

ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(EACC)

EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(EASC)



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
31989 –
2012

Услуги общественного питания

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ЗАГОТОВОЧНЫМ ПРЕДПРИЯТИЯМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Издание официальное



Зарегистрирован
№ 7445
" 28 " декабря 2012 г.



Минск

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации

Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Союзное государство Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

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 РАЗРАБОТАН Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации по переписке (протокол № 54-П от 3 декабря 2012 г.)

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
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53523–2009

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация также будет опубликована в сети Интернет на сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации и в каталоге «Межгосударственные стандарты»

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств

Услуги общественного питания

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ЗАГОТОВОЧНЫМ ПРЕДПРИЯТИЯМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Public catering.
General requirements for prefabricate enterprises

Дата введения —

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.

Требования настоящего стандарта предназначены для применения заготовочными предприятиями общественного питания независимо от их вида, мощности и ассортимента изготавляемой продукции. Если какое-либо требование настоящего стандарта нельзя применить вследствие специфики организации производства или изготавляемой продукции, допускается его исключение.

Положения настоящего стандарта рекомендованы к применению заготовочными предприятиями общественного питания юридических лиц и индивидуальных предпринимателей.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 31985—2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

ГОСТ 31986—2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания

ГОСТ 31987—2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию

П р и м е ч а н и е — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 31985, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 заготовочное предприятие общественного питания: Предприятие общественного питания, предназначенное для производства продукции общественного питания, снабжения заготовочных пред-

приятий общественного питания, магазинов и отделов кулинарии, предприятий розничной торговли, а также для доставки потребителям по их заказам на дом, в офисы, на рабочие места и др.

П р и м е ч а н и е — К заготовочным предприятиям общественного питания относятся: фабрики-заготовочные, фабрики-кухни, специализированные цехи по производству полуфабрикатов, кулинарных, булочных, кондитерских изделий и блюд, специализированные предприятия для определенного контингента потребителей — школьные кулинарные фабрики, заготовочные предприятия школьного питания, комбинаты школьного питания, заготовочные предприятия детского питания, предприятия бортового питания, питания пассажиров железнодорожного транспорта и др. Вид и наименование заготовочного предприятия общественного питания определяется в зависимости от вида и объема перерабатываемого сырья и полуфабрикатов, ассортимента и объема изготавливаемой продукции, контингента потребителей.

3.2 интенсивное охлаждение продукции общественного питания: Процесс быстрого охлаждения продукции до низких плюсовых температур, производимого в специальном холодильном оборудовании, с целью сохранения качества и безопасности, и увеличения сроков ее хранения.

3.3 быстрое (шоковое) замораживание продукции общественного питания: Процесс ускоренного понижения температуры продукции ниже криоскопической, сопровождаемый льдообразованием, со средней скоростью не ниже 0,5 см/ч, до достижения внутри продукции, (в термическом центре) температуры минус 18 °С.

3.4 полуфабрикат высокой степени готовности: Полуфабрикат, из которого в результате осуществления минимального числа необходимых технологических операций приготавливают блюдо или кулинарное (мучное кондитерское) изделие.

4 Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания

4.1 На заготовочных предприятиях общественного питания должны выполняться требования нормативных правовых актов и нормативных документов, действующих на территории государства, принятого стандарта.

4.2 При проектировании, выборе места расположения, строительстве и эксплуатации заготовочных предприятий общественного питания, должны соблюдаться установленные требования:

- к месту расположения и прилегающей территории, архитектурно-планировочному и конструктивному решению;
- к размещению предприятий, составу производственных и других помещений;
- к системе инженерно-технического обеспечения, включая водоснабжение, канализацию, отопление, вентиляцию, кондиционирование воздуха, газоснабжение, электроснабжение, связь, информатизацию, диспетчеризацию, мусороудаление, вертикальный транспорт (лифты, эскалаторы);
- к пожарной и охранной сигнализации.

4.3 Заготовочные предприятия общественного питания могут быть размещены в надземных этажах отдельно стоящих нежилых зданий или быть пристроенными к другим зданиям промышленного и общественного назначения. Допускается размещение заготовочных предприятий общественного питания небольшой мощности, кроме кондитерских цехов, в приспособленных цокольных и подземных этажах зданий.

Заготовочные предприятия общественного питания, занимающие часть здания промышленного и общественного назначения, должны быть оборудованы отдельным от основного входом (выходом).

4.4 При строительстве и реконструкции заготовочных предприятий общественного питания рекомендуется учитывать расчетные производственные мощности по объему изготавляемых полуфабрикатов, кулинарных, мучных кондитерских изделий и готовых блюд согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принятого стандарта.

4.5 Здания заготовочных предприятий общественного питания должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принятого стандарта.

Архитектурно-планировочные решения и конструктивные элементы зданий заготовочных предприятий общественного питания и используемое инженерно-техническое оборудование должны соответствовать требованиям нормативных документов, действующих на территории государства, принятого стандарта.

4.6 Заготовочные предприятия общественного питания должны быть оснащены инженерными системами и оборудованием, в том числе иметь естественное и/или искусственное освещение, горячее