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.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

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.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru