

**ГОСТ Р 50647—94**

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

---

**ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ**

**ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ**

**Издание официальное**

**ГОССТАНДАРТ РОССИИ**

**Москва**

## Предисловие

- 1 РАЗРАБОТАН Всероссийским институтом питания
- 2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 347 «Услуги торговли и общественного питания»
- 3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 21.02.94 № 35
- 4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ
- 5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Январь 1999 г.

© Издательство стандартов, 1994  
© ИПК Издательство стандартов, 1999

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта России

## ВВЕДЕНИЕ

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий данной области знания.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Недопустимые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометой «Ндп».

Заключенная в круглые скобки часть термина может быть опущена при использовании термина в документах по стандартизации.

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два термина, имеющие общие терминологические элементы.

В алфавитном указателе данные термины приведены отдельно с указанием номера статьи.

Приведенные определения можно при необходимости изменить, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в данном стандарте.

В случаях, когда в термине содержатся все необходимые и достаточные признаки понятия, определение не приводится, и вместо него ставится прочерк.

Термины и определения общетехнических понятий, необходимые для понимания текста стандарта, приведены в приложении А.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, их краткие формы, представленные аббревиатурой — светлым, а синонимы — курсивом.

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ****ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ****Термины и определения**

Catering.  
Terms and definitions

Дата введения 1994—07—01

**1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения основных понятий в области общественного питания.

Термины, установленные настоящим стандартом, обязательны для применения во всех видах документации и литературы (по данной научно-технической отрасли), входящих в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ.

Настоящий стандарт должен применяться совместно с ГОСТ 16814, ГОСТ 17481, ГОСТ 18447, ГОСТ 19477, ГОСТ 28322.

**2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ**

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

- ГОСТ 16814—88 Хлебопекарное производство. Термины и определения.
- ГОСТ 17481—72 Технологические процессы в кондитерской промышленности. Термины и определения.
- ГОСТ 19477—74 Консервы плодоовощные. Технологические процессы. Термины и определения.
- ГОСТ 28322—89 Продукты переработки плодов и овощей. Термины и определения.

## 3 ОБЩИЕ ПОНЯТИЯ

- 1 **общественное питание:** Совокупность предприятий различных организационно-правовых форм и граждан-предпринимателей, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции
- 2 **предприятие общественного питания:** Предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления
- 3 **заготовочное предприятие [цех] (общественного питания):** Предприятие [цех] общественного питания, предназначенное для централизованного механизированного производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и снабжения ими доготовочных предприятий, магазинов кулинарии и предприятий розничной торговли
- 4 **догоготовочное предприятие (общественного питания):** Предприятие общественного питания, осуществляющее приготовление блюд из полуфабрикатов и кулинарных изделий, их реализацию и организацию потребления
- 5 **специализированное предприятие (общественного питания):** Предприятие общественного питания любого типа, вырабатывающее и реализующее однородную по ассортименту кулинарную продукцию с учетом специфики обслуживания и организации досуга потребителей
- 6 **сеть предприятий (общественного питания); сеть:** Совокупность предприятий общественного питания
- 7 **норматив развития сети:** Показатель, выраженный отношением установленного числа мест сети предприятий общественного питания к расчетной численности потребителей
- 8 **обеспеченность населения сетью:** Показатель, выраженный отношением фактического числа мест сети предприятий общественного питания к расчетной численности потребителей
- 9 **степень обеспечения сетью (Ндп. уровень обеспеченности сетью):** Отношение фактического числа мест предприятий общественного питания к нормированному, выраженное в процентах
- 10 **услуга общественного питания:** Результат деятельности предприятий и граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга
- 11 **исполнитель услуги:** Предприятие общественного питания и гражданин-предприниматель, выполняющие работы по производству, реализации и организации потребления кулинарной продукции

- 12 потребитель услуги (общественного питания):** Гражданин, пользующийся услугами питания, обслуживания, досуга
- 13 процесс обслуживания (в общественном питании):** Совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации кулинарной продукции и организации досуга
- 14 метод обслуживания потребителей (общественного питания):** Способ реализации потребителям продукции общественного питания

**Примечание** — Различают два метода обслуживания: обслуживание официантом, барменом, буфетчиком, продавцом или самообслуживание

- 15 форма обслуживания потребителей (общественного питания):** Организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей продукции общественного питания

**Примечание** — Примером форм обслуживания может быть реализация кулинарной продукции через торговые автоматы или столы саморасчета, по типу «шведского стола», отпуск скомплектованных обедов

- 16 рациональное питание:** Питание потребителей, организуемое с учетом физиологических потребностей в пищевых веществах и установленного режима питания
- 17 рацион питания:** Набор рекомендуемых потребителю блюд и изделий, скомплектованных по видам приема пищи в соответствии с требованиями рационального питания
- 18 скомплектованный обед [завтрак, полдник, ужин]:** Набор блюд и изделий для приема пищи, составленный с учетом требований рационального питания для приема пищи в обед [завтрак, полдник, ужин]
- 19 суточный рацион:** Рацион питания, включающий скомплектованные обед, завтрак, полдник, ужин
- 20 качество кулинарной продукции:** Свойства кулинарной продукции, обуславливающие ее пригодность к дальнейшей обработке и/или употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств

#### **4 СПОСОБЫ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

- 21 кулинарная обработка пищевых продуктов:** Воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, делающих их пригодными для дальнейшей обработки и/или употребления в пищу

- 22 механическая кулинарная обработка** (Ндп. *первичная обработка, холодная обработка*): Кулинарная обработка пищевых продуктов механическими способами с целью изготовления блюд, кулинарных изделий и полуфабрикатов
- 23 химическая кулинарная обработка:** Кулинарная обработка пищевых продуктов химическими способами с целью изготовления кулинарных полуфабрикатов
- 24 тепловая кулинарная обработка:** Кулинарная обработка пищевых продуктов, заключающаяся в их нагреве с целью доведения до заданной степени кулинарной готовности
- 25 кулинарная готовность; готовность:** Совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей качества блюда и кулинарного изделия, определяющих их пригодность к употреблению в пищу
- 26 нарезка:** Механическая кулинарная обработка, заключающаяся в делении пищевых продуктов на части определенного размера и формы при помощи режущего инструмента или механизма
- 27 шинкование:** Нарезка овощей на мелкие, узкие кусочки или тонкие, узкие полоски
- 28 панирование:** Механическая кулинарная обработка, заключающаяся в нанесении на поверхность полуфабриката панировки
- Примечание — В качестве панировки используют муку, сухарную крошку, нарезанный пшеничный хлеб и т. п.
- 29 взбивание:** Механическая кулинарная обработка, заключающаяся в интенсивном перемешивании одного или нескольких продуктов с целью получения рыхлой, пышной или пенистой массы
- 30 порционирование:** —
- 31 фарширование:** Механическая кулинарная обработка, заключающаяся в наполнении фаршем специально подготовленных продуктов
- 32 протираание:** Механическая кулинарная обработка, заключающаяся в измельчении продукта путем продавливания через сита для придания однородной консистенции
- 33 шпигование:** Механическая кулинарная обработка, заключающаяся во введении овощей или других продуктов, предусмотренных рецептурой, в специальные надрезы в кусках мяса, тушках птицы, дичи или рыбы
- 34 рыхление:** Механическая кулинарная обработка продуктов, заключающаяся в частичном разрушении структуры соединительной ткани для ускорения процесса тепловой обработки

- 35 маринование:** Химическая кулинарная обработка, заключающаяся в выдерживании продуктов в растворах пищевых органических кислот, с целью придания готовым изделиям специфических вкуса, аромата и консистенции
- 36 сульфитация очищенного картофеля:** Химическая кулинарная обработка очищенного картофеля сернистым ангидридом или растворами солей сернистой кислоты с целью предотвращения от потемнения
- 37 варка:** Тепловая кулинарная обработка продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара
- 38 припускание:** Варка продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку
- 39 тушение:** Припускание продуктов с добавлением пряностей и приправ или соуса  
Примечание—Перед тушением продукты можно обжаривать
- 40 жарка:** Тепловая кулинарная обработка продуктов с целью доведения до кулинарной готовности при температуре, обеспечивающей образование на их поверхности специфической корочки
- 41 обжарка:** Кратковременная жарка продуктов без доведения их до кулинарной готовности с целью придания готовым изделиям заданных органолептических свойств
- 42 пассерование:** Жарка отдельных видов продуктов с жиром при температуре 120°C с целью экстрагирования ароматических и красящих веществ  
Примечание—Муку пассеруют и без жира при температуре 150°C
- 43 запекание:** Тепловая кулинарная обработка продуктов в камере тепловых аппаратов с целью доведения их до кулинарной готовности и образования корочки  
Примечание—Запекание проводят с добавлением различных продуктов согласно рецептуре
- 44 подпекание овощей:** Обжарка крупно нарезанных овощей на жарочной поверхности без жира
- 45 разогрев блюд [кулинарных изделий]:** Тепловая кулинарная обработка замороженных или охлажденных блюд [кулинарных изделий] прогреванием до температуры 80—90°C в центре продукта
- 46 термостатирование блюд:** Поддержание заданной температуры блюд на раздаче или при доставке к месту потребления
- 47 охлаждение кулинарной продукции:** Кулинарная обработка, заключающаяся в снижении температуры кулинарной продукции с целью доведения ее до кулинарной готовности, хранения или дальнейшего использования



**48 интенсивное охлаждение кулинарной продукции:** Быстрое охлаждение кулинарной продукции до низких плюсовых температур, производимое в специальном холодильном оборудовании, с целью сохранения качества и увеличения сроков ее хранения

## 5 КУЛИНАРНАЯ ПРОДУКЦИЯ

**49 кулинарная продукция:** Совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов

**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 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, в большинстве случаев с фаршем

Примечание — К мучным кулинарным изделиям относят, например, пирожки, кулебяки, беляши, пончики, пиццу

**54 блюдо:** Пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированное и оформленное

**55 охлажденное блюдо [кулинарное изделие]:** Блюдо [кулинарное изделие], подвергнутое интенсивному охлаждению

**56 заказное блюдо (Ндп. порционное блюдо):** Блюдо, требующее индивидуального приготовления и оформления после получения заказа от потребителя

**57 банкетное блюдо:** Блюдо с оригинальным оформлением, приготовляемое для торжественных приемов

**58 фирменное блюдо:** Блюдо, приготовляемое на основе новой рецептуры и технологии или нового вида сырья и отражающее специфику данного предприятия

**59 гарнир:** Часть блюда, подаваемая к основному компоненту с целью повышения пищевой ценности, разнообразия вкуса и внешнего вида

**60 соус (Ндп. подлива, подливка):** Компонент блюда, имеющий различную консистенцию, используемый в процессе приготовления блюда или подаваемый к нему для улучшения вкуса и аромата

## АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ ТЕРМИНОВ

|   |    |
|---|----|
| Блюдо   | 54 |
| Блюдо банкетное   | 57 |
| Блюдо охлажденное                                       | 55 |
| Блюдо заказное  | 56 |
| <i>Блюдо порционное</i>                                 | 56 |
| Блюдо фирменное   | 58 |
| Варка   | 37 |
| Взбивание   | 29 |
| Гарнир  | 59 |
| Готовность  | 25 |
| Готовность кулинарная                                   | 25 |
| Жарка   | 40 |
| Завтрак скомплектованный                                | 18 |
| Запекание   | 43 |
| Изделие кулинарное                                      | 52 |
| Изделие кулинарное мучное                               | 52 |
| Изделие кулинарное охлажденное                          | 55 |
| Исполнитель услуги                                      | 11 |
| Качество кулинарной продукции                           | 20 |
| Маринование   | 35 |
| Метод обслуживания потребителей (общественного питания) | 14 |
| Нарезка   | 26 |
| Норматив развития сети                                  | 7  |
| Обед скомплектованный                                   | 18 |
| Обжарка   | 41 |
| Обеспеченность населения сетью                          | 9  |
| <i>Обработка первичная</i>                              | 22 |
| Обработка кулинарная механическая                       | 22 |
| Обработка кулинарная тепловая                           | 24 |
| Обработка кулинарная химическая                         | 23 |
| Обработка пищевых продуктов кулинарная                  | 21 |
| <i>Обработка холодная</i>                               | 22 |
| Охлаждение кулинарной продукции                         | 47 |
| Охлаждение кулинарной продукции интенсивное             | 48 |
| Панирование   | 28 |
| Пассерование  | 42 |
| Питание общественное                                    | 1  |
| Питание рациональное                                    | 16 |
| <i>Подлива</i>  | 60 |
| <i>Подливка</i>   | 60 |
| Подпекание овощей                                       | 44 |
| Полдник скомплектованный                                | 18 |
| Полуфабрикат  | 50 |
| Полуфабрикат кулинарный                                 | 50 |
| Полуфабрикат кулинарный высокой степени готовности      | 51 |
| Порционирование   | 30 |
| Предприятие доготовочное (общественного питания)        | 4  |
| Предприятие заготовочное (общественного питания)        | 3  |
| Предприятие общественного питания                       | 2  |
| Предприятие специализированное (общественного питания)  | 5  |
| Потребитель услуги (общественного питания)              | 12 |
| Припускание   | 38 |

|   |    |
|---|----|
| Продукция кулинарная                                    | 29 |
| Протираание   | 32 |
| Процесс обслуживания (в общественном питании)           | 13 |
| Разогрев блюд   | 45 |
| Разогрев кулинарных изделий                             | 45 |
| Рацион питания  | 17 |
| Рацион суточный   | 19 |
| Рыхление  | 34 |
| Сеть  | 6  |
| Сеть предприятий (общественного питания)                | 6  |
| Соус  | 60 |
| Степень обеспеченности сетью                            | 9  |
| Сульфитация очищенного картофеля                        | 36 |
| Термостатирование блюд                                  | 46 |
| Тушение   | 39 |
| Ужин скомплектованный                                   | 18 |
| Уровень обеспеченности сетью                            | 9  |
| Услуга (общественного питания)                          | 10 |
| Фарширование  | 31 |
| Форма обслуживания потребителей (общественного питания) | 15 |
| Цех заготовочный (общественного питания)                | 3  |
| Шинкование  | 27 |
| Шпигование  | 33 |

## ПРИЛОЖЕНИЕ А

(информационное)

## ОБЩИЕ ПОНЯТИЯ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

- 1 **комбинат общественного питания:** Производственно-хозяйственный комплекс, состоящий из заготовочных и доготовочных предприятий общественного питания с единым технологическим процессом приготовления продукции, а также магазинов кулинарий и вспомогательных служб
- 2 **школьная кулинарная фабрика (Нрк. школьная базовая столовая):** Заготовочное предприятие для производства кулинарной продукции, входящей в рацион питания школьников, и снабжения ею школьных столовых и буфетов
- 3 **цех бортового питания:** Цех общественного питания при аэропорте, предназначенный для приготовления, комплектования, кратковременного хранения и отпуска пищи на самолеты
- 4 **столовая:** Общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню
- 5 **диетическая столовая:** Столовая, специализирующаяся в приготовлении и реализации блюд диетического питания
- 6 **столовая-раздаточная:** Столовая, реализующая готовую продукцию, получаемую от других предприятий общественного питания
- 7 **ресторан:** Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, винно-водочные, табачные и кондитерские изделия, повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха
- 8 **вагон-ресторан:** Ресторан в специально оборудованном вагоне поезда дальнего следования, предназначенный для обслуживания питанием пассажиров в пути
- 9 **кафе:** Предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия, напитки  
 Примечание — Кафе может специализироваться, например, по определенному контингенту потребителей (кафе молодежное, детское) и по ассортименту (кафе-мороженое, кафе-молочная, кафе-кондитерская)
- 10 **предприятие-автомат:** Предприятие, осуществляющее реализацию продукции определенного ассортимента через торговые автоматы
- 11 **бар:** Предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары  
 Примечание — Бар может специализироваться, например, по ассортименту реализуемой продукции или способу ее приготовления (молочный, коктейль-бар, пивной, винный, гриль-бар), а также по специфике обслуживания посетителей (видео-бар, варьете-бар)
- 12 **закусочная:** Предприятие с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья, предназначенное для быстрого обслуживания потребителей промежуточным питанием
- 13 **буфет:** Структурное подразделение предприятия, предназначенное для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, покупных товаров и ограниченного ассортимента блюд несложного приготовления

- 14 магазин [отдел] кулинарии: Магазин [отдел] в системе общественного питания, реализующий населению кулинарные изделия, полуфабрикаты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары
- 15 зал предприятия (общественного питания); зал (Нрк. обеденный зал, торговый зал): Специально оборудованное помещение предприятия общественного питания, предназначенное для реализации и организации потребления готовой кулинарной продукции
- 16 вместимость зала (Нрк. мощность предприятия): Способность зала одновременно вмещать предусмотренное нормативами число потребителей, выраженная числом мест
- 17 место (Нрк. посадочное место): Часть площади зала, оборудованная в соответствии с нормативами для обслуживания одного потребителя
- 18 оборачиваемость мест: Кратность использования мест за определенный промежуток времени
- 19 раздача: Специально оборудованное помещение, часть зала или производственного помещения предприятия, предназначенные для комплектования и отпуска готовой кулинарной продукции и кондитерских изделий потребителям или официантам
- 20 бутерброд: Кулинарное изделие, состоящее из ломтика хлеба с различными продуктами согласно рецептуре

Примечание — Бутерброды бывают открытые и закрытые

- 21 закуска (Нрк. холодное блюдо): Блюдо, подаваемое в начале приема пищи
- 22 суп (Нрк. первое блюдо): Жидкое блюдо, приготавливаемое на бульонах, отварах, квасе, молоке и кисломолочных продуктах
- 23 сладкое блюдо (Нрк. третье блюдо): Блюдо, приготавливаемое из плодово-ягодного сырья, молока и продуктов их переработки, с добавлением сахара, яиц, желирующих, вкусовых и ароматических веществ
- 24 напиток (Нрк. третье блюдо в общественном питании):
- 25 крутон: Выпеченный полуфабрикат в виде фигурной лепешки из несладкого теста для подачи банкетных закусок и блюд
- 26 тарталетка: Выпеченный полуфабрикат в виде корзиночки из несладкого теста для подачи закусок
- 27 волован: Выпеченный полуфабрикат в виде двух гофрированных лепешек овальной или круглой формы, с выемкой внутри, из пресного слоеного теста для подачи банкетных закусок
- 28 профитроли: Выпеченный полуфабрикат в виде мелких шариков из заварного теста
- 29 гренки: Кусочки хлеба заданной формы и размера, подсушенные или обжаренные в масле
- 30 котлетная масса: Измельченная мякоть мяса, птицы или рыбы с добавлением хлеба
- 31 кнельная масса: Измельченная, протертая и взбитая мякоть мяса, птицы или рыбы с добавлением других продуктов согласно рецептуре
- 32 фарш: Измельченная или протертая масса из продуктов, подвергнутых предварительно механической или тепловой обработке
- 33 кляр: Жидкое тесто, в которое опускают кусочки продукта перед жаркой во фритюре
- 34 лезон: Смесь сырых яиц, соли, молока или воды, в которой смачивают полуфабрикат перед панированием
- 35 меню (Нрк. прейскурант): Перечень блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, покупных товаров, предлагаемых потребителю в предприятии общественного питания, с указанием, как правило, массы и цены

- 36 порция:** Масса или объем блюда, предназначенные для однократного приема одним потребителем
- 37 рецептура (кулинарной продукции)** (Нрк. раскладка): Нормированный перечень сырья, продуктов и полуфабрикатов для производства установленного количества кулинарной продукции
- 38 отходы при кулинарной обработке** (Нрк. отходы при первичной обработке): Пищевые и технические остатки, образуемые в процессе механической кулинарной обработки
- 39 потери при кулинарной обработке:** Уменьшение массы пищевых продуктов в процессе производства кулинарной продукции

Ключевые слова: сфера услуг, термины и определения

---

Редактор **Т. С. Шеко**  
Технический редактор **Л. А. Кузнецова**  
Корректор **В. И. Варенцова**

Изд. лиц. № 021007 от 10.08.95. Подписано в печать 01.02.99. Усл. печ. л. 0,93.  
Уч.-изд. л. 0,80. Тираж 227 экз. С1830. Зак. 36.

---

ИПК Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14.  
Отпечатано в ИПК Издательство стандартов