

ПЕРЕДМОВА

- 1 РОЗРОБЛЕНО Українською академією зовнішньої торгівлі
ВНЕСЕНО Головним управлінням з питань внутрішньої торгівлі та громадського харчування
Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України
- 2 ЗАТВЕРДЖЕНО І ВВЕДЕНО В ДІЮ наказом Держстандарту України від 26 березня 1999 р. № 163
- 3 ВВЕДЕНО ВПЕРШЕ
- 4 РОЗРОБНИКИ: **Р. І. Андрющенко**, канд. екон. наук, **А. С. Мізрухіна** (керівник теми), канд. екон. наук, **Л. З. Шильман**, канд. техн. наук, проф., **Ю. Ф. Родіонов**, **О. В. Шалимінов**

ЗМІСТ

- 1 Галузь використання
- 2 Нормативні посилання
- 3 Основні положення
- 4 Загальні поняття
- 5 Заклади громадського харчування
- 6 Організація та матеріально-технічна база
- 7 Технологія громадського харчування
- 8 Кулінарна продукція та її види Абетковий покажчик українських термінів Абетковий покажчик російських термінів

ДСТУ 3862—99

ДЕРЖАВНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ГРОМАДСЬКЕ ХАРЧУВАННЯ Терміни та визначення

ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ Термины и определения

PUBLIC CATERING Terms and definitions

Чинний від 1999—10—01

ЗМІНИ, ВНЕСЕНІ В НАЦІОНАЛЬНІ СТАНДАРТИ УКРАЇНИ

01. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ. ТЕРМІНОЛОГІЯ. СТАНДАРТИЗАЦІЯ. ДОКУМЕНТАЦІЯ

03. СОЦІОЛОГІЯ. ПОСЛУГИ. ОРГАНІЗУВАННЯ ТА КЕРУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВАМИ. АДМІНІСТРУВАННЯ. ТРАНСПОРТ

01.040.03
03.100.20

ЗМІНА №1 ДСТУ 3862-99 Громадське харчування. Терміни та визначення
Затверджено та надано чинності наказом Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики від 29 жовтня 2003 р. № 185

Чинна від **2003-12-01**

Обкладинка, титульний лист. Назву стандарту викласти в новій редакції: «Ресторанне господарство. Терміни та визначення».

Перша сторінка. Назву стандарту викласти в новій редакції: українською мовою — «Ресторанне господарство. Терміни та визначення», російською мовою — «Ресторанное хозяйство. Термины и определения», англійською мовою — «The catering trade. Terms and definitions».

Пункти 1.1; 1.2. Замінити словосполучення «громадського харчування» на «ресторанного господарства».

По всьому тексту стандарту аббревіатуру «ГХ» замінити на «РГ», а «ОП» на «РХ».

<p>Пункти 4.1, 4.2, 4.7, 4.8, 5.1, 5.2, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 5.9, 5.12, 5.13 викласти в новій редакції: 4.1 ресторанне господарство; РГ Вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надання послуг відносно задоволення потреб споживачів у харчуванні з організуванням дозвілля або без нього. Примітка. Суб'єкти господарської діяльності здійснюють діяльність у ресторанному господарстві через заклади РГ</p>	<p>ресторанное хозяйство РХ Вид экономической деятельности субъектов хозяйственной деятельности по предоставлению услуг относительно удовлетворения потребностей потребителей в питании с организацией досуга или без него. Примечание. Субъекты хозяйственной деятельности осуществляют деятельность в ресторанном хозяйстве через заведения РХ</p>
<p>4.2 продукція власного виробництва РГ Кулінарна продукція, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби, що їх виробляє і продає заклад РГ</p>	<p>продукция собственного производства РХ Кулинарная продукция, хлебобулочные и мучные кондитерские изделия, производимые и продаваемые заведением РХ</p>
<p>4.7 закупний товар Товар, що його купує заклад РГ на перепродаж споживачам без кулінарного оброблення</p>	<p>покупной товар Товар, приобретаемый заведением РХ с целью перепродажи потребителям без кулинарной обработки</p>
<p>4.8 заклад РГ Організаційно-структурна одиниця у сфері РГ, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє і (або) дотримує, продає і організує</p>	<p>заведение РХ Организационно-структурная единица в сфере РХ, которая осуществляет производственно-торговую деятельность: вырабатывает и/или доготавливает,</p>

<p>споживання продукції власного виробництва і закупних товарів, може організувати дозвілля споживачів.</p> <p>Примітка. Заклад РГ розміщується в окремій капітальній будівлі або спеціально обладнаному приміщенні іншої капітальної або некапітальної споруди виробничих підприємств, установ, навчальних, лікувальних, оздоровчих закладів, готелів, магазинів, закладів культури, або у вагонах залізничного, салонах авіа-, авто- та водного транспорту тощо</p>	<p>продает и организывает потребление продукции собственного производства и покупных товаров, может организовывать досуг потребителей.</p> <p>Примечание. Заведение РХ размещается в отдельном капитальном здании или в специально оборудованном помещении другого капитального или некапитального здания производственных предприятий, учреждений, учебных, лечебных, оздоровительных заведений, гостиниц, магазинов, заведений культуры или в вагонах железнодорожного, салонах авиа-, авто- и водного транспорта и т.д.</p>
<p>5.1 тип закладу РГ Сукупність загальних характерних ознак виробничо-торговельної діяльності закладу РГ</p>	<p>тип заведення РХ Совокупность общих характерных признаков производственно-торговой деятельности заведения РХ</p>
<p>5.2 клас закладу РГ Сукупність відмінних ознак закладу певного типу, яка характеризує рівень вимог до продукції власного виробництва і закупних товарів, умов їх споживання, організування обслуговування та дозвілля споживачів. Примітка. За ступенем комфорту, рівнем обслуговування і обсягом надаваних послуг ресторани і бари поділяють на три класи: люкс, вищий і перший</p>	<p>клас заведення РХ Совокупность отличительных признаков заведения определенного типа, характеризующая уровень требований к продукции собственного производства и покупных товаров, условий их потребления, организации обслуживания и досуга потребителей.</p> <p>Примечание. За степенью комфорта, уровнем обслуживания и объемом предоставляемых услуг рестораны и бары подразделяются на три класса: люкс, высший и первый</p>
<p>5.4 спеціалізований заклад РГ Заклад будь-якого типу з визначеним асортиментом продукції власного виробництва</p>	<p>спеціалізоване заведення РХ Заведение любого типа с определенным ассортиментом продукции собственного производства</p>
<p>5.5 ресторан Заклад РГ з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, високим рівнем обслуговування і комфорту у поєднанні з організуванням відпочинку і дозвілля споживачів: Примітка. «Ресторан» від франц. «restaurants» — укріплю-вальний, відновлювальний За часом обслуговування ресторани поділяються на: швидкого обслуговування і звичайні; за методами обслуговування - обслуговування офіціантами і самообслуговування. Розрізняють спеціалізовані ресторани: рибний ресторан, ресторан національної кухні тощо</p>	<p>ресторан Заведение РХ с разнообразным ассортиментом продукции собственного производства и покупных товаров, высоким уровнем обслуживания и комфорта в сочетании с организацией отдыха и досуга потребителей.</p> <p>Примечание. «Ресторан» от франц. «restaurants» — укрепляющий, восстанавливающий По времени обслуживания рестораны делятся на: быстрого обслуживания и обычные; за методами обслуживания — обслуживания официантами и самообслуживания. Различают специализированные рестораны: рыбный ресторан, ресторан национальной кухни и т.д.</p>
<p>5.6 кафе Заклад РГ з широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовують самообслуговування або обслуговування офіціантами. Примітка. Розрізняють спеціалізовані кафе: кафе-кондитерська, кафе-морозиво, кафе-молочне тощо</p>	<p>кафе Заведение РХ с широким ассортиментом блюд несложного приготовления, кондитерских изделий и напитков, в котором применяется самообслуживание или обслуживание официантами.</p> <p>Примечание. Различают специализированные кафе: кафе-кондитерская, кафе-мороженое, кафе-молочное и т.д.</p>
<p>Пункт 5.6 вилучити синонім «кав'ярня»</p>	
<p>5.7 бар Заклад РГ, в якому алкогольні, безалкогольні, змішані напої та страви до них і закупні товари продають через барну стойку. Примітка. Розрізняють спеціалізовані бари: винний, пивний, молочний, вітамінний, коктейль-бар тощо</p>	<p>бар Заведение РХ, в котором продажа алкогольных, безалкогольных, смешанных напитков и блюд к ним, а также покупных товаров осуществляется через барную стойку.</p> <p>Примечание. Различают специализированные бары: винный, пивной, молочный, витаминный, коктейль-бар и т.д.</p>

<p>5.8 закуочна; шинок Заклад РГ самообслуговування, де переважає асортимент гарячих і холодних закусок, страв нескладного приготування, призначений для швидкого обслуговування споживачів. Примітка. Розрізняють спеціалізовані закуочні: «Галушки», «Куліш», "Деруни», «Сосиски», «Млинці», «Пиріжки», «Чебуреки», «Шашлики», «Вареники», «Пельмені», «Піцерія» тощо</p>	<p>закуочная Заведение РХ самообслуживания с преобладающим асортиментом горячих и холодных закусок, блюд нескладного приготовления, предназначенный для быстрого обслуживания потребителей. Примечание. Различают специализированные закуочные: «Галушечная», «Кулишная», «Дерунная», «Сосисочная», «Блинная», «Пирожковая», «Чебуречная», «Шашлычная», «Вареничная», «Пельменная», «Пицерия» и т.д.</p>
<p>5.9 їдальня Заклад РГ для обслуговування певного контингенту споживачів з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, в якому страви можуть надавати у вигляді скомплектованих раціонів харчування. Примітка. Функціонує, як правило, за місцем роботи споживачів, у навчальних закладах, військових підрозділах, лікувальних та оздоровчих закладах, відділеннях лікарень, закладах соціальної підтримки малозабезпечених верств населення тощо. В їдальнях можуть функціонувати зали оздоровчого, лікувального та лікувально-профілактичного призначення. В якості спеціалізованих їдалень розрізняють дієтичні їдальні</p>	<p>столовая Заведение РХ для обслуживания определенного контингента потребителей с разнообразным асортиментом продукции собственного производства и закупных товаров, в котором еда может предоставляться в виде скомплектованных рационов питания. Примечание. Функционирует, как правило, за местом работы потребителей, в учебных заведениях, военных подразделениях, лечебных и оздоровительных заведениях, отделениях больниц, заведениях социальной поддержки малообеспеченных слоев населения и т.д. В столовых могут функционировать залы оздоровительного, лечебного и лечебно-профилактического назначения. В качестве специализированных столовых различают диетические столовые</p>
<p>5.12 кафетерій Заклад РГ самообслуговування з асортиментом страв нескладного приготування і напоїв, торговельна зала якого обладнана торговельно-технологічним устаткуванням, призначеним для роздавання їжі. Примітка. У навчальних закладах, установах, промислових підприємствах, об'єктах роздрібної торгівлі тощо кафетерій організує споживання, як правило, через кафетерійну стойку</p>	<p>кафетерий Заведение РХ самообслуживания с асортиментом блюд нескладного приготовления и напитков, торговый зал которого оборудован торговельно-технологическим оборудованием, предназначенным для раздачи еды. Примечание. В учебных заведениях, учреждениях, промышленных предприятиях, объектах розничной торговли и т.д. кафетерий организует потребление, как правило, через кафетерийную стойку</p>
<p>5.13 буфет Заклад РГ з обмеженим асортиментом готових страв і напоїв, розміщений у спеціально обладнаному приміщенні, де їжу споживають, як правило, стоячи чи продають на винос</p>	<p>буфет Заведение РХ с ограниченным асортиментом готовых блюд и напитков, размещенный в специально оборудованном помещении, где еда потребляется, как правило, стоя или продается на вынос</p>

Абетковий показчик українських термінів. Замінити аббревіатуру «ГХ» на «РГ»; термін «громадське харчування» на «ресторанне господарство»; термін «заклад громадського харчування» на «заклад ресторанного господарства»; вилучити термін «кав'ярня».

Абетковий показчик російських термінів. Замінити аббревіатуру «ОП» на «РХ»; термін «общественное питание» на «ресторанное хозяйство»; термін «заведение общественного питания» на «заведение ресторанного хозяйства».

(ІПС № 10-2003)

1 ГАЛУЗЬ ВИКОРИСТАННЯ

1.1 Цей стандарт встановлює терміни та визначення стосовно громадського харчування.

1.2 Терміни, регламентовані в цьому стандарті, є обов'язковими для застосування в усіх видах нормативної документації, науково-технічній, довідковій та навчально-методичній літературі, що

належить до громадського харчування, для робіт з стандартизації, сертифікації або для використання результатів цих робіт, зокрема програмні засоби для комп'ютерних систем.

1.3 Вимоги стандарту чинні для застосування у роботі підприємств, установ, організацій, що діють на території України, технічних комітетів з стандартизації, науково-технічних та інженерних товариств, міністерств (відомств).

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі стандарти:

ДСТУ 2120-93 Хлібопекарське виробництво. Терміни та визначення

ДСТУ 2633-94 Кондитерське виробництво. Терміни та визначення.

3 ОСНОВНІ ПОЛОЖЕННЯ

3.1 Для кожного поняття встановлено один стандартизований термін. Терміни-си-ноніми подано як довідкові і вони не є стандартизованими. Недозволені до вживання терміни-синоніми наведені в круглих дужках після стандартизованого терміна з позначкою «Нд».

3.2 Наявність квадратних дужок у термінологічній статті означає, що в ній містяться два (три, чотири тощо) терміни, що мають спільні терміноелементи. В абетковому покажчику ці терміни подано окремо із зазначенням номера тієї самої статті.

3.3 Подані визначення можна, в разі потреби, змінювати, вводити до них похідні ознаки, які розкривають значення застосовуваних термінів, зазначати об'єкти, що входять в обсяг визначуваного поняття. Але зміни не можуть порушувати обсяг і зміст понять, визначених у стандарті.

3.4 У стандарті як довідкові подано російські (ги)відповідники стандартизованих термінів, а також визначення російською мовою.

3.5 У стандарті наведено абеткові покажчики українських термінів та російських відповідників стандартизованих термінів.

3.6 Стандартизовані терміни набрано напівжирним шрифтом, їхні короткі форми, подані абrevіатурою, — світлим шрифтом, а синоніми — курсивом. Позначка про галузь застосування багатозначного терміна подана в круглих дужках. Позначка не є частиною терміна.

4 ЗАГАЛЬНІ ПОНЯТТЯ

4.1 громадське харчування; ГХ Сфера виробничо-торговельної діяльності, в якій виробляють і продають продукцію власного виробництва та закупні товари, як правило, призначені для споживання на місці, з організацією дозвілля або без нього	ru	общественное питание; ОП Сфера производственно-торговой деятельности, в которой производят и продают продукцию собственного производства и покупные товары, как правило, предназначенные для потребления на месте, с организацией досуга или без него
4.2 продукція власного виробництва (ГХ) Продукція, яку виробляють заклади громадського харчування і продають як кулінарну продукцію, булочні та борошняні кондитерські вироби	ru	продукция собственного производства (ОП) Продукция, производимая в заведениях ОП и продаваемая как кулинарная продукция, булочные, мучные кондитерские изделия
4.3 хлібобулочні вироби Харчовий продукт, випечений з борошна, дріжджів, солі, води та додаткової сировини для хлібобулочних виробів (ДСТУ 2120)	ru	хлебобулочные изделия Пищевой продукт, выпекаемый из муки, дрожжей, соли, воды и дополнительного сырья для хлебобулочных изделий
4.4 булочні вироби Хлібобулочні вироби, випечені з пшеничного борошна, маса яких становить 500 г і менше (ДСТУ 2120)	ru	булочные изделия Хлебобулочные изделия массой 500 г и менее, выпекаемые из пшеничной муки
4.5 кондитерський виріб Харчовий продукт, переважно солодкий на смак, з певним ароматом, різний за консистенцією і формою Примітка. Кондитерські вироби ділять на дві основні групи: цукрові та борошняні (ДСТУ 2633)	ru	кондитерское изделие Пищевой продукт, обладающий преимущественно сладким вкусом, ароматом, разнообразный по консистенции и форме Примечание. Кондитерские изделия подразделяются на две основные группы: сахарные и мучные

<p>4.6 борошняний кондитерський виріб (Нд борошнистий кондитерський виріб) Кондитерський виріб з борошна переважно з високим вмістом цукру, жиру і яєць (ДСТУ 2633)</p>	<p>gu мучное кондитерское изделие (Нд мучнистое кондитерское изделие) Кондитерское изделие из муки, преимущественно с высоким содержанием сахара, жира и яиц</p>
<p>4.7 закупний товар Товар, що його купує суб'єкт господарювання сфери ГХ, для подальшого перепродажу споживачам без видозмінення (порціювання, нарізання, додаткового оформлення) Примітка. Алкогольні напої, пиво, безалкогольні напої не власного виробництва, тютюнові вироби відносяться до закупних товарів незалежно від їх видозмінення в закладах ГХ</p>	<p>gu покупной товар Товар, приобретаемый субъектом хозяйствования сферы ОП, с целью последующей перепродажи потребителям без видоизменения (порционирования, нарезания, дополнительного оформления) Примечание. Алкогольные напитки, пиво, безалкогольные напитки не собственного производства, табачные изделия относятся к покупным товарам независимо от их видоизменения в заведениях ОП</p>
<p>4.8 заклад (ГХ) Організаційно-структурна статистична одиниця у сфері ГХ, яка виробляє, до-готовляє та продає кулінарну продукцію, булочки, борошняні кондитерські вироби та закупні товари Примітка. Заклад ГХ може розміщуватись в окремій капітальній будівлі або в спеціально обладнаному для продажу їжі приміщенні іншої капітальної будівлі або у вагонах залізничного, салонах авіа-, авто- та водного пасажирського транспорту</p>	<p>gu заведение (ОП) Организационно-структурная статистическая единица в сфере ОП, которая вырабатывает, доготавливает и продает кулинарную продукцию, булочные, мучные кондитерские изделия и покупные товары Примечание. Заведение ОП может размещаться в отдельном капитальном здании или в специально оборудованном для продажи пищи помещении другого капитального здания или в вагонах железнодорожного, салонах авиа-, авто-и водного пассажирского транспорта</p>
<p>4.9 підприємство (ГХ) Заклад (сукупність закладів), який є самостійним статутним суб'єктом господарювання, має права юридичної особи і здійснює свою діяльність з метою одержання прибутку</p>	<p>gu предприятие (ОП) Заведение (совокупность заведений), являющееся самостоятельным уставным субъектом хозяйствования, владеющее правами юридического лица и осуществляющее свою деятельность с целью получения прибыли</p>
<p>4.10 продаж продукції власного виробництва та закупних товарів Операції з передавання продукції власного виробництва та закупних товарів споживачам за компенсацію або безоплатно, як правило, для споживання на місці або подальшого їх доготування, а також перепродажу</p>	<p>gu продажа продукции собственного производства и покупных товаров Операции по передаче продукции собственного производства и покупных товаров потребителям за компенсацию или на безоплатной основе, как правило, для потребления на месте или последующей дготовки, а также перепродажи</p>
<p>4.11 страва Кулінарний виріб або харчовий продукт у натуральному вигляді, готовий до вживання, порціонований та оформлений для подавання споживачам</p>	<p>gu блюдо Кулинарное изделие или пищевой продукт в натуральном виде, готовый к употреблению, порционированный и оформленный для подачи потребителям</p>
<p>4.12 кулінарна готовність Стан кулінарного виробу або страви, якому притаманні заздалегідь задані органолептичні, структурно-механічні, фізико-хімічні, мікробіологічні показники, що роблять його придатним до вживання</p>	<p>gu кулинарная готовность Состояние кулинарного изделия или блюда, которому присущи заранее заданные органолептические, структурно-механические, физико-химические, микробиологические показатели, что делают его пригодным к употреблению</p>
<p>4.13 кулінарний виріб Харчовий продукт (сукупність харчових продуктів), доведений до кулінарної готовності, але може вимагати незначного додаткового оброблення (охолодження, розігрівання, порціювання та оформлення)</p>	<p>gu кулинарное изделие Пищевой продукт (совокупность пищевых продуктов), доведенный до кулинарной готовности, но может требовать незначительной дополнительной обработки (охлаждение, разогрев, порционирование и оформление)</p>

4.14 кулінарія Сукупність різноманітних способів впливу на харчові продукти та сировину з метою приготування кулінарної продукції	gu	кулінария Совокупность различных способов воздействия на пищевые продукты и сырье с целью приготовления кулинарной продукции
4.15 кулінарна продукція Сукупність страв, кулінарних виробів та кулінарних напівфабрикатів	gu	кулинарная продукция Совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов
4.16 кулінарний напівфабрикат Харчовий продукт (сукупність харчових продуктів), кулінарне оброблений, але не доведений до кулінарної готовності, який використовується для подальшого виготовлення кулінарних виробів	gu	кулинарный полуфабрикат Пищевой продукт (совокупность пищевых продуктов), кулинарно обработанный, но не доведенный до кулинарной готовности, который используется для дальнейшего изготовления кулинарных изделий
4.17 виробничий процес закладу (ГХ) Сукупність операцій, які забезпечують виробництво кулінарної продукції, булочних і борошняних кондитерських виробів	gu	производственный процесс заведения (ОП) Совокупность операций, обеспечивающих производство кулинарной продукции, булочных и мучных кондитерских изделий
4.18 технологічний процес закладу (ГХ) Сукупність операцій, які забезпечують виробництво кулінарної продукції, булочних і борошняних кондитерських виробів та їх продаж	gu	технологический процесс заведения (ОП) Совокупность операций, обеспечивающих производство кулинарной продукции, булочных и мучных кондитерских изделий и их продажу
4.19 раціональне харчування Харчування споживачів, яке організовується з урахуванням фізіологічних потреб у поживних речовинах та встановленого режиму харчування	gu	рациональное питание Питание потребителей, организуемое с учетом физиологических потребностей в питательных веществах и установленного режима питания
4.20 дієтичне харчування Харчування споживачів з хронічними захворюваннями з метою запобігання їх розвитку або загостренню та здорових споживачів, схильних до тих чи інших захворювань, з метою профілактики	gu	диетическое питание Питание потребителей с хроническими заболеваниями с целью предупреждения их развития или обострения и здоровых потребителей, склонных к тем или иным заболеваниям, с целью профилактики
4.21 раціон харчування Набір рекомендованих страв і кулінарних виробів, скомплектований за видами відповідно вимогам раціонального харчування	gu	рацион питания Набор рекомендуемых блюд и кулинарных изделий, скомплектованный по видам в соответствии с требованиями рационального питания
4.22 добовий раціон харчування Раціон харчування, що складається із скомплектованих сніданку, обіду, полуденка, вечері	gu	суточный рацион питания Рацион питания, включающий скомплектованные завтрак, обед, полдник, ужин
4.23 комплексний обід [сніданок], полуденок, [вечеря] Набір страв і кулінарних виробів, призначених на обід [сніданок, полуденок, вечерю], складений з урахуванням вимог раціонального харчування	gu	комплексный обед [завтрак], [полдник], [ужин] Набор блюд и кулинарных изделий на обед [завтрак], [полдник], [ужин], составленный в соответствии с требованиями рационального питания

<p>4.24 якість продукції власного виробництва (ГХ) Сукупність кількісних та якісних характеристик продукції власного виробництва, які стосуються її здатності задовольняти різні вимоги споживача, установлені та передбачувані потреби у поживних речовинах, за умови безпеки споживання для його здоров'я</p>	гу	<p>качество продукции собственного производства (ОП) Совокупность количественных и качественных характеристик продукции собственного производства, относящихся к ее способности удовлетворять разные требования потребителя, установленные и предполагаемые потребности в питательных веществах, при условии безопасности потребления для его здоровья</p>
<p>4.25 безпека продукції (ГХ) Відсутність чинників загрози життю, шкоди здоров'ю, майну або довкіллю в процесі готування та споживання продукції ГХ</p>	гу	<p>безопасность продукции (ОП) Отсутствие факторов угрозы жизни, вреда здоровью, собственности или окружающей среде при приговлении и потреблении продукции ОП</p>
<p>4.26 обсяг роздрібного товарообороту (ГХ) Вартісний показник обороту закладів ГХ від продажу та відпускання ними продукції власного виробництва та закупних товарів безпосередньо споживачам за певний період часу та на визначену дату</p>	гу	<p>объем розничного товарооборота (ОП) Стоимостный показатель оборота заведений ОП от продажи и отпуска ими продукции собственного производства и покупных товаров непосредственно потребителям за определенный период времени и на установленную дату</p>
<p>4.27 обсяг оптового товарообороту (ГХ) Вартісний показник обороту закладів ГХ від продажу та відпускання ними продукції власного виробництва іншим закладам ГХ, закладам роздрібно́ї торгівлі, інших сфер діяльності, а також громадянам-підприємцям для подальшого її доготування або перепродажу за певний період часу та на визначену дату</p>	гу	<p>объем оптового товарооборота (ОП) Стоимостный показатель оборота заведений ОП от продажи и отпуска ими продукции собственного производства другим заведениям ОП, заведениям розничной торговли, иных сфер деятельности, а также гражданам-предпринимателям для последующей ее доготовки или перепродажи за определенный период времени и на установленную дату</p>
<p>4.28 ціна продукції власного виробництва (ГХ) Грошовий вираз вартості витрат закладів ГХ, пов'язаних з придбанням сировини, готуванням продукції власного виробництва, її відпусканням та продажем, обслуговуванням споживачів і забезпеченням прибутку</p>	гу	<p>цена продукции собственного производства (ОП) Денежное выражение стоимости затрат заведений ОП, связанных с приобретением сырья, приготовлением продукции собственного производства, ее отпуском и продажей, обслуживанием потребителей и обеспечением прибыли</p>
<p>4.29 націнка (ГХ) Частина ціни на продукцію власного виробництва та закупні товари, призначена для покривання витрат обігу та утворювання прибутків закладів ГХ</p>	гу	<p>наценка (ОП) Часть цены на продукцию собственного производства и покупные товары, покрывающая издержки обращения и образующая прибыль заведений ОП</p>
<p>4.30 прибуток (ГХ) Форма чистого доходу, визначеного як різниця між валовим доходом ГХ і витратами обігу ГХ</p>	гу	<p>прибыль (ОП) Форма чистого дохода, выражающаяся разницей между валовым доходом ОП и издержками обращения ОП</p>

4.31 витрати обігу (ГХ)
Сукупність усіх витрат праці та матеріальних ресурсів, щоб виробити та продати продукцію власного виробництва і закупні товари (крім вартості харчових продуктів, продовольчої сировини, які використано на вироблення продукції власного виробництва та закупних товарів, отриманих за відпускними цінами постачальників)

ru издержки обращения (ОП)
Совокупность всех затрат труда и материальных ресурсов на производство и продажу продукции собственного производства и покупных товаров (кроме стоимости пищевых продуктов, продовольственного сырья, которые использованы для изготовления продукции собственного производства и покупных товаров, полученных по отпускным ценам поставщиков)

4.32 валовий дохід (ГХ)
Сума всіх доходів від продажу продукції власного виробництва, закупних товарів та інших видів діяльності закладів ГХ

ru валовой доход (ОП) Сумма всех доходов от продажи продукции собственного производства, покупных товаров и других видов деятельности заведений ОП

5 ЗАКЛАДИ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

5.1 тип закладу (ГХ)
Категорія закладів ГХ, об'єднаних за характерними ознаками асортименту кулінарної продукції, контингентом споживачів та формами організації їх обслуговування

ru тип заведения (ОП)
Категория заведений ОП, объединенных по характерным признакам ассортимента кулинарной продукции, контингентом потребителей и формами организации их обслуживания

5.2 клас закладу (ГХ)
Сукупність відмінних ознак закладу певного типу, яка характеризує ступінь на-даваних споживачам зручностей, рівень та умови продажу їжі, призначеної для споживання на місці

ru класс заведения (ОП)
Совокупность отличительных признаков заведения определенного типа, характеризующая степень предоставляемых потребителям удобств, уровень и условия продажи еды, предназначенной для потребления на месте

5.3 заготівельний цех
Заклад ГХ, призначений для централізованого механізованого виробництва кулінарних напівфабрикатів, борошняних кондитерських і булочних виробів та забезпечення ними інших закладів ГХ та об'єктів роздрібної торгівлі

ru заготовочный цех
Заведение ОП, предназначенное для централизованного механизированного производства кулинарных полуфабрикатов, мучных кондитерских и булочных изделий для обеспечения ими других заведений ОП и объектов розничной торговли

5.4 спеціалізований заклад
Заклад ГХ будь-якого типу з однорідним асортиментом страв, булочних, кондитерських виробів і закупних товарів

ru специализированное заведение
Заведение ОП какого-либо типа с однородным ассортиментом блюд, булочных, кондитерских изделий и покупных товаров

5.5 ресторан
Заклад ГХ з широким асортиментом страв складного приготування, зокрема замовних й фірмових страв, вино-го-рілчаних, тютюнових і кондитерських виробів, з підвищеним рівнем обслуговування у поєднанні з влаштуванням дозвілля споживачів

ru ресторан
Заведение ОП с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включающим заказные и фирменные блюда, вино-водочных, табачных и кондитерских изделий, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией досуга потребителей

5.6 кафе; *кав'ярня*
Різновид ресторану з обмеженим асортиментом страв складного приготування, широким асортиментом страв нескладного приготування, вино-горіл-чаних напоїв, булочних, кондитерських виробів і закупних товарів

ru кафе
Разновидность ресторана с ограниченным ассортиментом блюд сложного приготовления, с широким ассортиментом блюд несложного приготовления, вино-водочных напитков, булочных, кондитерских изделий и покупных товаров

<p>5.7 бар Різновид ресторану, характерними ознаками якого є наявність барної стойки в поєднанні з широким асортиментом алкогольних, безалкогольних, змішаних алкогольних та безалкогольних напоїв, закусок, десертів, кондитерських та булочних виробів, закупних товарів</p> <p>5.8 закуочна; <i>шинок</i> Заклад ГХ з обмеженим асортиментом страв нескладного приготування, призначений для швидкого обслуговування споживачів</p>	<p>гу бар Разновидность ресторана, характерными признаками которого является наличие барной стойки в сочетании с широким ассортиментом алкогольных, безалкогольных, смешанных алкогольных и безалкогольных напитков, закусок, десертов, кондитерских и булочных изделий, покупных товаров</p> <p>гу закуочная Заведение ОП с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления, предназначенное для быстрого обслуживания потребителей</p>
<p>5.9 їдальня Заклад ГХ (загальнодоступний або для обслуговування певного контингенту споживачів) з різноманітним асортиментом страв, булочних, кондитерських виробів і закупних товарів</p>	<p>гу столовая Заведение ОП (общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей) с разнообразным ассортиментом блюд, булочных, кондитерских изделий и покупных товаров</p>
<p>5.10 дієтична їдальня Різновид їдальні з асортиментом страв дієтичного харчування</p> <p>5.11 їдальня-роздавальня Різновид їдальні з функціями відпускання виготовлених та скомплектованих іншими закладами ГХ обідів, сніданків, вечерь, а також продажу закупних товарів Примітка. Функціє, як правило, у відділеннях лікарень, навчальних закладах, за місцем роботи споживачів, в інших місцях</p>	<p>гу диетическая столовая Столовая с ассортиментом блюд диетического питания</p> <p>гу столовая-раздаточная Разновидность столовой с функциями отпуска приготовленных и скомплектованных другими заведениями ОП обедов, завтраков, ужинов, а также продажей покупных товаров Примечание. Функционирует, как правило, в отделениях больниц, учебных заведениях, по месту работы потребителей, других местах</p>
<p>5.12 кафетерій (ГХ) Заклад ГХ з асортиментом гарячих та холодних напоїв, бутербродів, соків, булочних, кондитерських виробів, молока та молочнокислих продуктів Примітка. Організують цей заклад, як правило, у продовольчих та великих непродовольчих магазинах</p>	<p>гу кафетерий (ОП) Заведение ОП с ассортиментом горячих и холодных напитков, бутербродов, соков, булочных, кондитерских изделий, молока и молочнокислых продуктов Примечание. Организуют это заведение, как правило, в продовольственных и больших непродовольственных магазинах</p>
<p>5.13 буфет Заклад ГХ, з обмеженим асортиментом страв нескладного приготування, булочних і кондитерських виробів, закупних товарів</p>	<p>гу буфет Заведение ОП, с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления, булочных и кондитерских изделий, покупных товаров</p>
<p>5.14 магазин кулінарних виробів Заклад ГХ, який продає кулінарну продукцію, напівфабрикати, булочні і кондитерські вироби, а також деякі інші продовольчі товари</p>	<p>гу магазин кулинарии Заведение ОП, отпускающее населению кулинарную продукцию, полуфабрикаты, булочные и кондитерские изделия, а также некоторые продовольственные товары</p>
<p>5.15 мережа закладів (ГХ) Сукупність закладів ГХ усіх форм власності, розташованих у певній адміністративно-територіальній одиниці (державі, області, місті, районі)</p>	<p>гу сеть заведений (ОП) Совокупность заведений ОП всех форм собственности, размещенных в определенной административно-территориальной единице (государстве, области, городе, районе)</p>

6 ОРГАНІЗАЦІЯ ТА МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНА БАЗА

6.1 виробниче приміщення Приміщення, де здійснюється процес виробництва кулінарної продукції, булочних і борошняних кондитерських виробів	gu	производственное помещение Помещение, где осуществляется процесс производства кулинарной продукции, булочных и мучных кондитерских изделий
6.2 торговельне приміщення Приміщення (торговельна зала, банкетна зала, коктейль-холл), обладнане меблями для прийому їжі, а також магазин кулінарії, роздавальня	gu	торговое помещение Помещение (торговый зал, банкетный зал, коктейль-холл), оборудованное мебелью для приема пищи, а также магазин кулинарии, раздаточная
6.3 роздавальня Спеціально обладнане приміщення, частина торговельної зали або виробничого приміщення закладу ГХ для комплектування та відпускання страв споживачам або офіціантам	gu	раздаточная Специально оборудованное помещение, часть торгового зала или производственного помещения заведения ОП для комплектования и отпуска блюд потребителям или официантам
6.4 торговельна зала закладу (ГХ) Спеціально обладнане приміщення закладу ГХ, призначене для продажу та споживання продукції власного виробництва та закупних товарів	gu	торговый зал заведения (ОП) Специально оборудованное помещение заведения ОП, предназначенное для продажи и потребления продукции собственного производства и покупных товаров
6.5 місткість торговельної зали Спроможність торговельної зали одночасно вміщувати передбачену кількість споживачів, яка виражена числом місць	gu	вместимость торгового зала Выраженная числом мест возможность торгового зала одновременно вмещать предусмотренное количество потребителей
6.6 місце (ГХ) Частина площі зали, обладнана відповідно до нормативів щодо обслуговування одного споживача	gu	место (ОП) Часть площади зала, оборудованная в соответствии с нормативами по обслуживанию одного потребителя
6.7 обіговість місць Кратність використання місць за певний проміжок часу	gu	оборотность мест Кратность использования мест за определенный период времени
6.8 обладнання закладу (ГХ) Різноманітні апарати, пристрої, прилади для приготування і відпускання, а також зберігання і транспортування кулінарної продукції та сировини	gu	оборудование заведения (ОП) Разнообразные аппараты, устройства, механизмы для приготовления и отпуска, а также хранения и транспортирования кулинарной продукции и сырья
6.9 меню Зсистематизований перелік страв, кулінарних, борошняних кондитерських, булочних виробів та напоїв, який пропонують споживачам у закладах ГХ, де зазначено їх вихід, ціну та номер рецептури	gu	меню Систематизированный перечень блюд, кулинарных, мучных кондитерских, булочных изделий и напитков, предлагаемых потребителям в заведениях ОП, где указан их выход, цена и номер рецептуры
6.10 преїскурант (ГХ) Зсистематизований перелік алкогольних і безалкогольних напоїв, кондитерських і тютюнових виробів, фруктів, який пропонують споживачам у закладах ГХ, з обов'язковим зазначенням маси, об'єму і ціни на відповідну одиницю продукту	gu	прейскурант (ОП) Систематизированный перечень алкогольных и безалкогольных напитков, кондитерских и табачных изделий, фруктов, предлагаемый потребителям в заведениях ОП, с обязательным указанием массы, объема и цены за соответствующую единицу продукта
6.11 сервювання Розміщування у певному порядку та послідовності на столі предметів сервювання	gu	сервировка Размещение на столе предметов сервировки в определенном порядке и последовательности

6.12 предмет сервування Порцеляновий, фаянсовий, кришталевий, скляний та інші види посуду, металеві основні та допоміжні столові набори, серветки, квіти та ін.	гу предмет сервировки Фарфоровая, фаянсовая, хрустальная, стеклянная и другие виды посуды, металлические основные и вспомогательные столовые приборы, салфетки, цветы и др.
6.13 основний столовий набір Набір із ложки, виделки та ножа або виделки та ножа, які призначені для приймання їжі	гу основной столовый прибор Комплект, состоящий из ложки, вилки и ножа или вилки и ножа, предназначенных для приема пищи
6.14 допоміжні столові набори Набори або окремі предмети, які призначені для порціювання кулінарних та кондитерських виробів, нарізання окремих продуктів та змішування напоїв тощо	гу вспомогательные столовые приборы Комплекты или отдельные предметы, предназначенные для порционирования кулинарных и кондитерских изделий, нарезки отдельных продуктов и смешивания напитков прочее
6.15 функційна місткість Металевий посуд єдиного модуля для заповнювання кулінарними напівфабрикатами та напівфабрикатами високого ступеня готовності для їх транспортування, теплового оброблення та подавання у роздавальню	гу функциональная емкость Металлическая посуда единого модуля для заполнения кулинарными полуфабрикатами и полуфабрикатами высокой степени готовности для их транспортирования, тепловой обработки и подачи в раздаточную

7 ТЕХНОЛОГІЯ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

7.1 кулінарне оброблення Сукупність різноманітних способів оброблення харчових продуктів для надання їм властивостей, необхідних для подальшого оброблення та/чи вживання	гу кулинарная обработка Совокупность разнообразных способов обработки пищевых продуктов с целью придания им свойств, необходимых для дальнейшей обработки и/или употребления
7.2 механічне оброблення Оброблення харчових продуктів механічними засобами з метою приготування кулінарної продукції, булочних і борошняних кондитерських виробів	гу механическая обработка Обработка пищевых продуктов механическими средствами с целью приготовления кулинарной продукции, булочных и мучных кондитерских изделий
7.3 хімічне оброблення Оброблення харчових продуктів хімічними речовинами з метою приготування кулінарної продукції, борошняних кондитерських і булочних виробів	гу химическая обработка Обработка пищевых продуктов химическими веществами с целью приготовления кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий
7.4 чищення Сукупність способів механічного чи інших видів оброблення, за допомогою яких видаляється неїстівний поверхневий шар продукту — шкірочка, шкірка, лушпиння, шкаралупа, чашолистки, плодоніжки (плодоовочева продукція), луска (риба)	гу очистка Совокупность способов механической или других видов обработки, с помощью которых удаляется несъедобный поверхностный слой продукта — кожица, кожура, шелуха, скорлупа, чашелистики, плодоножки (плодоовощная продукция), чешуя (рыба)
7.5 дочищення Відділення від плодоовочевої продукції після її чищення очок, решток шкірочки і лушпиння	гу дочистка Отделение от плодоовощной продукции после ее очистки глазков, остатков кожицы и шелухи
7.6 миття Видаляння з поверхні продуктів за допомогою води бруду, домішок, отрутохімікатів та мікрофлори	гу мойка Удаление с поверхности продуктов при помощи воды грязи, примесей, ядохимикатов и микрофлоры

<p>7.7 вичищення Механічне оброблення харчових продуктів з метою видалення решток внутрішніх органів і темної плівки, що вистилає черевну порожнину (птиця, риба), грубого сухожилля і поверхневої плівки (м'ясо) та інших неїстівних складових</p>	<p>гу зачистка Механическая обработка пищевых продуктов с целью удаления остатков внутренних органов и темной пленки, что покрывает брюшную полость (птица, рыба), грубых сухожилий и поверхностной пленки (мясо) и других несъедобных составляющих</p>
<p>7.8 нарізання Розділення сировини, напівфабрикатів та готових виробів на частини певної форми і розміру за допомогою різального інструмента або механізму</p>	<p>гу нарезка Деление сырья, полуфабрикатов и готовых изделий на части определенной формы и размера с помощью резального инструмента или механизма</p>
<p>7.9 шаткування Нарізування овочів на дрібні вузенькі брусочки, палички чи тонкі вузенькі смужки</p>	<p>гу шинкование Нарезание овощей на мелкие узенькие брусочки, палочки или тонкие узенькие полоски</p>
<p>7.10 порціювання Ручне або механічне розділення кулінарних виробів на страви певної маси або об'єму</p>	<p>гу порционирование Ручное или механическое разделение кулинарных изделий на блюда определенной массы или объема</p>
<p>7.11 панірування Механічне кулінарне оброблення, яке полягає в нанесенні на поверхню на-півфабриката паніровки (борошна, сухарної крихти, нарізаного пшеничного хліба тощо)</p>	<p>гу панировка Механическая кулинарная обработка, состоящая в нанесении на поверхность полуфабриката панировки (муки, сухарной крошки, нарезанного пшеничного хлеба и т. п.)</p>
<p>7.12 маринування Хімічне кулінарне оброблення, яке полягає у витримуванні продуктів у розчинах харчових органічних кислот для надання готовим виробам специфічного смаку, духмяності та густоти (консистенції), а також розм'якшування спо-лучальних тканин м'яса і риби</p>	<p>гу маринование Химическая кулинарная обработка, состоящая в выдерживании продуктов в растворе пищевых органических кислот для придания готовым изделиям специфического вкуса, аромата и консистенции, а также размягчения соединительных тканей мяса и рыбы</p>
<p>7.13 збивання Механічне кулінарне оброблення, яке полягає в інтенсивному перемішуванні одного чи декількох продуктів до досягнення ними СТІЙКОЇ пористо-плівкової дисперсної системи</p>	<p>гу взбивание Механическая кулинарная обработка, состоящая в интенсивном перемешивании одного или нескольких продуктов до получения ими стойкой пористо-пленочной дисперсной системы</p>
<p>7.14 протирання Механічне або ручне кулінарне оброблення, яке полягає в подрібнюванні продукту для надання йому однорідної густоти (консистенції)</p>	<p>гу протирание Механическая или ручная кулинарная обработка, состоящая в размельчении продукта для придания ему однородной консистенции</p>
<p>7.15 фарширування Механічне кулінарне оброблення, яке полягає в наповнюванні фаршем спеціально підготовлених продуктів</p>	<p>гу фарширование Механическая кулинарная обработка, состоящая в наполнении фаршем специально подготовленных продуктов</p>
<p>7.16 шпигування Механічне кулінарне оброблення, яке полягає у введенні овочів чи інших продуктів, передбачених рецептурою, у спеціальні надрізи в шматочках м'яса, тушках птиці або риби, для надання їм певних смакових властивостей</p>	<p>гу шпигование Механическая кулинарная обработка, состоящая в введении овощей или других продуктов, предусмотренных рецептурой, в специальные надрезы в кусочках мяса, тушках птицы или рыбы, для придания им определенных вкусовых свойств</p>

<p>7.17 розпушування Механічне та хімічне кулінарне оброблення, яке полягає у частковому руйнуванні структури сполучальних тканин для прискорення процесу теплового оброблення</p>	<p>gu рыхление Механическая и химическая кулинарная обработка, состоящая в частичном разрушении структуры соединительных тканей для ускорения процесса тепловой обработки</p>
<p>7.18 теплове оброблення Сукупність способів кулінарного оброблення харчових продуктів з метою доведення їх до потрібного ступеня кулінарної готовності, що полягає у впливі на них теплової енергії</p>	<p>gu тепловая обработка Совокупность способов кулинарной обработки пищевых продуктов с целью доведения их до требуемой степени кулинарной готовности, состоящая в воздействии на них тепловой энергии</p>
<p>7.19 варіння Теплове кулінарне оброблення, коли продукти доводять до стану кулінарної готовності з повним або частковим зануренням у воду чи іншу рідину (молоко, бульйон тощо) або у водяній парі чи у полі надвисокої частоти</p>	<p>gu варка Тепловая кулинарная обработка, при которой продукты доводят до состояния кулинарной готовности с полным или частичным погружением в кипящую воду или какую-либо другую жидкость (молоко, бульон и т. п.), в водяной пар или в поле сверхвысокой частоты</p>
<p>7.20 смаження [жарення] Теплове кулінарне оброблення продуктів або сировини на жирі [без жиру], що дає змогу довести їх до кулінарної готовності за температури, яка забезпечує утворення на їх поверхні специфічної скоринки</p>	<p>gu жаренье Тепловая кулинарная обработка продуктов на жире (без жира), которая дает возможность довести их до кулинарной готовности при температуре, обеспечивающей образование на их поверхности специфической корочки</p>
<p>7.21 обсмажування Короткочасне смаження продуктів без доведення їх до кулінарної готовності для надання готовим виробам певних органолептичних властивостей</p>	<p>gu обжаривание Кратковременное жарение продуктов без доведения их до кулинарной готовности для придания готовым изделиям определенных органолептических свойств</p>
<p>7.22 пасерування Короткочасне смаження продуктів для екстрагування духмяних та барвних речовин перед наступним тепловим обробленням</p>	<p>gu пассерование Кратковременное жарение продуктов для экстрагирования ароматических и красящих веществ перед последующей тепловой обработкой</p>
<p>7.23 тушкування Спосіб теплового оброблення окремих видів продуктів або їх сумішей без додавання чи з додаванням невеликої кількості рідини (вода, бульйон, соус тощо) зі спеціями, духмяним корінням, харчовими кислотами та ін.</p>	<p>gu тушение Способ тепловой обработки отдельных видов продуктов или их смесей без добавления или с добавлением небольшого количества жидкости (вода, бульон, соус прочее) со специями, ароматическими кореньями и пищевыми кислотами</p>
<p>7.24 запікання Спосіб теплового оброблення продуктів або їх сумішей у тепловій камері до утворення на поверхні виробу специфічної скоринки</p>	<p>gu запекание Способ тепловой обработки продуктов или их смесей в тепловой камере для образования на поверхности изделия специфической корочки</p>
<p>7.25 розігрівання страв [кулінарних виробів] Теплове кулінарне оброблення заморожених або охолоджених страв [кулінарних виробів] натуральних чи з додаванням рідини з доведенням їх до кулінарної готовності</p>	<p>gu разогрев блюд [кулинарных изделий] Тепловая кулинарная обработка замороженных или охлажденных блюд [кулинарных изделий] натуральных или с добавлением жидкости с доведением их до кулинарной готовности</p>

7.26 термостатування страв; <i>теплоутримування страв</i> Зберігання заданої температури страв у роздавальні або під час доставляння їх до місця споживання	гу	термостатирование блюд Сохранение заданной температуры блюд в раздаточной или во время доставки их к месту потребления
7.27 охолодження кулінарної продукції Спосіб, який полягає у зниженні температури кулінарної продукції для надання їй певних органолептичних властивостей (драглі, желе тощо) та зберігання для подальшого використання	гу	охлаждение кулинарной продукции Способ, состоящий в понижении температуры кулинарной продукции для придания ей определенных органолептических свойств (студни, желе и т. п.) и сохранения для дальнейшего использования
7.28 випікання Теплове оброблення тістової заготовки з метою приготування булочних та кондитерських виробів або кондитерських напівфабрикатів	гу	выпечка Тепловая обработка тестовой заготовки с целью приготовления булочных и кондитерских изделий или кондитерских полуфабрикатов
7.29 кондитерський напівфабрикат Продукт, отриманий з окремих видів основної та додаткової сировини, що вимагає подальшого оброблення для перетворення його в готовий кондитерський виріб (ДСТУ 2633)	гу	кондитерский полуфабрикат Продукт, полученный из отдельных видов основного и дополнительного сырья и нуждающийся в дальнейшей обработке для превращения в готовое кондитерское изделие
7.30 випечений напівфабрикат (Нд <i>основний напівфабрикат</i>) Кондитерський напівфабрикат після випікання тістової заготовки (ДСТУ 2633)	гу	выпеченный полуфабрикат (Нд основной полуфабрикат) Кондитерский полуфабрикат после выпечки тестовой заготовки
7.31 напівфабрикат для оздоблювання Кондитерський напівфабрикат, що використовується для прошарування та прикрашання кондитерських виробів Примітка. До оздоблювальних напівфабрикатів належать: крем, горіхи, цукати, фрукти, цукрова пудра (ДСТУ 2633)	гу	отделочный полуфабрикат Кондитерский полуфабрикат, используемый для прослаивания и украшения кондитерских изделий Примечание. К отделочным полуфабрикатам относятся: крем, орехи, цукаты, фрукты, сахарная пудра
7.32 оздоблювання борошняних кондитерських виробів Сукупність способів художнього оформлення борошняних кондитерських виробів з використанням оздоблювальних напівфабрикатів	гу	украшение мучных кондитерских изделий Совокупность способов художественного оформления поверхности изделия с использованием отделочных полуфабрикатов
7.33 пряження Теплове кулінарне оброблення молочних продуктів, що дає змогу довести їх до кулінарної готовності за температури, яка забезпечує набуття ними специфічного смаку і кольору у всьому об'ємі	гу	топление Тепловая кулинарная обработка молочных продуктов, дающая возможность довести их до кулинарной готовности при температуре, обеспечивающей приобретение ими специфического вкуса и цвета во всем объеме

8 КУЛІНАРНА ПРОДУКЦІЯ ТА ЇЇ ВИДИ

8.1 напівфабрикат високого ступеня готовності Кулінарний напівфабрикат, з якого внаслідок мінімально необхідних технологічних операцій одержують страви або кулінарні вироби	гу	полуфабрикат высокой степени готовности Кулинарный полуфабрикат, из которого с помощью минимально необходимых технологических операций получают блюда или кулинарные изделия
---	----	---

<p>8.2 охолодна страва [кулінарний виріб] Страва [кулінарний виріб], яка підлягає швидкому охолодженню до температур, що дозволяють збільшити термін її зберігання</p>	<p>gu охладженное блюдо [кулинарное изделие] Блюдо [кулинарное изделие], подлежащее быстрому охлаждению до температур, которые позволяют увеличить срок его сохранности</p>
<p>8.3 замовна страва Страва, що потребує окремого приготування та оформлення згідно з замовленням споживача</p>	<p>gu заказное блюдо Блюдо, требующее отдельного приготовления и оформления в соответствии с заказом потребителя</p>
<p>8.4 фірмова страва [кулінарний, борошняний кондитерський виріб] Страва [кулінарний, борошняний кондитерський виріб], що її готують у конкретному закладі ГХ за оригінальною авторською рецептурою із присвоєнням їй фірмової назви, на яку розповсюджується право захисту інтелектуальної власності</p>	<p>gu фирменное блюдо [кулинарное, мучное кондитерское изделие] Блюдо [кулинарное, мучное кондитерское изделие], приготавливаемое в конкретном заведении ОП по оригинальной авторской рецептуре с присвоением ему фирменного названия, на которое распространяется право защиты интеллектуальной собственности</p>
<p>8.5 банкетна страва Страва з оригінальним оформленням, яку готують для урочистих подій</p>	<p>gu банкетное блюдо Блюдо, оригинально оформленное, готовящееся для торжественных случаев</p>
<p>8.6 основний складник страви; <i>основний компонент страви</i> Головний харчовий продукт, що входить до складу страви і визначає її вид Примітка. За основним складником розрізняють м'ясні, рибні, овочеві та інші страви</p>	<p>gu основной компонент блюда Главный пищевой продукт, входящий в состав блюда и определяющий его вид Примечание. По основному компоненту различают мясные, овощные, рыбные и другие блюда</p>
<p>8.7 рецептура страви [кулінарного виробу] Перелік продуктів, необхідних для готування страви [кулінарного виробу] із зазначенням маси продуктів, виходу страви [кулінарного виробу] та стислим описом технології готування</p>	<p>gu рецептура блюда [кулинарного изделия] Перечень продуктов, необходимых для приготовления блюда [кулинарного изделия], с указанием массы продуктов, выхода блюда [кулинарного изделия] и кратким описанием технологии приготовления</p>
<p>8.8 вихід страви [кулінарного виробу] Маса страви [кулінарного виробу], яку встановлюють, враховуючи відходи і виробничі втрати (приріст) в процесі кулінарного оброблення продуктів, що входять до її складу</p>	<p>gu выход блюда [кулинарного изделия] Масса блюда [кулинарного изделия], устанавливаемая с учетом отходов и производственных потерь (прибавки) во время кулинарной обработки продуктов, входящих в ее состав</p>
<p>8.9 відходи кулінарного оброблення Харчові та технічні залишки, які утворюються в процесі механічного кулінарного оброблення</p>	<p>gu отходы кулинарной обработки Пищевые и технические остатки, образовавшиеся в процессе механической кулинарной обработки</p>
<p>8.10 втрати [приріст] від кулінарного оброблення Зменшення [збільшення] маси продукту в процесі кулінарного оброблення, яке визначають зважуванням продукту до і після оброблення</p>	<p>gu потери [прибавка] при кулинарной обработке Уменьшение [увеличение] массы продукта, возникающие в процессе кулинарной обработки и определяющиеся взвешиванием продукта до и после обработки</p>
<p>Примітка. У ці втрати не включають зменшення маси продукту через відходи</p>	<p>Примечание. В эти потери не включают уменьшение веса из-за отходов продукта</p>
<p>8.11 бутерброд; <i>канапка</i> Кулінарний виріб, який складається із одної чи двох скибок хліба з накладеними чи намащеними на них різними продуктами відповідно до рецептури Примітка. Бутерброди бувають відкриті та закриті</p>	<p>gu бутерброд Кулинарные изделия, состоящие из одного или двух кусочков хлеба с наложенными или намазанными на них различными продуктами в соответствии с рецептурой Примечание. Бутерброды бывают открытые и закрытые</p>

8.12 закуска Страва, яку подають споживачеві на початку вживання їжі, що сприяє збудженню апетиту	gu	закуска Блюдо, которое подается потребителю к началу еды и способствует возбуждению аппетита
8.13 суп; <i>юшка</i> Рідка або напіврідка страва, приготовлена на бульйонах, відварах, квасі, молоці чи молокопродуктах з додаванням або без додавання різноманітних складників	gu	суп Жидкое или полужидкое блюдо, приготовленное на бульонах, отварах, квасе, молоке или молокопродуктах с добавлением или без добавления различных компонентов
8.14 гарнір Складник (овочевий, плодоягідний, круп'яний або борошняний) холодної або гарячої страви із м'яса, птиці, риби	gu	гарнир Компонент (овощной, плодоягодный, крупяной или мучной) холодного или горячего блюда из мяса, птицы, рыбы
8.15 соус Складник страви різної густоти (консистенції), який використовують у процесі готування страви або подають до готової страви для покращення її смаку і духмяності Примітка. Деякі соуси подаються як окремі страви	gu	соус Компонент блюда различной консистенции, который используется в процессе приготовления блюда или подается к готовому блюду для улучшения его вкуса и аромата Примечание. Некоторые соусы подаются как отдельные блюда
8.16 солодка страва Страва, яку готують переважно з плодово-ягідної сировини, молока та молочних продуктів з додаванням цукру, яєць, драглівних, смакових та духмяних речовин	gu	сладкое блюдо Блюдо, которое готовят преимущественно из плодово-ягодного сырья, молока и молочных продуктов с добавлением сахара, яиц, желирующих, вкусовых и ароматических веществ
8.17 напій Різновид кулінарного виробу рідкої консистенції, який готують з плодово-ягідної сировини, молока та молочних продуктів, шоколаду, смакових товарів (чаю, кави, какао) тощо	gu	напиток Разновидность кулинарного изделия жидкой консистенции, которую готовят из плодово-ягодного сырья, молока и молочных продуктов, шоколада, вкусовых товаров (чая, кофе, какао) прочее
8.18 печиво Борошняний кондитерський виріб крихкої структури, переважно з використанням хімічних розпушувачів (ДСТУ 2633)	gu	печенье Мучное кондитерское изделие хрупкой структуры преимущественно с использованием химических разрыхлителей
8.19 тістечко Борошняний кондитерський виріб з випечених і оздоблювальних напівфабрикатів різноманітної форми (ДСТУ 2633)	gu	пирожное Мучное кондитерское изделие из выпеченных и отделочных полуфабрикатов разнообразной формы
8.20 торт Борошняний кондитерський виріб, що відрізняється від тістечок більшим розміром та складнішим художнім оздобленням (ДСТУ 2633)	gu	торт Мучное кондитерское изделие, отличающееся от пирожных большим размером и более сложной художественной отделкой
8.21 перепічка Кулінарний виріб з дріжджового тіста у вигляді коржа круглої форми, який випікається на сковороді, намащений жиром	gu	лепешка Кулинарное изделие с дрожжевого теста в виде коржа круглой формы, которое выпекают на сковороде, смазанной жиром
8.22 крутой Кулінарний виріб з несолодкого прісного листового тіста, випечений у вигляді гофрованого коржа овальної форми для приготування страв	gu	крутон Кулинарное изделие с несладкого пресного слоеного теста, выпеченное в виде гофрированного коржа овальной формы, для приготовления блюд

8.23 тарталетка Кулінарний виріб з несолодкого прісного тіста, випечений у вигляді кошика для приготування закусок	гу тарталетка Кулинарное изделие с несладкого пресного теста, выпеченное в виде корзины, для приготовления закусок
8.24 волован Кулінарний виріб з прісного листкового тіста, випечений у вигляді двох гофрованих коржів овальної або круглої форми з виїмкою всередині, для приготування закусок	гу волован Кулинарное изделие с пресного теста, выпеченное в виде двух гофрированных коржей овальной или круглой формы, с выемкой посередине, для приготовления закусок
8.25 профітролі Випечені дрібні кульки із заварного тіста	гу профитроли Небольшие шарики, выпекаемые из заварного теста
8.26 пампушка Кулінарний виріб з дріжджового тіста, випечений у вигляді невеликих булочок, який подають до перших страв або як самостійну страву	гу пампушка Кулинарное изделие с дрожжевого теста, выпеченное в виде небольших булочек, которое подают к первым блюдам или как самостоятельное блюдо
8.27 грінка Шматочок хліба певної форми та розміру, підсушений або обсмажений у жирі	гу гренка Кусочек хлеба определенной формы и размера, подсушенный или обжаренный на жире
8.28 котлетна маса Суміш подрібнених овочів, м'якоті м'яса, птиці або риби з додаванням інших продуктів (хліба, яєць, цибулі, часнику тощо) відповідно до рецептури	гу котлетная масса Смесь измельченных овощей, мякоти мяса, птицы или рыбы с добавлением других продуктов (хлеба, яиц, лука, чеснока прочее) в соответствии с рецептурой
8.29 кнельна маса Суміш подрібненої, протертої та збитої м'якоті м'яса, птиці або риби з додаванням інших продуктів (молока, вершків, білків яєць, масла вершкового, спецій тощо) відповідно до рецептури	гу кнельная масса Смесь измельченной, протертой и взбитой мякоти мяса, птицы или рыбы с добавлением других продуктов (молока, сливок, белков яиц, масла сливочного, специй прочее) в соответствии с рецептурой
8.30 фарш Кулінарний напівфабрикат із одного або декількох видів сировини, отриманий подрібненням продуктів, які попередньо можуть підлягати тепловому оброблянню	гу фарш Кулинарный полуфабрикат из одного или нескольких видов сырья, полученный измельчением или протиранием продуктов, которые предварительно могут быть подвергнуты тепловой обработке
8.31 кляр Рідке тісто з додаванням збитих білків яєць, у яке занурюють шматочки продукту перед смаженням на жирі	гу кляр Жидкое тесто с добавлением взбитых белков яиц, в которое погружают кусочки продукта перед жарением на жире
8.32 льезон Суміш сирих яєць (меланжу або яєчного порошку), молока, вершків або води, солі, спецій в певному співвідношенні, яку застосовують виготовляючи кулінарні напівфабрикати і вироби	гу льезон Смесь сырых яиц (меланжа или яичного порошка), молока, сливок или воды, соли, специй в определенном соотношении, которую используют при изготовлении кулинарных полуфабрикатов и изделий

АБЕТКОВИЙ ПОКАЖЧИК УКРАЇНСЬКИХ ТЕРМІНІВ

безпека продукції (ГХ)	4.25
бутерброд	8.11
буфет	5.13
варіння	7.19
вечеря комплексна	4.23
випікання	7.28
виріб кулінарний	4.13
виріб кулінарний охолодний	8.2
виріб кондитерський	4.5
виріб кондитерський борошняний	4.6
<i>виріб кондитерський борошнистий, Нд</i>	4.6
виріб кондитерський борошняний фірмовий	8.4
вироби булочні	4.4
вироби хлібобулочні	4.3
витрати обігу (ГХ)	4.31
вичищення	7.7
вихід кулінарного виробу	8.8
вихід страви	8.8
відходи кулінарного оброблення	8.9
волован	8.24
втрати від кулінарного оброблення	8.10
гарнір	8.14
готовність кулінарна	4.12
грінка	8.27
ГХ	4.1
дочищення	7.5
дохід валовий (ГХ)	4.32
<i>жарення</i>	7.20
заклад громадського харчування, ГХ	4.8
заклад спеціалізований	5.4
закуска	8.12
закусочна	5.8
зала закладу торговельна	6.4
запікання	7.24
збивання	7.13
їдальня	5.9
їдальня дієтична	5.10
їдальня-роздавальня	5.11
<i>кав 'яря</i>	5.6

<i>канапка</i>	8.11
кафе	5.6
кафетерій (ГХ)	5.12
клас закладу (ГХ)	5.2
кляр	8.31
компонент страви основний	8.6
кругом	8.22
кулінарія	4.14
льезон	8.32
магазин кулінарних виробів	5.14
маринування	7.12
маса кнельна	8.29
маса котлетна	8.28
меню	6.9
мережа закладів (ГХ)	5.15
миття	7.6
місткість торговельної зали	6.5
місткість функційна	6.15
місце (ГХ)	6.6
набори столові допоміжні	6.14
набір столовий основний	6.13
напівфабрикат випечений	7.30
напівфабрикат високого ступеня готовності	8.1
напівфабрикат для оздоблювання	7.31
напівфабрикат кулінарний	4.16
<i>напівфабрикат основний</i> , Нд	7.30
напівфабрикат кондитерський	7.29
напій	8.17
нарізання	7.8
націнка (ГХ)	4.29
обіговість місць	6.7
обід комплексний	4.23
обладнання закладу	6.8
обробляння кулінарне	7.1
обробляння механічне	7.2
обробляння хімічне	7.3
обробляння теплове	7.18
обсмажування	7.21
обсяг оптового товарообороту (ГХ)	4.27

обсяг роздрібного товарообороту (ГХ)	4.26
оздоблювання борошняних кондитерських виробів	7.32
охолодження (кулінарної) продукції	7.27
пампушка	8.26
панірування	7.11
пасерування	7.22
перепічка	8.21
печиво	8.18
підприємство (ГХ)	4.9
полуденок комплексний	4.23
порціювання	7.10
предмет сервування	6.12
прейскурант (ГХ)	6.10
прибуток (ГХ)	4.30
приміщення торговельне	6.2
приміщення виробниче	6.1
приріст від кулінарного оброблення	8.10
продавання продукції власного виробництва та закупних товарів	4.10
продукція власного виробництва (ГХ)	4.2
продукція кулінарна	4.15
протирання	7.14
профітролі	8.25
процес закладу (ГХ) виробничий	4.17
процес закладу (ГХ) технологічний	4.18
пряження	7.33
раціон харчування	4.21
раціон харчування добовий	4.22
ресторан	5.5
рецептура [кулінарного виробу]	8.7
рецептура страви	8.7
роздавальня	6.3
розігрівання [кулінарних виробів]	7.25
розігрівання страв	7.25
розпушування	7.17
сервування	6.11
складник страви основний	8.6
смаження	7.20
сніданок комплексний	4.23
соус	8.15

страва	4.11
страва банкетна	8.5
страва фірмова	8.4
страва замовна	8.3
страва охолодна	8.2
страва солодка	8.16
суп	8.13
тарталетка	8.23
тістечко	8.19
термостатування страв	7.26
<i>теплоутримування страв</i>	7.26
тип закладу (ГХ)	5.1
торт	8.20
товар закупний	4.7
тушкування	7.23
фарш	8.30
фарширування	7.15
харчування громадське	4.1
харчування дієтичне	4.20
харчування раціональне	4.19
цех заготівельний	5.3
ціна продукції власного виробництва (ГХ)	4.28
чищення	7.4
шаткування	7.9
<i>шинок</i>	5.8
шпигування	7.16
<i>юшка</i>	8.13
якість продукції власного виробництва (ГХ)	4.24

АБЕТКОВИЙ ПОКАЖЧИК РОСІЙСЬКИХ ТЕРМІНІВ

бар	5.7
безопасность продукции (ОП)	4.25
блюдо банкетное	8.5
блюдо заказное	8.3
блюдо охлажденное	8.2
блюдо сладкое	8.16
блюдо фирменное	8.4
блюдо	4.11
бутерброд	8.11

буфет	5.13
варка	7.19
вместимость зала	6.5
волован	8.24
выпечка	7.28
выход блюда	8.8
выход кулинарного изделия	8.8
взбивание	7.13
гарнир	8.14
готовность кулинарная	4.12
гренка	8.27
доход валовый (ОП)	4.32
дочистка	7.5
емкость функциональная	6.15
жаренье	7.20, 7.33
заведение общественного питания	4.8
заведение специализированное	5.4
завтрак комплексный	4.23
закуска	8.12
закусочная	5.8
зал заведения торговый	6.4
запекание	7.24
зачистка	7.7
изделия булочные	4.4
изделие кондитерское	4.5
изделие кондитерское мучнистое, Нд	4.6
изделие кондитерское мучное фирменное	8.4
изделие кулинарное охлаждающее	8.2
изделие кулинарное фирменное	8.4
изделие кулинарное	4.13
изделие мучное кондитерское	4.6
изделия хлебобулочные	4.3

издержки обращения (ОП)	4.31
кафетерий (ОП)	5.12
кафе	5.6
качество продукции собственного производства (ОП)	4.24
класс заведения (ОП)	5.2
кляр	8.31
компонент блюда основной	8.6
крутой	8.22
кулинария	4.14
лепешка	8.21
льезон	8.32
магазин кулинарии	5.14
маринование	7.12
масса кнельная	8.29
масса котлетная	8.28
меню	6.9
место (ОП)	6.6
мойка	7.6
напиток	8.17
нарезка	7.8
наценка (ОП)	4.29
обед комплексный	4.23
обжаривание	7.21
оборотность мест	6.7
оборудование заведения (ОП)	6.8
обработка тепловая	7.18
обработка химическая	7.3
обработка кулинарная	7.1
обработка механическая	7.2
объем оптового товарооборота (ОП)	4.27
объем розничного товарооборота (ОП)	4.26
ОП	4.1
отходы кулинарной обработки	8.9
охлаждение	7.27
очистка	7.4
пампушка	8.26
панировка	7.11
пассерование	7.22

печенье	8.18
пирожное	8.19
питание диетическое	4.20
питание общественное	4.1
питание рациональное	4.19
полдник комплексный	4.23
полуфабрикаты высокой степени готовности	8.1
полуфабрикат кулинарный	4.16
полуфабрикат кондитерский	7.29
полуфабрикат выпеченный	7.30
полуфабрикат основной, Нд	7.30
полуфабрикат отделочный	7.31
помещение производственное	6.1
помещение торговое	6.2
порционирование	7.10
потери при кулинарной обработке	8.10
предмет сервировки	6.12
предприятие (ОП)	4.9
прейскурант	6.10
прибавка при кулинарной обработке	8.10
приборы столовые вспомогательные	6.14
прибор столовый основной	6.13
прибыль (ОП)	4.30
продажа продукции собственного производства и покупных товаров	4.10
продукция кулинарная	4.15
продукция собственного производства (ОП)	4.2
протирание	7.14
профитроли	8.25
процесс предприятия ОП производственный	4.17
процесс предприятия ОП технологический	4.18
раздаточная	6.3
разогрев блюд	7.25
рацион питания суточный	4.22
рацион питания	4.21
ресторан	5.5
рецептура блюда	8.7
рецептура кулинарного изделия	8.7
рыхление	7.17
сервировка	6.11
сеть заведений (ОП)	5.15
соус	8.15

столовая диетическая	5.10
столовая	5.9
столовая - раздаточная	5.11
суп	8.13
таралетка	8.23
термостатирование блюд	7.26
тип предприятия (ОП)	5.1
топление	7.33
торт	8.20
товар покупной	4.7
тушение	7.23
ужин комплексный	4.23
украшение мучных кондитерских изделий	7.32
фарш	8.30
фарширование	7.15
цена продукции собственного производства (ОП)	4.28
цех заготовочный	5.3
шинкование	7.9
шпигование	7.16

Ключові слова: громадське харчування, кулінарія, кулінарна продукція, страва, фірмова страва, ресторан, бар, їдальня, меню