

Допуск НП СРО

sro4you.ru

Оформление от 3 дней. Все регионы. Возможна рассрочка. Расчет online!



Реклама от Google

Поиск по сайту:

ГОСТ Р 53105-2008

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

Обозначение стандарта: ГОСТ Р 53105-2008

Статус стандарта: принят

Название рус.: Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию

Название англ.: Public catering service. Technological instructions for products of catering. General requirements for lay out, development and composition

Дата введения в действие: 01.01.2010

Область и условия применения: Настоящий стандарт устанавливает общие требования к оформлению, построению и содержанию технологических документов на продукцию общественного питания. Стандарт распространяется на технологические документы на продукцию, изготавливаемую предприятиями общественного питания различных форм собственности и индивидуальными предпринимателями

с=и=3&и=1001&и=ОКС Общероссийский классификатор стандартов
с=и=3&и=1001067&и=67 ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
с=и=3&и=1001067230&и=67.230 Расфасованные пищевые продукты и пищевые продукты, подвергнутые кулинарной обработке *Включая продукты детского питания
с=и=3&и=1002&и=КГС Классификатор государственных стандартов
с=и=3&и=1002012&и=И Пищевые и вкусовые продукты
с=и=3&и=1002012000&и=И0 Общие правила и нормы по пищевой промышленности
с=и=3&и=100201200008&и=И08 Применение и эксплуатация

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
53105—
2008

Услуги общественного питания

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ
НА ПРОДУКЦИЮ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Общие требования к оформлению,
построению и содержанию

Издание официальное

БЗ 11—2008/392



Москва
СтандартИнформ
2008

ГОСТ Р 53105—2008

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

- 1 РАЗРАБОТАН Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС»)
- 2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 347 «Услуги торговли и общественного питания»
- 3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 декабря 2008 г. № 514-ст
- 4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2009

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

II

ГОСТ Р 53105—2008

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	1
4 Общие положения	2
5 Требования к оформлению, построению и содержанию технологических документов	2
Приложение А (рекомендуемое) Примерный образец технологической карты	6
Приложение Б (рекомендуемое) Примерный образец оформления титульного листа ТИ	7
Приложение В (рекомендуемое) Примерный образец технико-технологической карты	8
Библиография	10

III

ГОСТ Р 53105—2008

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Услуги общественного питания

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ НА ПРОДУКЦИЮ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Общие требования к оформлению, построению и содержанию

Public catering service. Technological instructions for products of catering.
General requirements for lay out, development and composition

Дата введения — 2010—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает общие требования к оформлению, построению и содержанию технологических документов на продукцию общественного питания.

Стандарт распространяется на технологические документы на продукцию, изготавливаемую предприятиями общественного питания различных форм собственности и индивидуальными предпринимателями.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:
ГОСТ Р 1.4—2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения

ГОСТ Р 1.5—2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила построения, изложения, оформления и обозначения

ГОСТ Р 50763—2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

ГОСТ Р 51740 — 2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению

ГОСТ 30602—97/ГОСТ Р 50647—94 Общественное питание. Термины и определения

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

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 50763, ГОСТ Р 51740, ГОСТ 30602, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **технология производства продукции общественного питания**: Комплекс технологических процессов и операций, осуществляемых с помощью составленных в определенной последовательности технических средств и персонала, позволяющий производить продукцию общественного питания.

Издание официальное

1

ГОСТ Р 53105—2008

3.2 **технологический процесс:** Изменение физических и/или химических, и/или структурно-механических, и/или микробиологических, и/или органолептических свойств и характеристик сырья, компонентов, материалов при изготовлении продукции общественного питания.

3.3 **технологическая операция:** Отдельная часть технологического процесса.

3.4 **технологическое оборудование:** Технические средства для реализации технологического процесса, его части или технологической операции.

3.5 **технические условия (ТУ):** Технический документ, в котором изготовитель устанавливает требования к качеству, безопасности и сроку годности конкретной продукции (нескольких конкретных видов продукции), необходимые и достаточные для идентификации продукта, контроля его качества и безопасности при хранении, транспортировании.

3.6 **технологический контроль:** Контроль качества сырья, пищевых продуктов, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических процессов, применяемых при изготовлении продукции общественного питания, включающий в себя: входной, операционный и приемочный контроль.

3.7 **входной контроль:** Контроль показателей качества и безопасности сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов и материалов, поступивших к изготовителю для дальнейшего использования в технологических процессах изготовления продукции общественного питания.

3.8 **операционный контроль:** Контроль параметров и показателей во время выполнения или после завершения технологической операции.

3.9 **приемочный контроль:** Контроль показателей качества и безопасности готовой продукции общественного питания, по результатам которого принимают решение о ее пригодности к реализации.

3.10 **кулинарная обработка:** Воздействие на пищевые продукты для придания им свойств, делающих их пригодными для дальнейшей обработки и/или употребления в пищу.

3.11 **порция:** Масса или объем блюда, предназначенные для однократного приема одним потребителем.

3.12 **рецептура продукции общественного питания:** Норма расхода сырья и пищевых продуктов, масса (выход) полуфабриката и норма выхода продукции общественного питания (кулинарных полуфабрикатов, блюд, кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий).

4 Общие положения

Изготовление продукции общественного питания осуществляют в соответствии с технологическими документами, содержащими требования к технологии производства.

К технологическим документам относят следующие документы:

- технологические карты на продукцию общественного питания (ТК);
- технологические инструкции по производству (и/или доставке и реализации) продукции общественного питания (ТИ);

- технико-технологические карты на новую продукцию общественного питания (ТТК).

Технологические документы утверждает руководитель организации (предприятия) общественного питания.

Срок действия технологических документов не ограничен.

5 Требования к оформлению, построению и содержанию технологических документов**5.1 Технологическая карта**

5.1.1 Технологическая карта на продукцию общественного питания — документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия).

Рекомендуемая форма технологической карты прилагается (приложение А).

В рецептуре указывают нормы расхода продуктов брутто и нетто на одну или более порций, или на один или более кг, выход (массу нетто) полуфабрикатов и выход продукции общественного питания (кулинарных полуфабрикатов, блюд, кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий).

Технологические карты оформляют вручную, машинописным способом или в автоматизированном режиме.

5.1.2 При внесении изменений в рецептуру или технологию производства продукции технологическую карту переоформляют.

5.2 Технологическая инструкция

5.2.1 Технологическая инструкция по производству (и/или доставке) продукции общественного питания (ТИ) — документ, устанавливающий требования к процессам изготовления, хранения, транспортирования сырья, полуфабрикатов и готовых блюд (изделий) или доставке.

Технологическую инструкцию разрабатывают для конкретного вида или группы однородной продукции общественного питания. Технологическая инструкция может быть самостоятельным технологическим документом или разрабатываться в качестве приложения к национальным стандартам, стандартам организации и техническим условиям.

5.2.2 Технологическая инструкция содержит следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- основную часть;
- приложения (при необходимости);
- лист регистрации изменений.

5.2.3 Требования к титульному листу технологической инструкции

На титульном листе ТИ приводят следующие данные:

- наименование предприятия (организации) — держателя подлинника ТИ;
- утверждающие и согласующие подписи руководителя организации (его заместителя);
- наименование продукции общественного питания;
- наименование ТИ;
- обозначение ТИ;
- информацию о новизне или замене ТИ;
- дату введения в действие.

Титульный лист ТИ оформляют в соответствии с приложением Б.

5.2.4 Основная часть ТИ состоит из следующих разделов:

- область применения;
- ассортимент продукции общественного питания;
- требования к сырью;
- рецептуры продукции общественного питания;
- технологический процесс;
- упаковка и маркировка;
- транспортирование и хранение;
- организация контроля за качеством и безопасностью продукции.

ТИ могут быть дополнены обязательными, рекомендуемыми или справочными приложениями.

5.2.5 Требования к содержанию технологической инструкции

В разделе «Область применения» указывают вид продукции общественного питания (блюдо, изделия, полуфабрикаты), на которую распространяется ТИ, и перечень и наименование предприятий (филиалов), подведомственных предприятий, которым дано право изготовления, доставки и реализации данной продукции.

Раздел «Область применения» начинают словами: «Настоящая технологическая инструкция распространяется на процесс изготовления продукции».

В этом разделе указывают также наименование и обозначение конкретных технических условий, национального стандарта или стандарта организации, приложением к которому является ТИ, в случае, если ТИ не является самостоятельным документом.

В разделе «Ассортимент продукции» указывают полный ассортимент конкретной продукции общественного питания (блюдо, изделия, полуфабрикаты), изготавливаемой по данной ТИ.

Раздел «Требования к сырью» содержит требования к сырью, пищевым продуктам (полуфабрикатам), используемому для изготовления продукции, с указанием нормативного или технического документа. В этом разделе делают запись о том, что продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

Раздел «Рецептуры» содержит по каждой рецептуре блюда, изделия, полуфабриката норму расхода сырья и пищевых продуктов брутто и нетто на одну, десять, сто или более порций (шт.), или на один, десять и более кг, массу (выход) полуфабрикатов и выход готовой продукции с учетом потерь при кулинарной обработке.

ГОСТ Р 53105—2008

Расход сырья и пищевых продуктов (брутто и нетто), требуемых для изготовления продукции (блюда, изделия, полуфабриката), устанавливает предприятие-изготовитель экспериментальным способом на основании актов проработки.

Раздел «Технологический процесс» содержит последовательность технологических процессов и операций, правила приемки и внутрицеховой транспортировки, правила и условия хранения сырья и продуктов, а также порядок их подготовки для использования в технологическом процессе. Описание каждого технологического процесса содержит параметры технологических режимов (температуру, влажность, продолжительность процесса и др.), а также виды используемого технологического оборудования.

В данном разделе также отражают требования по санитарной обработке оборудования, инвентаря и тары в соответствии с [1] с учетом особенностей технологического процесса.

Раздел «Упаковка и маркировка» содержит требования к потребительской и транспортной таре для продукции, а также к ее маркировке.

Раздел «Транспортирование и хранение» содержит требования к доставке, в том числе к используемым транспортным средствам, к условиям хранения и срокам годности продукции с момента окончания технологического процесса согласно срокам, установленным санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами [2] или для новых блюд, кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий, полуфабрикатов, в соответствии с порядком, установленным органами Роспотребнадзора.

В разделе «Организация контроля за качеством и безопасностью продукции» указывают порядок организации на предприятии технологического контроля качества и безопасности процессов производства на всех этапах изготовления продукции общественного питания.

5.2.6 Требования к обозначению технологической инструкции

Обозначение ТИ присваивает предприятие (организация) — держатель подлинника.

Обозначение технологической инструкции для изготовления продукции, требования к которой установлены стандартом, включает в себя аббревиатуру «ТИ», через пробел обозначение стандарта (для СТО без года утверждения) и далее через тире трехзначный регистрационный номер, присваиваемый предприятием (организацией) — держателем подлинника.

Примеры

1 ТИ ГОСТ Р 50763—2007—XXX

2 ТИ СТО 00437205—001—XXX

Обозначение ТИ для изготовления продукции, требования к которой установлены техническими условиями ТУ, включает в себя аббревиатуру «ТИ», через пробел обозначение ТУ без года утверждения.

Пример

ТИ ТУ 9214—001—00437205

5.2.7 Требования к изложению и оформлению изменений технологических инструкций

Изменения в ТИ может вносить только предприятие (организация) — держатель подлинника.

Изменение оформляют в виде отдельного документа «Изменение технологической инструкции изготовителя» (ИТИ).

Текст изменения ТИ излагают и оформляют в соответствии с ГОСТ Р 51740 (разделы 8 и 9).

5.3 Техничко-технологическая карта

5.3.1 Техничко-технологическая карта (ТТК) — документ, разрабатываемый на новую продукцию и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания. ТТК разрабатываются только на новую нетрадиционную продукцию, впервые изготавливаемую на предприятии общественного питания.

5.3.2 Техничко-технологическая карта содержит следующие разделы:

- область применения;
- требования к сырью;
- рецептура (включая норму расхода сырья и пищевых продуктов брутто и нетто, массу (выход) полуфабриката и/или выход готового изделия (блюда);
- технологический процесс;
- требования к оформлению, подаче, реализации и хранению продукции общественного питания;
- показатели качества и безопасности продукции общественного питания;
- информационные данные о пищевой ценности продукции общественного питания.

ГОСТ Р 53105—2008

5.3.3 В разделе «Область применения» указывают наименование блюда (изделия) и определяют перечень и наименования предприятий (филиалов), подведомственных предприятий, которым дано право производства и реализации данного блюда (изделия).

В разделе «Требования к качеству сырья» делают запись о том, что продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

В разделе «Рецептура» указывают норму расхода сырья и пищевых продуктов брутто и нетто на одну, десять или более порций (штук), или на один, десять и более кг, массу (выход) полуфабриката и выход продукции общественного питания (кулинарных полуфабрикатов, блюд, кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий).

Раздел «Технологический процесс...» содержит подробное описание технологического процесса изготовления блюда (изделия), в том числе режимы механической и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), применение пищевых добавок, красителей, виды технологического оборудования и др.

В разделе «Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению» отражают особенности оформления и подачи блюда (изделия), требования, порядок реализации продукции общественного питания, условия хранения и реализации, сроки годности согласно [3], а при необходимости и условия транспортирования.

В разделе «Показатели качества и безопасности» указывают органолептические показатели блюда (изделия): внешний вид, текстуру (консистенцию), вкус и запах. Здесь же делают запись о том, что микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям [2].

В разделе «Информационные данные о пищевой ценности» указываются данные о пищевой и энергетической ценности блюда (изделия). Пищевая ценность блюда (изделия) определяется расчетным или лабораторным методами.

Рекомендуемая форма технико-технологической карты прилагается (приложение В).

Каждая технико-технологическая карта имеет порядковый номер, и хранится на предприятии.

5.3.4 При внесении изменений в рецептуру или технологию производства продукции технико-технологическую карту переформируют.

ГОСТ Р 53105—2008

Приложение Б
(рекомендуемое)

Примерный образец оформления титульного листа ТИ

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «РЕНОМЕ»

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель организации
(Фамилия, инициалы, дата)

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ
ПО ПРОИЗВОДСТВУ (И / ИЛИ ДОСТАВКЕ)
ПИЦЦЫ — ПОЛУФАБРИКАТОВ ЗАМОРОЖЕННЫХ**

(вводится впервые)

Разработана:
ООО «РЕНОМЕ»

г. Москва
2009

7

ГОСТ Р 53105—2008

Приложение В
(рекомендуемое)

Примерный образец технико-технологической карты

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор ООО «Реноме»
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

САНДВИЧ С РЫБОЙ, СЫРОМ И АНАНАСОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на Сандвич с рыбой, сыром и ананасом, вырабатываемое ООО «Реноме» и реализуемое в кафе ООО «Реноме» и филиалах (указать).

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления Сандвича, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Булка для сандвича	35	35
Мусса вяленый	140	100
Салат Айсберг	14	10
Соус майонез	10	10
Сыр Чеддер	16	15
Ананасы консервированные (кольца)	30	30
ВЫХОД:	—	200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Булку для сандвича слегка поджаривают в тостере, разрезают на две части. Нижнюю часть булки смазывают майонезом, сверху кладут лист салата Айсберг, ломтик сыра и кольцо консервированного ананаса, затем кладут филе муссу вяленого. Накрывают верхней частью булки и упаковывают в упаковочную пленку.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Сандвич реализуют в упакованном виде сразу после приготовления.

Допустимый срок хранения Сандвича до реализации — не более 20 мин при температуре от + 20 °С согласно фирменным стандартам компании

Срок годности Сандвича согласно СанПиН 2.3.2.1324 — 24 ч при температуре от + 2 ° до + 6 °С.

8

ГОСТ Р 53105—2008

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид — булка для сэндвичей с кунжутом, разрезана на две части, каждая с внутренней стороны смазана майонезом, между частями булки слоями расположены филе муссуна вяленого, лист салата Айсберг, ломтик сыра, кольцо консервированного ананаса.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах — приятный запах свежих продуктов, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели Сэндвича должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.13.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ Сэндвича с рыбой, сыром и ананасом на выход — 200 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
18,2	15,6	34,0	349

Ответственный за оформление ТТК в кафе _____

Зав. производством кафе _____

П р и м е ч а н и е — При необходимости в разделе 7 указывают и другие показатели пищевой ценности, например, содержание витаминов, минеральных веществ и др.

ГОСТ Р 53105—2008

Библиография

- | | |
|--------------------------|---|
| [1] СП 2.3.6.1079-01 | Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья с изменениями и дополнениями |
| [2] СанПиН 2.3.2.1078-01 | Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |
| [3] СанПиН 2.3.2.1324-03 | Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов |
| [4] | Сборники рецептов блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, официально изданные на территории Российской Федерации, в том числе национальных кухонь |

ГОСТ Р 53105—2008

УДК 641.5:006.354

ОКС 67.230

Н08

ОКСТУ 0131

Ключевые слова: продукция общественного питания, технологические документы, технологическая карта, технико-технологическая карта, технологическая инструкция по производству или доставке



Редактор *О.А. Стояновская*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 10.04.2009. Подписано в печать 09.06.2009. Формат 60 × 84 ^{1/8}. Бумага офсетная. Гарнитура Арнал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,00. Тираж 363 экз. Зак. 356.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.



ISO 9001 и внедрение СМК
Узнай все о стандарте **ISO 9001** на мастер-классе консультанта. Звоните qiso.ru • Москва



Срочная сертификация ISO 9001
Сертификаты **ISO 9001**. Низкие цены! Оформление документов-наша проблема sertsro.ru • Москва



Росприроднадзор. Рослесхоз. Роспотребнадзор, Ростехнадзор. Помощь в оформлении документов. doc1.visa03.com • Москва

18+

begun

