МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# Общественное питание

# КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ

Издание официальное

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
Минск

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Техническим комитетом 347 «Услуги торговли и общественного питания»

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 8 от 10 октября 1995 г.)

За принятие проголосовали:

| Наименование государства | Наименование национального органа по стандартизации |
|---|---|
| Азербайджанская Республика | Азгосстандарт |
| Республика Беларусь | Госстандарт Республики Беларусь |
| Республика Казахстан | Госстандарт Республики Казахстан |
| Кыргызская Республика | Кыргызстандарт |
| Российская Федерация | Госстандарт России |
| Республика Таджикистан | Таджикстандарт |
| Туркменистан | Главгосслужба «Туркменстандартлары» |

3 Настоящий стандарт представляет собой полный аутентичный текст ГОСТ Р 50762—95 «Общественное питание. Классификация предприятий»

4 Постановлением Госстандарта России от 15 мая 1996 г. № 308 межгосударственный стандарт ГОСТ 30389—95 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с момента принятия указанного постановления

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Август 2004 г.

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

© ИПК Издательство стандартов, 1999
© ИПК Издательство стандартов, 2004
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2008
**Переиздание** (по состоянию на июль 2008 г.)

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й  С Т А Н Д А Р Т

**Общественное питание**

# КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ

Public catering.
Classification of enterprises

## 1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает классификацию предприятий общественного питания, общие требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов.

Положения настоящего стандарта распространяются на предприятия общественного питания различных организационно-правовых форм.

Стандарт пригоден для целей сертификации при присвоении и подтверждении типа и класса предприятиям общественного питания.

Требования безопасности изложения в 5.2, 5.3, 5.4, 5.6, 5.7, 5.13.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 12.1.004—91 Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования

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

СНиП 2.08.02—89 Общественные здания и сооружения

СНиП 11—4—79 Естественное и искусственное освещение

СанПиН 42—123—4117—86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов

СанПиН 42—123—5777—91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое

МБТ 5061—89* Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и продуктов, утвержденные Минздравом СССР 01.08.89.

## 3 Определения

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 Предприятие общественного питания — предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления (ГОСТ 30602—97/ГОСТ Р 50647).

3.2 Тип предприятия общественного питания — вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых потребителям услуг.

3.3 Класс предприятия общественного питания — совокупность отличительных признаков предприятия определенного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.

---

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

**Издание официальное**

3.4 Ресторан — предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные; винно-водочные, табачные и кондитерские изделия, повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха.

3.5 Бар — предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары.

3.6 Кафе — предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки.

3.7 Столовая — общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

3.8 Закусочная — предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей.

## 4 Классификация предприятий общественного питания

4.1 Настоящий стандарт предусматривает следующие типы предприятий общественного питания: ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная.

При определении типа предприятия учитывают следующие факторы:

- ассортимент реализуемой продукции, ее разнообразие и сложность изготовления;
- техническую оснащенность (материальную базу, инженерно-техническое оснащение и оборудование, состав помещений, архитектурно-планировочное решение и т. д.);
- методы обслуживания;
- квалификацию персонала;
- качество обслуживания (комфортность, этику общения, эстетику и т. д.);
- номенклатуру предоставляемых потребителям услуг.

4.2 Рестораны и бары по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг подразделяются на три класса — люкс, высший и первый, которые должны соответствовать следующим требованиям:

- «люкс» — изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей — для баров;
- «высший» — оригинальность интерьера, выбор услуг, комфортность, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей — для баров;
- «первый» — гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий и напитков сложного приготовления для ресторанов, набор напитков, коктейлей несложного приготовления, в т.ч. заказных и фирменных — для баров.

4.3 Кафе, столовые и закусочные на классы не подразделяют.

4.4 Рестораны различают:

- ассортименту реализуемой продукции — рыбный, пивной, с национальной кухней или кухней зарубежных стран;
- по месту расположения — ресторан при гостинице, вокзале, в зоне отдыха, вагон-ресторан и др.

4.5 Бары различают:

- по ассортименту реализуемой продукции и способу приготовления — молочный, пивной, винный, кофейный, коктейль-бар, гриль-бар;
- по специфике обслуживания потребителей — видео-бар, варьете-бар и др.

4.6 Кафе различают:

- по ассортименту реализуемой продукции — кафе-мороженое, кафе-кондитерская, кафе-молочная;
- по контингенту потребителей — кафе-молодежное, детское и др.

4.7 Столовые различают:

- по ассортименту реализуемой продукции — общего типа и диетическая;
- по обслуживаемому контингенту потребителей — школьная, студенческая и др.;
- по месту расположения — общедоступная, по месту учебы, работы.

4.8 Закусочные разделяют:

- по ассортименту реализуемой продукции — общего типа и специализированные (сосисочная, пельменная, блинная, пирожковая, пончиковая, шашлычная, чайная, пиццерия, гамбургерная и т.д.).

4.9. Рестораны, кафе и бары сочетают производство, реализацию и организацию потребления продукция с организацией отдыха и развлечений потребителей.

## 5 Общие требования к предприятиям общественного питания

5.1 На предприятиях общественного питания любого типа и класса должны обеспечиваться безопасность жизни и здоровья потребителей и сохранность их имущества при условии соблюдения «Правил производства и реализации продукции общественного питания», утвержденных Постановлением Правительства РФ от 13.04.93 № 332, санитарных и технологических норм и правил, а также требований пожарной и электробезопасности.

5.2 На предприятиях общественного питания должны выполняться требования нормативных документов по безопасности услуг:

- санитарно-гигиенические и технологические требования СанПиН 42—123—5777, СанПиН 42—123—4117, сборники рецептур блюд и кулинарных изделий;
- требования к безопасности продовольственного сырья и продуктов — в соответствии с требованиями МБТ 5061;
- экологической безопасности — СанПиН 42—123—5777, СНиП 2.08.02;
- противопожарной безопасности — ГОСТ 12.1.004;
- электробезопасности — СНиП 11—4.

5.3 Предприятия общественного питания любого типа должны иметь удобные подъездные пути и пешеходные доступы ко входу, необходимые справочно-информационные указатели. Прилегающая к предприятию территория должна иметь искусственное освещение в вечернее время.

5.4 На территории, прилегающей к предприятию и доступной для потребителей, не допускается:

- проведение погрузочно-разгрузочных работ;
- складирование тары;
- размещение контейнеров с мусором;
- сжигание мусора, порожней тары, отходов.

Площадки с мусоросборниками должны быть удалены от окон и дверей помещений предприятия не менее чем на 20 м.

5.5 Архитектурно-планировочное решение и конструктивные элементы здания, используемое техническое оборудование должно соответствовать СНиП 2.08.02.

5.6 На предприятии должны быть предусмотрены аварийные выходы, лестницы, инструкция о действиях в аварийной ситуации, система оповещения и средства защиты от пожара.

5.7 Предприятия всех типов и классов должны быть оснащены инженерными системами и оборудованием, обеспечивающими необходимый уровень комфорта, в том числе: горячее и холодное водоснабжение, канализация, отопление, вентиляция, радио- и телефонную связь.

5.8 Вход в предприятие должен обеспечивать одновременное движение двух встречных потоков потребителей на вход и выход. В предприятиях с количеством мест в залах более 50 должны быть предусмотрены отдельные входы и лестницы для потребителей и персонала.

5.9 Предприятие должно иметь вывеску с указанием его типа, класса, форм организации его деятельности, фирменного названия, юридического лица (местонахождение собственника), информацию о режиме работы, об оказываемых услугах.

5.10 В строящихся и реконструируемых предприятиях для обслуживания инвалидов должны быть предусмотрены наклонные пандусы у входных дверей для проезда инвалидных колясок, лифты, площадки для разворота инвалидной коляски в зале, специально оборудованные туалеты.

5.11 Состав помещений для потребителей на предприятиях различных типов и классов должен соответствовать данным приложения А. В столовых в соответствии со спецификой обслуживаемых контингентов должны предусматриваться специальные зоны обслуживания: залы диетического, лечебно-профилактического питания и др.

5.12 Нормы площади на одно место в зале для различных типов предприятий общественного питания должны соответствовать данным приложения Б.

5.13 Размещение производственных помещений и оборудования в них должно обеспечивать

последовательность проведения технологического процесса производства и реализации продукции, а также соблюдение технологических, санитарных норм и правил.

## 6 Требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов

6.1 Требования к предприятия общественного питания различных типов и классов подразделяются по следующим направлениям, приведенным в таблицах 1—4.

Таблица 1 — **Требования к архитектурно-планировочным решениям и оформлению предприятий общественного питания различных типов и классов**

| Требования к предприятиям | Тип предприятия | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Ресторан | | | Бар | | | Кафе | Столовая | Закусочная |
| | люкс | высший | первый | люкс | высший | первый | | | |
| 1 Внешний вид предприятия | | | | | | | | | |
| 1.1 Вывеска | | | | | | | | | |
| световая с элементами оформления | + | + | + | + | + | + | — | — | — |
| обычная | — | — | — | — | — | — | + | + | + |
| 2 Оформление залов и помещений для потребителей | | | | | | | | | |
| 2.1 Использование изысканных декоративных элементов | + | — | — | + | — | — | — | — | — |
| 2.2 Использование оригинальных декоративных элементов (светильников, драпировок и др.) | — | + | + | — | + | + | — | — | — |
| 2.3 Использование декоративных элементов, создающих единство стиля | — | — | — | — | — | — | + | +* | + |
| 3 Наличие эстрады и танцевальной площадки | + | + | — | + | — | — | — | — | — |
| 4 Наличие банкетного зала, отдельных кабин (кабинетов) | + | + | + | — | — | — | — | — | — |
| 5 Микроклимат | | | | | | | | | |
| 5.1 Система кондиционирования воздуха с автоматическим поддержанием оптимальных параметров температуры и влажности | + | + | — | + | + | — | — | — | — |
| 5.2 Система вентиляции, обеспечивающая допустимые параметры температуры и влажности | — | — | + | — | + | + | + | — | + |

* Диетические отделения, специальные зоны для обслуживания преподавателей, учащихся младших классов.

Таблица 2 — **Требования к мебели, столовой посуде, приборам, белью**

| Требования к предприятиям | Тип предприятия | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Ресторан | | | Бар | | | Кафе | Столовая | Закусочная |
| | люкс | высший | первый | люкс | высший | первый | | | |
| 1 Мебель: | | | | | | | | | |
| повышенной комфортности, соответствующая интерьеру помещений | + | + | — | + | + | — | — | — | — |
| стандартная, облегченных конструкций[1], соответствующая интерьеру помещений | — | — | + | — | — | + | + | + | + |
| 1.1 Столы: | | | | | | | | | |
| мягкое покрытие | + | + | — | + | + | — | — | — | — |
| полиэфирное покрытие | — | — | + | — | — | + | + | — | — |
| гигиеническое покрытие столы, кронштейны для приема пищи стоя[2] | — | — | — | — | — | — | — | + | + |
| 1.2 Кресла (диваны, банкетки и др.): | — | — | — | — | — | — | — | — | + |
| мягкие (в холле и вестибюле) | + | + | — | + | + | — | — | — | — |
| мягкие с подлокотниками в обеденном зале | + | + | — | + | + | — | — | — | — |
| полумягкие | — | — | + | — | — | + | — | — | — |
| 1.3 Наличие столов различной вместимости (2, 4 ,6 мест и др.) | Определяется с учетом конкретных условий | | | | | | | | |
| 2 Столовая посуда и приборы | | | | | | | | | |
| 2.1 Металлическая посуда и столовые приборы: | | | | | | | | | |
| из мельхиора или нейзильбера, или нержавеющей стали | + | + | — | + | + | — | — | — | — |
| из нержавеющей стали | — | — | + | — | — | + | + | — | — |
| из алюминия | — | — | — | — | — | — | — | + | + |
| 2.2 Фарфоро-фаянсовая посуда с монограммой или художественно оформленная | +[3] | + | — | +[3] | + | — | — | — | — |
| 2.3 Полуфарфоровая, фаянсовая посуда | — | — | + | — | — | + | + | + | + |
| 2.4 Сортовая стеклянная посуда: | | | | | | | | | |
| хрусталь, художественно-оформленная посуда из выдувного стекла | + | + | — | + | + | — | — | — | — |
| сортовая стеклянная посуда без рисунка | — | — | + | — | — | + | + | — | — |
| из прессованного стекла | — | — | — | — | — | — | — | +[4] | +[4] |
| 3 Столовое белье: | | | | | | | | | |
| 3.1 Скатерти белые или цветные | + | +[5] | +[5] | + | +[5] | +[5] | — | — | — |
| Скатерти фирменные | + | — | — | + | — | — | — | — | — |
| 3.2 Салфетки индивидуального пользования (полотняные) | + | + | +[6] | + | + | +[6] | — | — | — |
| бумажные салфетки | — | — | — | — | — | — | + | + | + |
| 3.3 Смена столового белья после обслуживания потребителя | + | + | — | + | + | — | — | — | — |

[1] Может быть использован в отдельных видах закусочных.

[2] Допускается в отдельных видах кафе.

[3] В тематических ресторанах и ресторанах с национальной кухней классов люкс, высший и барах класса люкс допускается использование посуды из керамики, дерева и т. п.

[4] Допускается применение посуды разового пользования из алюминиевой фольги, картона и т. д.

[5] В специализированных ресторанах и барах классов высший, первый при наличии столов с полиэфирным покрытием или художественно оформленными крышками допускается замена скатертей индивидуальными салфетками из ткани.

[6] Допускается замена индивидуальных салфеток бумажными при отпуске скомплектованных завтраков и обедов.

Таблица 3 — **Требования к оформлению меню и прейскурантов, ассортименту кулинарной продукции для предприятий различных типов и классов**

| Требования | Тип предприятия | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Ресторан | | | Бар | | | Кафе | Столовая | Закусочная |
| | люкс | высший | первый | люкс | высший | первый | | | |
| 1 Меню и прейскурант с эмблемой (фирменным знаком) предприятия: | | | | | | | | | |
| на национальном и русском языках | +[1] | +[1] | + | +[1] | +[1] | + | + | + | + |
| типографским способом | + | + | — | + | + | — | — | — | — |
| машинописным способом | — | — | — | — | — | — | + | — | + |
| оформление другими способами | — | — | — | — | — | — | + | + | — |
| обложка из мелованной бумаги, картона, кожезаменителя и др. | + | + | — | + | + | — | — | — | — |
| обложка с эмблемой или рисунком | + | + | + | + | + | + | — | — | — |
| ценники | — | — | — | — | — | — | — | — | +[2] |
| 2 Печатная реклама (пригласительные карточки, буклеты и др.) | + | + | — | + | + | — | — | — | — |
| 3 Ассортимент | | | | | | | | | |
| 3.1 Ассортимент, состоящий преимущественно из оригинальных, изысканных заказных и фирменных, в т. ч. национальных блюд, изделий и напитков всех основных групп кулинарной продукции | + | + | — | + | — | — | — | — | — |
| 3.2 Разнообразный ассортимент фирменных блюд, изделий и напитков сложного приготовления | — | — | + | — | + | + | — | — | — |
| 3.3 Разнообразный ассортимент блюд, изделий и напитков, в том числе фирменных, заказных и с учетом специализации | — | — | — | — | — | — | + | — | — |
| 3.4 Ассортимент коктейлей, пуншей, грогов и других смешанных напитков, соков, закусок, сладких блюд, кондитерских изделий, преимущественно состоящий из заказной и фирменной, в том числе национальной продукции в соответствии со специализацией | — | — | — | + | + | — | — | — | — |
| 3.5 Коктейли, напитки, десерты, закуски несложного приготовления, заказные и фирменные напитки, коктейли, кулинарная продукция | — | — | — | — | — | + | — | — | — |
| 3.6 Широкий ассортимент кондитерских изделий промышленного производства, фруктов, винно-водочных, табачных изделий, фруктовых и минеральных вод | + | + | + | + | + | + | — | — | — |
| 3.7 Разнообразный ассортимент блюд и изделий, покупных товаров, с учетом специфики обслуживания контингентов и рационов питания. Возможна реализация фирменных и порционных блюд | — | — | — | — | — | — | — | +[4] | +[3] |

*Окончание таблицы 3*

| Требования | Тип предприятия | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Ресторан | | | Бар | | | Кафе | Столовая | Закусочная |
| | люкс | высший | первый | люкс | высший | первый | | | |
| 3.8 Выполнение особых пожеланий потребителя по изготовлению блюд на виду у потребителя | + | + | — | — | — | — | — | — | — |
| 3.9 Наличие скомплектованных рационов питания (завтраки, обеды, ужины) | — | — | — | — | — | — | — | +[5] | — |

[1] При обслуживании иностранных граждан меню и прейскурант печатаются также не менее чем на одном иностранном языке.

[2] Допускается в отдельных видах закусочных.

[3] Для кафе и закусочных, специализирующихся на приготовлении блюд из определенного вида сырья, обязательна реализация нескольких наименований этих блюд.

[4] Для диетических столовых рекомендуется включение в меню не менее 5—6 диет, в диетоотделениях — не менее 3.

[5] В столовых-раздаточных рекомендуется реализация не менее одного комплексного рациона питания.

Таблица 4 — **Требования к методам обслуживания потребителей, форменной одежде, обуви, музыкальному обслуживанию для предприятий различных типов и классов**

| Требования | Тип предприятия | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Ресторан | | | Бар | | | Кафе | Столовая | Закусочная |
| | люкс | высший | первый | люкс | высший | первый | | | |
| 1 Методы обслуживания потребителей | | | | | | | | | |
| 1.1 Обслуживание официантами, барменами, метрдотелями, имеющими специальное образование и прошедшими профессиональную подготовку | + | + | — | +* | +* | — | — | — | — |
| 1.2 Обслуживание официантами, барменами, метрдотелями | — | — | +** | — | — | + | +* | — | — |
| 1.3 Обслуживание барменом за барной стойкой (прилавками-витринами) | — | — | — | — | — | + | — | — | — |
| 1.4 Самообслуживание | — | — | — | — | — | — | + | + | + |
| 2 Одежда и обувь | | | | | | | | | |
| 2.1 Наличие у обслуживающего персонала форменной одежды с эмблемой предприятия и обуви | + | + | +*** | + | + | +*** | — | — | — |
| 2.2 Наличие санитарной одежды | — | — | — | — | — | — | + | + | + |
| 3 Музыкальное обслуживание | | | | | | | | | |
| 3.1 Выступление вокально-инструментальных ансамблей, солистов | + | + | — | — | — | — | — | — | — |
| 3.2 Любые виды музыкального обслуживания (с использованием музыкальных автоматов, звуковидеовоспроизводящей аппаратуры и т. п.) | — | — | + | + | + | + | — | — | — |

* В баре допускается обслуживание только барменами.

** В ресторанах при гостиницах, аэропортах, крупных универмагах, а также в кафе допускается самообслуживание.

*** Допускается в ресторанах и барах класса «первый» форменная одежда без эмблемы предприятия.

Примечание к таблицам 1—4 — Знак «+» — предусматривается; знак «—» — не предусматривается.

## ПРИЛОЖЕНИЕ А
(обязательное)

Таблица А.1 — **Состав помещений для потребителей на предприятиях общественного питания**

| Помещения для потребителей | Типы предприятий общественного питания | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Ресторан | | | Бар | | | Кафе | Столовая | Закусочная |
| | класс | | | | | | | | |
| | люкс | высший | первый | люкс | высший | первый | | | |
| Вестибюль | О | О | О | О | О | О | О | — | — |
| Гардероб | О | О | О | О | О | О | О | О* | — |
| Зал | О | О | О | О | О | О | О | О | О |
| Банкетный зал | О | О | О | — | — | — | — | — | — |
| Мужской туалет с помещением для мытья рук | О | О | О | О | О | О | О* | О | — |
| Женский туалет с помещением для мытья рук | О | О | О | О | О | О | О* | — | — |
| Курительная | О | О | — | О | — | — | — | — | — |

* Для предприятий вместимостью свыше 50 мест.

О — наличие помещений обязательно.

— — наличие помещения не обязательно.

## ПРИЛОЖЕНИЕ Б
(обязательное)

Таблица Б.1 — **Площади помещений для потребителей на предприятиях общественного питания**

В квадратных метрах

| Тип предприятия общественного питания и площади для потребителей | Площадь на одно место, не менее |
|---|---|
| 1 Ресторан | |
| 1.1 Зал с эстрадой и танцплощадкой | 2,0 |
| 1.2 Зал | 1,8 |
| 1.3 Курительная | 0.07—0,075 |
| 2 Бар | |
| 2.1 Зал | 1,8 |
| 3 Кафе, закусочные, пивные бары | |
| 3.1 Зал | 1,6 |
| 4 Столовые школ и школ-интернатов: | |
| зал до 80 мест | 0,75 |
| зал свыше 80 мест | 0,65 |
| средних специальных учебных заведений | 1,3 |
| зал профтехучилищ | 0,8 |
| зал общедоступные, при высших учебных заведениях | |
| зал | 1,8 |

Примечание — Площадь залов специализированных предприятий общественного питания следует принимать по заданиям на проектирование.

УДК 64.024.3.001.33:006.354 МКС 03.080.30 91.040.10 Г70 ОКСТУ 0131

Ключевые слова: предприятия общественного питания, классификация предприятий, требования к предприятиям

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Подписано в печать 13.08.2008. Формат 60 × 84 $^{1}/_{8}$. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс.
Печать офсетная. Усл.печ.л. 1,40. Уч.-изд.л. 1,05. Тираж 104 экз. Зак. 1069.

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.

gost.e-ecolog.ru