиц штучных изделий, которое фиксируется актами контрольных проработок (форма 1 настоящего приложения).

Контрольное приготовление блюд проводится в количестве не менее двух порций, а кулинарных изделий и полуфабрикатов – 0,5 кг.

Готовому изделию дается органолептическая оценка, конкретизируется характеристика изделия и технология его приготовления, рассчитывается пищевая ценность 100 г продукции.

**А.4** Контроль мучных кондитерских и хлебобулочных изделий проводится по физико-химическим показателям, установленным ТНПА на конкретные виды продукции.

**А.5** При положительном заключении комиссии руководителем организации общественного питания обеспечивает приготовление и реализацию кулинарной продукции, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий для изучения потребительского спроса (срок изучения спроса – в течение двух месяцев).

**А.6** На разработанную новую фирменную кулинарную продукцию, мучные кондитерские и хлебобулочные изделия составляются технологические карты, в которых указываются:

- рецептура (нормы закладки сырья, выход полуфабрикатов и готовых изделий, установленные в соответствии с нормами отходов и потерь при холодной и тепловой кулинарной обработке);
- описание технологии приготовления;
- характеристика изделия по органолептическим показателям и физико-химическим показателям (для мучных кондитерских и хлебобулочных изделий);
- правила оформления, подачи блюд и изделий;
- срок годности и условия хранения;
- сведения о пищевой ценности 100 г продукта.

Технологические карты на мучные кондитерские и хлебобулочные изделия оформляются по форме 2 настоящего приложения, на кулинарную продукцию – по форме 3 настоящего приложения.

**А.7** Технологические карты на новую фирменную кулинарную продукцию, мучные кондитерские и хлебобулочные изделия утверждаются руководителем (заместителем руководителя) организации, индивидуальным предпринимателем, с указанием даты их введения.

**А.8** При возникновении спорных вопросов между автором (авторами) и членами комиссии по изготовлению кулинарной продукции и мучных кондитерских и хлебобулочных изделий право окончательного решения предоставляется кулинарному совету организации, региональному органу государственного регулирования торговли, общественным питанием. Срок рассмотрения и ответа автору (авторам) – в течение одного месяца.

На период рассмотрения спорного вопроса выпуск новой фирменной кулинарной продукции и мучных кондитерских и хлебобулочных изделий не рекомендуется.

## **СТБ 1210-2010**

Обжалование решения кулинарного совета организации или регионального органа государственного регулирования торговли, общественным питанием автором (авторами) изделия рассматривается в вышестоящей организации.

**А.9** На новую фирменную кулинарную продукцию и мучные кондитерские и хлебобулочные изделия необходимо иметь следующие документы:

- акт контрольной проработки – по форме 1;
- технологическую карту – по форме 2 или 3.

---

наименование разработчика

АКТ  
 контрольной проработки кулинарной продукции,  
 мучных кондитерских и хлебобулочных изделий,  
 определения норм отходов и потерь на новые виды  
 сырья, пищевых продуктов, материалов

---

место проведения

---

дата

Комиссией в составе:

проведена контрольная проработка

---

наименование кулинарной продукции, мучного кондитерского и хлебобулочного изделия

Для контрольной проработки взято продовольственное сырье и пищевые продукты

---



---

В результате контрольной проработки установлено:

Наименование сырья	Вес брутто, г	Отходы при холодной обработке, %	Вес нетто, г	Вес полуфабриката, г	Потери при тепловой обработке, %	Вес готовой продукции, г

Подписи членов комиссии:

\_\_\_\_\_  
наименование разработчика

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
должность руководителя организации

\_\_\_\_\_  
личная подпись  
дата

\_\_\_\_\_  
расшифровка подписи

Технологическая карта № \_\_\_\_\_  
на мучное кондитерское и хлебобулочное изделие

\_\_\_\_\_  
наименование изделия

по СТБ (ГОСТ, ТУ) \_\_\_\_\_  
номер ТНПА на данное изделие

## 1 Рецепт

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 100 шт. или 10 кг готовых изделий (продукции), г/мл	
		в натуре	в сухих веществах
Итого сырья:			
Масса полуфабриката:			
Выход готового изделия:			

2 Описание технологии приготовления изделия.

3 Характеристика изделия по органолептическим и физико-химическим показателям.

4 Срок годности и условия хранения.

5 Сведения о пищевой ценности.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
расшифровка подписи



\_\_\_\_\_  
наименование разработчика

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
должность руководителя организации

\_\_\_\_\_  
личная подпись  
дата

\_\_\_\_\_  
расшифровка подписи

Технологическая карта № \_\_\_\_\_  
на кулинарную продукцию

\_\_\_\_\_  
наименование кулинарной продукции

по СТБ (ГОСТ, ТУ) \_\_\_\_\_  
номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

## 1 Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг или на 1 порцию готовой продукции, г/мл (для мучных кулинарных изделий – на 100 шт. или 10 кг)	
	Брутто	Нетто
Итого сырья:		
Масса полуфабриката:		
Выход готового изделия:		

2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

3 Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям (внешнему виду, цвету, вкусу, запаху и консистенции).

4 Срок годности и условия хранения.

5 Сведения о пищевой ценности.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
расшифровка подписи

**Приложение Б**  
(обязательное)

**Номенклатура физико-химических показателей кулинарной продукции**

Таблица Б.1

Виды кулинарной продукции	Физико-химические показатели						
	Массовая доля					Общая (титруемая) кислотность	Свежесть
	влаги или сухих веществ	жира	сахара	поваренной соли	наполнителя		
Полуфабрикаты из:							
– картофеля и овощей	+	+	–	+	–	–	–
– круп	+	+	+	–	–	–	–
– творога	+	+	+	–	–	+	–
– рыбы, морепродуктов и раков	+	–	–	+ *	–	–	+
– мяса	–	–	–	–	–	–	+
– птицы, дичи, кролика	–	–	–	+ *	–	–	+
– натуральной рубленой массы мяса	+	+	–	–	+	–	+
– котлетной массы мяса, птицы, рыбы	+	+	–	–	+	–	+
– муки	+	–	–	–	–	+	–
Бульоны пищевые	+	–	–	+	–	–	–
Соусы концентрированные	+	+	–	–	–	+	–
Кулинарные изделия из:							
– картофеля, овощей и грибов	+	+	–	–	–	–	–
– крупы	+	+	+	–	–	–	–
– творога	+	+	+	–	–	+	–
– котлетной массы мяса, птицы, рыбы	+	–	–	–	+	–	+
– мяса, птицы, рыбы	–	+	–	–	–	–	+
– муки	+	+	+	–	–	–	–
Мягкое мороженое	+	+	+	–	–	–	–
Блюда:							
– холодные (закуски)	+	+	–	+	–	–	–
– супы	+	+	–	+	–	–	–
– сладкие супы	+	+	+	–	–	–	–
– из котлетной массы рыбы	+	–	–	+	+	–	+
– из рубленого мяса	+	–	–	–	+	–	+
– из котлетной массы мяса	+	–	–	–	+	–	+
– из картофеля, овощей и грибов	+	+	–	–	–	–	–
Блюда из:							
– круп, бобовых и макаронных изделий на молоке	+	+	–	–	–	–	–
– круп, бобовых и макаронных изделий без молока	+	+	–	–	–	–	–
– яиц	+	+	–	–	–	–	–
– творога	+	+	+	–	–	–	–
– мучные	+	+	–	–	–	–	–
– сладкие	+	+	+	–	–	–	–
Муссы на манной крупе	+	–	+	–	–	–	–

Окончание таблицы Б.1

Виды кулинарной продукции	Физико-химические показатели						
	Массовая доля					Общая (титруемая) кислотность	Све- жесть
	влаги или сухих веществ	жира	сахара	поварен- ной соли	напол- нителя		
Напитки, изготовленные на объектах общественного питания	+	–	+	–	–	–	–
* Массовая доля поваренной соли определяется в полуфабрикатах из рыбы и птицы при их посоле.							
Примечания							
1 При изготовлении кулинарной продукции во фритюре качество фритюра устанавливают путем контроля кислотного числа.							
2 В котлетах, биточках, запеканках, пудингах из круп содержание сахара определяется в случае сомнения при органолептической оценке.							
3 Знак «+» означает, что показатель контролируется, знак «–» – неконтролируемый показатель.							

### Библиография

- [1] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к торговым объектам общественного питания»  
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 17.07.2009 № 84
- [2] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»  
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 09.06.2009 № 63
- [3] Гигиенические нормативы  
ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)  
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26.04.1999 № 16
- [4] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь  
СанПиН 13-10 РБ 202 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применение  
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 28.11.2002 № 94
- [5] Инструкция о порядке проведения бракеража блюд и изделий в торговых объектах общественного питания  
Утверждена постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 12.09.2008 № 36
- [6] Методические указания по лабораторному контролю качества продукции в общественном питании  
Утверждены постановлением Министерства торговли Республики Беларусь и Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.04.2001 № 18/29
- [7] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации»  
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 01.09.2010 № 119
- [8] Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания  
Утвержден приказом Министерства торговли Республики Беларусь от 09.11.1995 № 70
- [9] Сборник технологических карт кондитерских и булочных изделий  
Утвержден постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 20.04.2007 № 26

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

---

Сдано в набор 26.10.2010. Подписано в печать 05.11.2010. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.  
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 2,32 Уч.- изд. л. 1,06 Тираж экз. Заказ

---

Издатель и полиграфическое исполнение:  
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие  
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)  
ЛИ № 02330/0552843 от 08.04.2009.  
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.