

# **Про Порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби у закладах ресторанного господарства**

(назва із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства економіки України від 25.01.2008 р. N 21)

**Наказ Міністерства економіки України  
від 25 вересня 2000 року N 210**

**Зареєстровано в Міністерстві юстиції України  
12 жовтня 2000 р. за N 705/4926**

Із змінами і доповненнями, внесеними  
наказом Міністерства економіки України  
від 25 січня 2008 року N 21

З метою визначення єдиних вимог щодо розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби у закладах ресторанного господарства та відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 15.06.2006 N 833 "Про затвердження Порядку провадження торговельної діяльності та правил торговельного обслуговування населення" **НАКАЗУЮ**:

(преамбула із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства економіки України від 25.01.2008 р. N 21)

1. Затвердити Порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби у закладах ресторанного господарства, що додається.

(пункт 1 у редакції наказу Міністерства економіки України від 25.01.2008 р. N 21)

2. Управлінню з питань побутових послуг та громадського харчування (Шалимінов О. В.) зареєструвати цей наказ у Міністерстві юстиції України.

3. Управлінню з питань побутових послуг та громадського харчування (Шалимінов О. В.) забезпечити опублікування цього наказу в газеті "Урядовий кур'єр".

4. Республіканському комітету з торгівлі та захисту прав споживачів Автономної Республіки Крим, управлінням з питань торгівлі та побутового обслуговування населення обласних (міських) державних адміністрацій довести Порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби у закладах ресторанного господарства, що здійснюють підприємницьку діяльність у ресторанному господарстві, та встановити контроль за його виконанням.

(пункт 4 із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства економіки України від 25.01.2008 р. N 21)

5. Визнати таким, що втратив чинність, наказ Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 23.07.97 N 365 "Про Порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та кондитерські вироби у підприємствах громадського харчування", зареєстрований в Міністерстві юстиції України 09.09.97 за N 387/2191.

**Міністр економіки**

**В. Роговий**

**ПОГОДЖЕНО:**

**Перший заступник Міністра  
охорони здоров'я України,  
Головний державний  
санітарний лікар України**

**О. О. Бобильова**

**В. о. Голови Державного комітету  
стандартизації, метрології  
та сертифікації України**

**Г. І. Миронюк**

**Голова Державного комітету України  
з питань регуляторної політики та  
підприємництва**

**О. В. Кужель**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**  
наказом Міністерства економіки  
України  
від 25 вересня 2000 р. N 210

Зареєстровано  
в Міністерстві юстиції України  
12 жовтня 2000 р. за N 705/4926

**ПОРЯДОК**  
**розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви,**  
**кулінарні та борошняні кондитерські вироби у закладах ресторанного**  
**господарства**

(назва із змінами, внесеними згідно з наказом  
Міністерства економіки України від 25.01.2008 р. N 21)

(У тексті Порядку слова "громадське харчування" у  
всіх відмінках замінено словами "ресторанне  
господарство" у відповідних відмінках, крім пункту  
9, згідно з наказом Міністерства економіки України

від 25 січня 2008 року N 21)

1. Цей Порядок визначає вимоги до розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські і булочні вироби, напої (далі - фірмові страви та вироби) у закладах ресторанного господарства незалежно від форм власності.

(абзац перший пункту 1 із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства економіки України від 25.01.2008 р. N 21)

Дія Порядку також розповсюджується на громадян-підприємців, іноземних юридичних осіб, що здійснюють підприємницьку діяльність у ресторанному господарстві (сфері виробничо-торговельної діяльності) на території України.

Технологічна документація - сукупність документів, які визначають технологічний процес виготовлення виробів (регламентує та описує проведення технологічного процесу виготовлення кулінарної продукції, булочних і борошняних кондитерських виробів), споживання яких безпечно для життя й здоров'я людини. До неї належать збірники рецептур страв, кулінарних, борошняних кондитерських і булочних виробів, технологічні інструкції і технологічні карти.

Технологічні карти не підлягають державній реєстрації у Державному комітеті стандартизації, метрології та сертифікації України.

Фірмові страви та вироби повинні відповідати вимогам ГОСТ 30390-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия" та іншим чинним нормативним документам на зазначені вироби.

2. До фірмової страви належить страва (кулінарний, борошняний кондитерський виріб), що її готують у конкретному закладі (підприємстві) ресторанного господарства за оригінальною авторською рецептурою із присвоєнням їй фірмової назви, на яку розповсюджується право захисту інтелектуальної власності (ДСТУ 3862-99 "Ресторанне господарство. Терміни та визначення").

(пункт 2 із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства економіки України від 25.01.2008 р. N 21)

3. Фірмові страви та вироби розробляють з продуктів та сировини, безпечної для життя і здоров'я споживачів, гарантованої якості і які відповідають вимогам Закону України "Про безпечність та якість харчових продуктів".

(абзац перший пункту 3 із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства економіки України від 25.01.2008 р. N 21)

Використання тих продуктів та сировини, що імпортуються, можливе, якщо вони відповідають вимогам Законів України "Про державне регулювання імпорту сільськогосподарської продукції", "Про безпечність та якість харчових продуктів".

(абзац другий пункту 3 із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства економіки України від 25.01.2008 р. N 21)

Фірмові страви та вироби не готуються за відсутності будь-якого компонента, що входить у їх рецептуру.

4. Найменування фірмових страв та виробів може відображати вміст основної сировини, тематику, яка запропонована автором, або специфіку цього типу підприємства та оформлятися відповідно до Закону УРСР "Про мови в Українській РСР".

5. Фірмові страви та вироби готують кваліфіковані кухарі та кондитери, які мають професійну спеціальну освіту (підготовку).

6. На нові фірмові страви та вироби суб'єктом господарювання у сфері ресторанного господарства мають бути складені технологічні карти (додатки 1, 2). У картах зазначаються: опис технологічного процесу приготування, а також перелік продуктів, продовольчої сировини, речовин і супутніх матеріалів, що застосовуються в процесі приготування, із зазначенням даних про норми їх вмісту в кінцевому харчовому продукті, термін придатності до споживання, умови зберігання та спосіб реалізації (подання) споживачу. Рецептура є власністю виробника.

7. Технологія приготування та вихід готової продукції перевіряються керівником суб'єкта господарювання контрольним виготовленням фірмових страв та виробів, а також визначаються її органолептичні показники. Результати перевірки оформляються актом.

8. Суб'єкт господарювання у сфері ресторанного господарства при розробці технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби повинен провести лабораторні дослідження продукції за бактеріологічними показниками в установах державної санітарно-епідеміологічної служби або інших лабораторіях, атестованих МОЗ на право проведення таких досліджень.

9. Для складення технологічної документації необхідно керуватись нормами відходів та втрат при холодному та тепловому обробленні сировини і продуктів, які визначені Збірником рецептур національних страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування, затвердженим наказом МЗЕЗторгу від 06.07.99 N 484; Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, затвердженим наказом Міністерства торгівлі СРСР від 12.12.80 N 310; Сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, який був доведений листом Міністерства торгівлі СРСР від 30.12.83 N 0176-75; збірником "Рецептуры на торты, пирожные, кексы и рулеты" (М.: Пищевая промышленность, 1978, ч. I, II, III), та актами контрольного виготовлення фірмових страв та виробів, іншими нормативними документами, затвердженими в установленому порядку. За відсутності норм закладки на нові та імпорتنі види сировини у збірниках рецептур, їх установлюють шляхом контрольного пророблення.

10. Розроблені технологічні карти погоджуються з територіальною санітарно-епідеміологічною службою та затверджуються керівником суб'єкта господарювання у сфері ресторанного господарства.

11. Відповідальність за правильне складення та оформлення технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби безпосередньо несе керівник суб'єкта господарювання у сфері ресторанного господарства.

За порушення цього Порядку винні особи несуть відповідальність згідно з чинним законодавством.

12. Контроль за дотриманням цього Порядку здійснюється службовими особами органів виконавчої влади в межах їх компетенції, визначеної чинним законодавством.

**Керівник департаменту політики  
у сфері обігу споживчих  
товарів і побутових послуг**

**Ю. Родіонов**

(У додатках: у відмітці слова "на підприємствах громадського харчування" замінено словами "у закладах ресторанного господарства", у тексті слова "у громадському харчуванні" замінено словами "у сфері ресторанного господарства" згідно з наказом Міністерства економіки України від 25 січня 2008 року N 21)

Додаток 1  
до Порядку розробки та затвердження  
технологічної документації на фірмові  
страви, кулінарні та борошняні  
кондитерські вироби у закладах  
ресторанного господарства,  
затвердженого наказом Міністерства  
економіки України  
від 25 вересня 2000 р. N 210

**ПОГОДЖЕНО**

Головний державний санітарний  
лікар \_\_\_\_\_  
(назва адміністративної території)

\_\_\_\_\_ (прізвище, ім'я та по батькові)  
(підпис)

" \_\_\_ " \_\_\_\_\_ 200\_\_ р.

М. П.

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник \_\_\_\_\_  
(найменування суб'єкта господарювання  
у сфері ресторанного  
господарства)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)  
" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 200\_\_ р.

М. П. \_\_\_\_\_  
(підпис)

**ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА N \_\_\_\_\_  
ФІРМОВОЇ СТРАВИ АБО КУЛІНАРНОГО ВИРОБУ**

\_\_\_\_\_ (найменування страви або кулінарного виробу)

N з/п	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі	Технологічні вимоги до якості сировини
		(г)	
	Маса готової страви або кулінарного виробу		

**Технологія приготування**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Характеристика готової страви або виробу**

Зовнішній вигляд \_\_\_\_\_

Консистенція \_\_\_\_\_

Запах та смак \_\_\_\_\_

Мікробіологічні показники для даного виду страви (виробу), які нормуються

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Фізико-хімічні показники готового виробу (страви), які нормуються

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Автор фірмової страви або виробу

\_\_\_\_\_  
(прізвище, ім'я та по батькові)

Карту склав:

\_\_\_\_\_  
(посада)

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(прізвище, ім'я та по батькові)

#### Додаток 2

до Порядку розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби у закладах ресторанного господарства, затвердженого наказом Міністерства економіки України від 25 вересня 2000 р. N 210

### ПОГОДЖЕНО

Головний державний санітарний лікар \_\_\_\_\_

(назва адміністративної території)

\_\_\_\_\_  
(прізвище, ім'я та по батькові)  
(підпис)

"\_\_" \_\_\_\_\_ 200\_\_ р.

М. П.

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник \_\_\_\_\_  
(найменування суб'єкта господарювання  
у сфері ресторанного  
господарства)

\_\_\_\_\_ (прізвище, ім'я та по батькові керівника)  
" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 200\_\_ р.

М. \_\_\_\_\_ П. \_\_\_\_\_  
(підпис)

**ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА N \_\_\_\_\_  
ФІРМОВОГО БОРОШНЯНОГО КОНДИТЕРСЬКОГО ВИРОБУ**

\_\_\_\_\_ (найменування виробу)

N з/п	Найменування сировини та напівфабрикатів	Норма вмісту в готовому виробі	Технологічні вимоги до якості сировини
		(г)	
1			
2			
	Вихід готової продукції		

**Технологія приготування**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Характеристика готового виробу**

Форма \_\_\_\_\_

Поверхня \_\_\_\_\_

Колір \_\_\_\_\_

Структура вид на зламі \_\_\_\_\_ та

Запах та смак \_\_\_\_\_

Пакування, транспортування та зберігання \_\_\_\_\_ маркування,

Мікробіологічні показники для даного виду виробу, які нормуються

---

---

---

Фізико-хімічні показники готового виробу, які нормуються

---

---

---

Автор фірмового  
борошняного  
кондитерського виробу

\_\_\_\_\_  
(прізвище, ім'я та по батькові)

Карту

склав:

\_\_\_\_\_  
(посада)

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(прізвище, ім'я та по батькові)