

1	2	3	4	5	6
<b>Раздел II ПРОДУКЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>					
	<b>Полуфабрикаты мясные:</b>	122200			
1.	Полуфабрикаты мясные натуральные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)		<p>Органолептические показатели</p> <p>Физико-химические показатели:</p> <p>Массовая доля мясной мякоти на костях (в мясокостных полуфабрикатах)</p> <p>Свежесть</p>	<p>ГОСТ Р 52675-2006</p> <p>ОСТ 49 208-84</p> <p>с изменениями №1 и 2</p> <p>ГОСТ Р 50763-95</p> <p>ТУ 9214-756-00419779-02</p> <p>ТУ 9214-793-00419779-03</p> <p>ТУ 9214-456-00419779-03</p> <p>ТУ 9214-345-00419779-06</p> <p>ТУ 9214-575-00419779-06</p> <p>НД на конкретный вид продукции</p>	<p>ГОСТ Р 52675-2006</p> <p>ОСТ 49 208-84</p> <p>с изменениями №1 и 2</p> <p>ГОСТ Р 50763-95</p> <p>ТУ 9214-756-00419779-02</p> <p>ТУ 9214-793-00419779-03</p> <p>ТУ 9214-456-00419779-03</p> <p>ТУ 9214-345-00419779-06</p> <p>ТУ 9214-575-00419779-06</p> <p>НД на конкретный вид продукции</p> <p>ГОСТ 21237-75</p> <p>ГОСТ 7269-79</p> <p>ГОСТ 19496-93 ГОСТ 30726-2001 ГОСТ 23392-78</p>
	Субпродукты мясные обработанные - полуфабрикаты		<p>Органолептические показатели</p> <p>Физико-химические показатели:</p> <p>Свежесть</p>	<p>ТУ 9212-460-00419779-02</p> <p>ГОСТ Р 50763-95</p> <p>НД на конкретный вид продукции</p>	<p>ТУ 9212-460-00419779-02</p> <p>ГОСТ 21237-75</p> <p>ГОСТ 7269-79</p> <p>ГОСТ 19496-93</p> <p>ГОСТ 23392-78</p>

1	2	3	4	5	6
	Полуфабрикаты мясные рубленые (котлеты: домашние, московские, киевские, бифштекс рубленный, ромштекс и др.)		<p>Органолептические показатели</p> <p>Физико-химические показатели:</p> <p>Массовая доля:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- влаги</li> <li>- хлеба (кроме бифштекса)</li> <li>- поваренной соли</li> <li>- жира</li> </ul>	<p>ГОСТ Р 52675-2006</p> <p>ТУ 9214-553-00419779-2001</p> <p>ТУ 9214-345-00419779-06</p> <p>ТУ 9214-456-00419779-03</p> <p>ТУ 9214-756-00419779-02</p> <p>ТУ 9214-575-00419779-06</p> <p>ГОСТ Р 50763-95</p> <p>НД на конкретный вид продукции</p>	<p>ГОСТ Р 52675-2006</p> <p>ТУ 9214-553-00419779-2001</p> <p>ТУ 9214-345-00419779-06</p> <p>ТУ 9214-456-00419779-03</p> <p>ТУ 9214-756-00419779-02</p> <p>ТУ 9214-575-00419779-06</p> <p>ГОСТ Р 51479-99</p> <p>ГОСТ Р 51480-99</p> <p>НД на конкретный вид продукции</p>
	Фарш мясной натуральный (говяжий, свиной, домашний, бараний, особый)		<p>Органолептические показатели</p> <p>Физико-химические показатели:</p> <p>Массовая доля:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- жира</li> <li>- влаги</li> </ul> <p>Свежесть</p>	<p>ТУ 9214-608-00419779-2001</p> <p>ТУ 9214-456-00419779-03</p> <p>ГОСТ Р 50763-95</p> <p>НД на конкретный вид продукции</p>	<p>ТУ 9214-608-00419779-2001</p> <p>ТУ 9214-456-00419779-03</p> <p>ГОСТ Р 50763-95</p> <p>НД на конкретный вид продукции</p> <p>ГОСТ 23042-86</p> <p>ГОСТ 4288-76</p> <p>ГОСТ 7269-79</p>
	Фрикадельки мясные замороженные		<p>Органолептические показатели</p> <p>Физико-химические показатели:</p> <p>Массовая доля жира</p>	<p>ТУ 9214-609-00419779-2001</p> <p>ГОСТ Р 50763-95</p> <p>НД на конкретный вид продукции</p>	<p>ТУ 9214-609-00419779-2001</p> <p>ГОСТ 9957-73</p> <p>ГОСТ 23042-86</p> <p>ГОСТ 4288-76</p>

1	2	3	4	5	6
2.	<b>Мясные кулинарные изделия:</b> Мясо отварное, шпигованное тушеное, жареное крупным куском		Органолептические показатели Физико-химические показатели: Массовая доля поваренной соли	ГОСТ Р 50763-95 НД на конкретный вид продукции	ГОСТ Р 50763-95 НД на конкретный вид продукции ГОСТ 9959-91, ГОСТ 9957-73
	Блюда из мяса и мясных продуктов		Органолептические показатели Физико-химические показатели: Массовая доля: – поваренной соли - жира – влаги Кислотность Свежесть	ГОСТ Р 50763-95 Рецептуры сборников*	МУ 1-40/3805 ГОСТ Р 50763-95 ГОСТ Р 51479-99 ГОСТ Р 51480-99

1	2	3	4	5	6
3	<b>Полуфабрикаты из мяса птицы:</b> Полуфабрикаты из мяса кур натуральные (в т.ч. куры-гриль - полуфабрикаты)		Органолептические показатели  Свежесть Температура в толще продукта	ТУ 9214-028-23476484-96 ГОСТ Р 50763-95 НД на конкретный вид продукции	ТУ 9214-028-23476484-96 ГОСТ Р 50763-95 НД на конкретный вид продукции ГОСТ 7702.0-74 ГОСТ 7702.1-74
	Полуфабрикаты из мяса кур и индеек рубленые		Органолептические показатели  Физико-химические показатели: Массовая доля:  – влаги – жира – поваренной соли – хлеба с учетом панировочных сухарей Масса единицы изделия  М	ГОСТ Р 50763-95 ТУ 9214-026-23476484-96 ТУ 9214-301-23476484-98  ТУ 9214-302-23476484-98 НД на конкретный вид продукции	ГОСТ Р 50763-95 ТУ 9214-026-23476484-96 ТУ 9214-301-23476484-98 ТУ 9214-302-23476484-98 НД на конкретный вид продукции ГОСТ 4288-76 ГОСТ 28561-90 ГОСТ 23042-86 ГОСТ 9957-73

1	2	3	4	5	6
4	<b>Кулинарные изделия из птицы:</b> Птица вареная, жаренная, запеченная (целиком и порциями)		Органолептические показатели Физико-химические показатели: Массовая доля поваренной соли Микробиологические показатели: По п.1	ГОСТ Р 50763-95 НД на конкретный вид продукции	ГОСТ Р 50763-95 НД на конкретный вид продукции ГОСТ 9959-91 ГОСТ 9957-73 По п.1
	Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика		Органолептические показатели Физико-химические показатели: Массовая доля: – поваренной соли – жира – влаги Кислотность Свежесть	ГОСТ Р 50763-9 Рецептуры сборников**	МУ 1-40/3805 ГОСТ Р 50763-95

1	2	3	4	5	6
5	<p><b>Полуфабрикаты рыбные:</b> Биточки, котлеты рыбные</p> <p>Рыба специальной разделки незамороженная</p>	-	<p>Органолептические показатели Физико-химические показатели: Массовая доля:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- поваренной соли</li> <li>- хлеба с учетом панировочных сухарей</li> <li>- влаги</li> </ul> <p>Органолептические показатели Физико-химические показатели:</p> <p>Массовая доля поваренной соли (в случае фиксации)</p>	<p>ГОСТ Р 50763-95 НД на конкретный вид продукции</p> <p>ОСТ 15-37-92</p>	<p>ГОСТ Р 50763-95 НД на конкретный вид продукции ГОСТ 7636-85 ГОСТ 27207-87 ГОСТ 4288-76</p> <p>ОСТ 15-37-92 ГОСТ 7631-85 ГОСТ 7636-85</p>



1	2	3	4	5	6
	Бульоны пищевые		Органолептические показатели Физико-химические показатели: Массовая доля: – сухого остатка – влаги – поваренной соли – белка – жира	ГОСТ Р 50763-95 НД на конкретный вид продукции	ГОСТ Р 50763-95 НД на конкретный вид продукции
	Супы, приготовленные на производстве, охлажденные первые блюда в упаковке  Соусы концентрированные, соусы, приготавливаемые на производстве		Органолептические показатели Физико-химические показатели: Массовая доля: - сухих веществ – поваренной соли – жира плотной и жидкой части Общая кислотность  Органолептические показатели Физико-химические показатели: Массовая доля: – сухих веществ – жира Общая кислотность	ГОСТ Р 50763-95 НД на конкретный вид продукции  Рецептуры сборников*  ГОСТ Р 50763-95 НД на конкретный вид продукции Рецептуры сборников*	МУ 1-40/3805 ГОСТ Р 50763-95  НД на конкретный вид продукции  ГОСТ Р 50763-95 НД на конкретный вид продукции ГОСТ 4288-76 ГОСТ 23042-86 МУ 1-40/3805



1	2	3	4	5	6
7	<b>Овощные полуфабрикаты:</b> Картофель сырой очищенный, капуста белокочанная свежая зачищенная, морковь, свекла, лук репчатый, овощи очищенные, целые и нарезанные		Органолептические показатели Физико-химические показатели: Масса зачищенных кочанов Размер корнеплодов (луковиц) Содержание корнеплодов (луковиц) с отклонениями от установленных размеров Массовая доля сернистого ангидрида	ГОСТ Р 50763-95 НД на конкретный вид продукции	ГОСТ Р 50763-95 НД на конкретный вид продукции  Г
	Картофель, морковь, свекла отварные - полуфабрикаты  Биточки (котлеты) овощные - полуфабрикаты (капустные, морковные, свекольные, картофельные и др.), фаршированные овощи, голубцы		Органолептические показатели Посторонние примеси  Органолептические показатели Физико-химические показатели: Массовая доля: – сухих веществ – поваренной соли – жира	ГОСТ Р 50763-95 НД на конкретный вид продукции  ГОСТ Р 50763-95 НД на конкретный вид продукции Рецептуры сборников**	ГОСТ Р 50763-95 НД на конкретный вид продукции  ГОСТ 28561-90 ГОСТ 26186-84 ГОСТ 8756.21-89 ГОСТ Р 50763-95 НД на конкретный вид продукции

1	2	3	4	5	6
8.	<b>Овощные кулинарные изделия:</b> Голубцы, овощи фаршированные		Органолептические показатели Физико-химические показатели: Массовая доля: сухих веществ поваренной соли жира Общая кислотность Соотношение капусты вареной и фарша	ГОСТ Р 50763-9 НД на конкретный вид продукции Рецептуры сборников**	ГОСТ Р 50763-95 НД на конкретный вид продукции ГОСТ 4288-76 ГОСТ 28561-90 ГОСТ 26186-84 ГОСТ 27207-87 ГОСТ 8756.21-89 ГОСТ 25555.0-82
	Запеканка из овощей (капустная, морковная, картофельная с мясом, овощная)		Органолептические показатели Физико-химические показатели: Массовая доля: – сухих веществ – жира Посторонние примеси	ГОСТ Р 50763-95 НД на конкретный вид продукции Рецептуры сборников*	ГОСТ Р 50763-95 НД на конкретный вид продукции ГОСТ 28561-90 ГОСТ 23042-86 ГОСТ 8756.21-89
	Блюда из картофеля, овощей и грибов		Органолептические показатели Физико-химические показатели: Массовая доля: - сухих веществ - поваренной соли - жира Общая кислотность	ГОСТ Р 50763-95 НД на конкретный вид продукции Рецептуры сборников*	МУ 1-40/3805 ГОСТ Р 50763-95 ГОСТ 28561-90 ГОСТ 26186-84 ГОСТ 27207-87 ГОСТ 8756.21-89 ГОСТ 25555.0-82

1	2	3	4	5	6
9.	<b>Творожные полуфабрикаты и кулинарные изделия:</b> Полуфабрикаты из творога, запеканки и пудинги из творога		Органолептические показатели Физико-химические показатели.  Массовая доля: сухих веществ поваренной соли жира сахарозы Общая кислотность	ОСТ 10-02-02-6-87 ГОСТ Р 50763-95 НД на конкретный вид продукции Рецептуры сборников*	ОСТ 10-02-02-6-87 ГОСТ 50763-95 НД на конкретный вид продукции ГОСТ 3626-73 ГОСТ 3627-81 ГОСТ 5867-90 ГОСТ 3628-78 ГОСТ 3624-92
	Блюда из творога и яиц		Органолептические показатели Физико-химические показатели: Массовая доля: сухих веществ поваренной соли жира сахарозы Общая кислотность	ГОСТ Р 50763-95 НД на конкретный вид продукции Рецептуры сборников**	МУ 1-40/3805 ГОСТ Р 50763-95  ГОСТ 3627-81 ГОСТ 5867-90 ГОСТ 3628-78 ГОСТ 3624-92
	Блюда из макаронных изделий		Органолептические показатели Физико-химические показатели: Массовая доля: - сухих веществ - поваренной соли - жира Общая кислотность	ГОСТ Р 50763-95 НД на конкретный вид продукции Рецептуры сборников*	МУ 1-40/3805 ГОСТ Р 50763-95  ГОСТ 3626-73 ГОСТ 3627-81 ГОСТ 5867-90 ГОСТ 3624-92

1	2	3	4	5	6
10.	<b>Крупяные полуфабрикаты и блюда:</b> Запеканки, биточки (котлеты) крупяные - полуфабрикаты и кулинарные изделия		Органолептические показатели Физико-химические показатели: Массовая доля: – сухих веществ – сахара Посторонние примеси	ГОСТ Р 50763-95 НД на конкретный вид продукции Рецептуры сборников*	ГОСТ Р 50763-95 НД на конкретный вид продукции ГОСТ 15113.4-77 ГОСТ 15113.6-77
	Гарниры, кулинарные изделия и блюда из бобовых и круп		Органолептические показатели Физико-химические показатели: Массовая доля: - сухих веществ - поваренной соли – жира	ГОСТ Р 50763-95 НД на конкретный вид продукции Рецептуры сборников*	МУ 1-40/3805 ГОСТ Р 50763-95 ГОСТ 3626-73 ГОСТ 3627-81 ГОСТ 5867-90
	Охлажденные вторые блюда и кулинарные изделия в упаковке		Органолептические показатели Физико-химические показатели: Массовая доля: - сухих веществ - поваренной соли – жир	ГОСТ Р 50763-95 НД на конкретный вид продукции	ГОСТ Р 50763-95 НД на конкретный вид продукции  ГОСТ 3626-73 ГОСТ 3627-81 ГОСТ 5867-90

1	2	3	4	5	6
	Салаты незаправленные - полуфабрикаты и салаты - кулинарные изделия в упаковке		Органолептические показатели Физико-химические показатели: – общая кислотность	ГОСТ Р 50763-95 НД на конкретный вид продукции	ГОСТ Р 50763-95 НД на конкретный вид продукции

1	2	3	4	5	6
11	<b>Холодные блюда:</b> Охлажденные холодные блюда и кулинарные изделия в упаковке		Органолептические показатели Физико-химические показатели: Массовая доля: – сухих веществ – жира поваренной соли Общая кислотность	ГОСТ Р 50763-95 НД на конкретный вид продукции	МУ 1-40/3805, ГОСТ Р 50763-95 НД на конкретный вид продукции
	Бутерброды, банкетные закуски, гастрономические товары и консервы порциями. Салаты и винегреты. Холодные закуски из овощей и грибов. Холодные закуски из рыбы, рыбных гастрономических продуктов. Холодные закуски из мяса и мясных гастрономические продукты.	-	Органолептические показатели  Физико-химические показатели	ГОСТ Р 50763-95 Рецептуры сборников*	МУ 1-40/3805 ГОСТ Р 50763-95  МУ 1-40/3805, ГОСТ Р 50763-95

1	2	3	4	5	6
	Сладкие блюда, десерты		Органолептические показатели Физико-химические показатели: Массовая доля: - сухих веществ - жира - сахара	ГОСТ Р 50763-95 НД на конкретный вид продукции Рецептуры сборников*	МУ 1-40/3805 ГОСТ Р 50763-95 НД на конкретный вид продукции
	Охлажденные сладкие блюда в полимерной упаковке		Органолептические показатели Физико-химические показатели: Массовая доля: - сухих веществ - жира - сахара	ГОСТ Р 50763-95 НД на конкретный вид продукции	МУ 1-40/3805 ГОСТ Р 50763-95 НД на конкретный вид продукции

1	2	3	4	5	6
12.	Напитки (чай, кофе, какао)		<p>Органолептические показатели Физико-химические показатели: Массовая доля: - сухих веществ - сахара - Свежесть настоя чая Массовая доля сухого чая Наличие питьевой соды в чае-заварке Масса натурального кофе в напитках Масса какао-порошка в напитках Массовая доля сухих веществ в кофе (какао) с молоком Массовая доля молока в кофе (какао) с молоком Плотность кипяченого молока Массовая доля лактозы в кипяченом молоке</p>	Рецептуры сборников*	МУ 1-40/3805 ГОСТР 50763-95
13.	Соки плодовые, ягодные, овощные, коктейли		<p>Органолептические показатели Физико-химические показатели: Относительная плотность соков Концентрация (степень разведения) соков Массовая доля сухих веществ Массовая доля жира (коктейли с молочными продуктами) Объемная доля этилового спирта (алкогольные коктейли) Массовая концентрация общего экстракта (алкогольные коктейли)</p>	Рецептуры сборников*	МУ 1-40/3805 ГОСТР 50763-95



1	2	3	4	5	6
14.	<b>Мучные полуфабрикаты:</b> Тесто охлажденное - полуфабрикат		Органолептические показатели Физико-химические показатели: Щелочность Кислотность Влажность Массовая доля (в пересчете на сухое вещество): - сахара - жира	ГОСТ Р 50763-95 НД на конкретный вид продукции	ГОСТ Р 50763-95 НД на конкретный вид продукции ГОСТ 5898-87 ГОСТ 5670-96  ГОСТ 5672-68 ГОСТ 5668-68
15.	Мучные замороженные полуфабрикаты (пельмени, манты, хинкали)		Органолептические показатели Физико-химические показатели: Массовая доля: - поваренной соли - фарша к массе пельменя - жира в фарше Толщина тестовой оболочки Толщина теста в местах заделки Масса одного пельменя	ТУ 9214-544-00419779-2000 ГОСТ Р 50763-95 НД на конкретный вид продукции	ТУ 9214-544-00419779-2000  ГОСТ 9957-73 ГОСТ 23042-86

1	2	3	4	5	6
	<p>Блинчики с фаршем охлажденные, блинчики с начинками быстрозамороженные</p> <p>Мучные кулинарные изделия (пирожки, беляши, чебуреки, пицца и др.)</p> <p>Фарши и начинки для мучных кулинарных изделий</p>		<p>Органолептические показатели Физико-химические показатели: Массовая доля:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сухих веществ в фарш</li> <li>- фарша к общей массе блинчика</li> </ul> <p>Масса блинчика</p> <p>Органолептические показатели Физико-химические показатели: Массовая доля:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- начинки к массе изделия</li> <li>- влаги в основе</li> <li>- сухих веществ в начинке</li> <li>- сахара в перерасчете на сухое вещество</li> <li>- жира в перерасчете на сухое вещество в основе</li> <li>- Кислотность основы</li> </ul> <p>Органолептические показатели Физико-химические показатели: Массовая доля:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сухие вещества</li> <li>- жира</li> <li>- поваренной соли</li> <li>- сахара</li> </ul>	<p>ГОСТ Р 50763-95 НД на конкретный вид продукции ТУ 10.0419768-2-90</p> <p>ГОСТ Р 50763-95 НД на конкретный вид продукции Рецептуры сборников*</p> <p>ГОСТ Р 50763-95 Рецептуры сборников*</p>	<p>ГОСТ Р 50763-95 НД на конкретный вид продукции ТУ 10.0419768-2-90 ГОСТ 28561-90</p> <p>МУ 1-40/3805 ГОСТ Р 50763-95</p> <p>МУ 1-40/3805 ГОСТ Р 50763-95</p>

1	2	3	4	5	6
16.	<p><b>Мучные кондитерские и булочные изделия (с кремом и без), изготовленные на предприятиях общественного питания:</b> Мучные кондитерские и булочные изделия</p>		<p>Органолептические показатели Физико-химические показатели: Массовая доля:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- влаги</li> <li>- сахара в пересчете на сухое вещество</li> <li>- сухих веществ в начинке</li> <li>- жира в перерасчете на сухое вещество в основе</li> <li>- сернистой кислоты</li> <li>- сорбиновой кислоты</li> <li>- сахарозы в водной фазе крема</li> </ul> <p>Щелочность для изделий изготавливаемых с применением химических разрыхлителей Наличие красного синтетического красителя</p>	<p>ГОСТ 24557-89 ГОСТ 14621-78 ГОСТ 15052-96 ГОСТ 24091-89Е – ГОСТ 9511-80 ГОСТ Р 50228-92 ОСТ 10-060-95 Рецептуры сборников*</p>	<p>ОСТ 10-060-95 ГОСТ 5897-90 ГОСТ 5900-73 ГОСТ 21094-75 ГОСТ 5903-89 ГОСТ 5672-68 МУ 1-40/3805 ГОСТ 5899-85 ГОСТ 5868-68 ГОСТ 26811-86 ГОСТ 26181-84 ГОСТ 5898-87 ГОСТ 5904-80</p>



1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

**Примечания:**

- \* Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Москва 1994-2004 гг. издания. Письмо комитета РФ по торговле от 15.07.96 г. № 1-806/32-9.
- \* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. Москва 1992 г.
- \* Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. М., 1999-2004 гг. издания.
- \* Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания. М. 2002-2007 гг. и другие  
Сборники рецептур блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, официально изданные на территории Российской Федерации, в том числе национальных кухонь.
  
- \*\* Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. И.М. Скурихин, В.А. Тутельян, в 1 т. М издания 2002-2007 гг
- \*\* Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под ред. А.А. Покровского, издания 1976 г.;
- \*\* Химический состав блюд и кулинарных изделий. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценност блюд и кулинарных изделий. Под ред. И.М. Скурихина и В.А. Шатерникова, в 2 т., издания 1984 г.;
- \*\* Химический состав блюд и кулинарных изделий. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценност пищевых продуктов. Под ред. И.М. Скурихина и М.Н. Волгарева, издания 1987 г.;
- \*\* Химический состав блюд и кулинарных изделий. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. Под ред. И.М. Скурихина и М.Н. Волгарева, в 2 т., издания 1994 г.  
и другие официальные справочники химического состава, в т.ч. на импортные продукты

Руководитель ИЛ ФГУ «Курганский ЦСМ»

Н.Е. Пантюхова