Методические рекомендации по составлению меню на предприятиях общественного питания.

Постановлением Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания», ГОСТом 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» утверждены требования к оформлению меню.

Меню оформляется типографским или компьютерным способом. Допускается использование альтернативных форматов меню (грифельных досок, стендов, световых табло, сенсорных мониторов и дисплеев и другое).

При реализации продукции общественного питания исполнитель услуг обязан предоставить потребителям информацию, содержащую:

наименование предлагаемой продукции общественного питания с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов;

сведения об объеме (весе) порций готовых блюд продукции общественного питания и покупных товаров, емкости потребительской тары предлагаемой алкогольной продукции и объеме ее порции;

сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (в том числе калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, а также витаминов, макро- и микроэлементов при добавлении их в процессе приготовления продукции общественного питания).

Порядок записи блюд в меню приведены в таблице № 1.

Рекомендуется группы блюд в меню располагать в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

Таблица 1

|  |
| --- |
| Блюда от шеф-повара\* |
| Фирменные блюда и напитки\*\* |
| 1. Холодные блюда |
| 2. Блюда из овощей и грибов |
| 3. Блюда из рыбы, рыбных гастрономических продуктов |
| 4. Блюда из мяса и мясных гастрономических продуктов |
| 5. Супы |
| 6. Блюда из картофеля, овощей и грибов |
| 7. Блюда из круп |
| 8. Блюда из макаронных изделий |
| 9. Блюда из яиц |
| 10. Блюда из творога |
| 11. Блюда из рыбы и морепродуктов |
| 12. Блюда из мяса и мясных продуктов |
| 13. Гарниры |
| 14. Соусы |
| 15. Сладкие блюда |
| 16. Напитки |
| 17. Мучные изделия |

\* блюда от шеф-повара – авторская разработка блюд (рецептуры и технологии приготовления блюд созданы шеф-поваром предприятия общественного питания)

\*\* фирменные блюда и напитки – индивидуальные разработки сотрудников предприятия общественного питания.

Блюда от шеф-повара и фирменные блюда и напитки не должны дублировать изделия из Сборника рецептур блюд.