ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 50762— 2007

Услуги общественного питания

КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Издание официальное

БЗ 11—2007/406

Москва
Стандартинформ
2008

gost.e-ecolog.ru

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 27 декабря 2007 г. № 475-ст

4 ВВЕДЕН ВЗАМЕН ГОСТ Р 50762—95

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, 2008

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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 1
4 Классификация предприятий общественного питания 2
5 Общие требования к предприятиям общественного питания 5
6 Требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов 5
Библиография 11

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Услуги общественного питания

КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Public catering.
Classification of catering enterprises

Дата введения — 2009—01—01

1 Область применения

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

Настоящий стандарт распространяется на предприятия общественного питания юридических лиц и индивидуальных предпринимателей.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 30494—96 Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях

ГОСТ 30523—97/ГОСТ Р 50764—95 Услуги общественного питания. Общие требования

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

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте национального органа Российской Федерации по стандартизации 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 пользовании 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 и определения по ГОСТ 30602, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **предприятие общественного питания:** Предприятие, предназначенное для производства, реализации и (или) организации потребления продукции общественного питания, включая кулинарную продукцию, мучные кондитерские и булочные изделия.

3.2 **тип предприятия общественного питания:** Предприятие с характерными условиями обслуживания, ассортиментом реализуемой продукции общественного питания и технической оснащенностью.

3.3 **класс предприятия общественного питания:** Совокупность отличительных признаков предприятия конкретного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.

Издание официальное

4 Классификация предприятий общественного питания

4.1 Предприятия общественного питания в зависимости от характера их деятельности подразделяются на:

- предприятия, организующие производство продукции общественного питания (заготовочные фабрики, цеха по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий, специализированные кулинарные цеха, предприятия (цеха) бортового питания и др.) с возможностью доставки потребителям;
- предприятия, организующие производство, реализацию продукции общественного питания и обслуживание потребителей с потреблением на месте и на вынос (вывоз) с возможностью доставки (рестораны, кафе, бары, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания, кофейни);
- предприятия, организующие реализацию продукции общественного питания (с возможным потреблением на месте) (магазины кулинарии, буфеты, кафетерии, предприятия мелкорозничной торговой сети);
- предприятия выездного обслуживания;
- предприятия, организующие доставку и обслуживание потребителей в номерах гостиниц и других средствах размещения.

4.2 Настоящий стандарт устанавливает классификацию предприятий общественного питания по следующим типам: ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная, предприятие быстрого обслуживания, буфет, кафетерий, кофейня, магазин кулинарии.

При определении типа предприятия общественного питания учитывают следующие факторы:

- ассортимент реализуемых кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их разнообразие и сложность изготовления;
- техническую оснащенность (материальную базу, инженерно-техническое оснащение и оборудование, состав помещений, архитектурно-планировочные решения и т. д.);
- методы и формы обслуживания;
- время обслуживания потребителей (время ожидания, предоставления и потребления услуги);
- профессиональную подготовку и уровень квалификации персонала;
- условия обслуживания (комфортность зала, мебели, этику персонала, эстетику оформления, интерьер и т. д.).

4.3 Ресторан — предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая заказные и фирменные блюда и изделия; алкогольные, прохладительные, горячие и другие виды напитков, мучные кондитерские и булочные изделия, табачные изделия, покупные товары, с высоким уровнем обслуживания и, как правило, в сочетании с организацией отдыха и развлечений.

Рестораны различают:

- по ассортименту реализуемой продукции — неспециализированные и специализированные (рыбный, пивной, сырный и т. п.; рестораны национальной кухни или кухонь зарубежных стран);
- по местонахождению — в жилых и общественных зданиях, в том числе в отдельно стоящих зданиях, зданиях гостиниц, вокзалов, в культурно-развлекательных и спортивных объектах, в зонах отдыха (ландшафтные), на транспорте (вагон-ресторан и пр.);
- по интересам потребителей (клубный ресторан, спорт-ресторан, ресторан — ночной клуб, ресторан-салон);
- по методам и формам обслуживания — ресторан с обслуживанием официантами, ресторан с обслуживанием по системе «шведский стол», ресторан выездного обслуживания;
- по составу и назначению помещений — стационарные и передвижные (рестораны на морских и речных судах, в поездах).

4.4 Бар — предприятие общественного питания, оборудованное барной стойкой и реализующее в зависимости от специализации алкогольные и(или) безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, коктейли, холодные и горячие закуски и блюда в ограниченном ассортименте, покупные товары.

Бары различают:

- по ассортименту реализуемой продукции и способу приготовления продукции общественного питания — бар винный, пивной (паб-бар), кофейный, десертный, молочный, коктейль-бар, гриль-бар, суши-бар и пр.;
- по специфике обслуживания потребителей и (или) организации досуга (развлечений) — видео-бар, варьете-бар, диско-бар, кино-бар, танцевальный бар (Данс Холл), лобби-бар, бар «Ночной клуб» и др.;

- по местонахождению — в жилых и общественных зданиях, в том числе в отдельно стоящих зданиях, зданиях гостиниц, вокзалов; в культурно-развлекательных и спортивных объектах; в зонах отдыха;
- по интересам потребителей (клубный бар, спорт-бар).

4.5 Рестораны и бары по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг подразделяют на три класса — «люкс», «высший» и «первый», которые должны соответствовать следующим требованиям:

«люкс» — широкий выбор услуг, предоставляемых потребителям, высокий уровень комфортности и удобство размещения потребителей в зале, широкий ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий, характерных для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей для баров, изысканная сервировка столов, фирменный стиль, специфика подачи блюд, эксклюзивность и роскошь интерьера;

«высший» — большой выбор услуг, предоставляемых потребителям, комфортность и удобство размещения потребителей в зале, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей — для баров, фирменный стиль, изысканность и оригинальность интерьера;

«первый» — определенный выбор услуг, предоставляемых потребителям, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий и напитков сложного изготовления, характерный для ресторанов, широкий или специализированный ассортимент напитков и коктейлей, в том числе заказных и фирменных для баров, гармоничность и комфортность интерьера.

4.6 Прочие предприятия общественного питания на классы не подразделяют.

4.7 Кафе — предприятие общественного питания по организации питания и (или без) отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции общественного питания, реализующее фирменные, заказные блюда, изделия и алкогольные и безалкогольные напитки.

Кафе различают:

- по ассортименту реализуемой продукции — неспециализированные и специализированные (кафе-мороженое, кафе-кондитерская, кафе-молочная, кафе-пиццерия и др.);
- по обслуживаемому контингенту и интересам потребителей, включая оформление интерьера, — молодежное, детское, студенческое, офисное, кафе-клуб, интернет-кафе, арт-кафе, кафе-кабачок и др.;
- по местонахождению — в жилых и общественных зданиях, в том числе, в отдельно стоящих зданиях, зданиях гостиниц, вокзалов; в культурно-развлекательных и спортивных объектах; в зонах отдыха;
- по методам и формам обслуживания — с обслуживанием официантами и с самообслуживанием;
- по времени функционирования — постоянно действующие и сезонные;
- по составу и назначению помещений — стационарные и передвижные (автокафе, вагон-кафе, кафе на морских и речных судах и т. п.).

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

Столовые различают:

- по ассортименту реализуемой продукции — столовые, реализующие блюда, изделия и напитки массового спроса; вегетарианские, диетические, в том числе пищеблоки санаториев, профилакториев;
- по обслуживаемому контингенту и интересам потребителей — столовые школьные, студенческие, офисные и др.;
- по местонахождению — столовые общедоступные в жилых, общественных зданиях, столовые по месту учебы, работы, службы, временного проживания, при больницах, санаториях, домах отдыха и пр.;
- по организации производства продукции — работающие на сырье, на полуфабрикатах (доготовочные), столовые смешанного типа, столовые-раздаточные.

4.9 Закусочная — предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей, с возможной реализацией алкогольной продукции.

Закусочные различают:

- по составу и назначению помещений — стационарные и передвижные;
- по времени функционирования — постоянно действующие и сезонные.

4.10 Предприятие быстрого обслуживания — предприятие общественного питания, реализующее узкий ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления, как правило, из полуфабри-

катов высокой степени готовности, и обеспечивающее минимальные затраты времени на обслуживание потребителей.

Предприятия быстрого обслуживания размещаются в местах интенсивного движения и массового скопления потребителей: в торговых комплексах и центрах (зоны ресторанных двориков), кинотеатрах, на центральных улицах и площадях, в зонах отдыха и др. Предприятия быстрого обслуживания могут добавлять к наименованию слово «экспресс» или «бистро».

4.10.1 Предприятия быстрого обслуживания могут быть оборудованы в киосках и автоприцепах, не иметь собственного зала и реализовывать продукцию собственного производства через раздаточное окно.

Предприятия быстрого обслуживания различают:

- по ассортименту реализуемой продукции — неспециализированные и специализированные (гамбургерные, пиццерии, пельменные, блинные, пирожковые, пончиковые, шашлычные и т. д.);
- по составу и назначению помещений — стационарные и передвижные;
- по времени функционирования — постоянно действующие и сезонные (летние).

На предприятиях быстрого обслуживания отпуск продукции и обслуживание потребителей осуществляют, как правило, на раздаточной линии, и могут использоваться одноразовые посуда и приборы. Потребление продукции осуществляется в зале предприятия или в зоне ресторанного дворика на территории торговых центров (комплексов), единой для нескольких предприятий общественного питания. При этом отдельные технологические операции допускается осуществлять на виду у потребителей в выделенных рабочих зонах, оснащенных малогабаритным специализированным оборудованием.

4.11 Буфет — предприятие общественного питания, находящееся в жилых и общественных зданиях, реализующее с потреблением на месте ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе холодные блюда, закуски, горячие, сладкие блюда несложного изготовления, мучные кулинарные, булочные и кондитерские изделия, и покупные товары.

Буфеты различают:

- по местонахождению — в жилых, промышленных и общественных зданиях, по месту работы, учебы, в культурно-развлекательных и спортивных объектах (театрах, кинотеатрах, стадионах и пр.), в гостиницах, на вокзалах, пристанях, в аэропортах, при столовых и др.;
- по составу и назначению помещений — стационарные и передвижные (автобуфет, купе-буфет, буфеты на морских и речных судах и т. п.);
- по времени функционирования — постоянно действующие и сезонные.

4.12 Кафетерий — предприятие общественного питания, оборудованное буфетной или барной стойкой, реализующее с потреблением на месте горячие напитки из кофе, чая, прохладительные напитки, ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе бутерброды, мучные булочные и кондитерские изделия, горячие блюда несложного изготовления, и покупные товары.

Потребление продукции общественного питания в кафетериях осуществляется, как правило, стоя.

4.13 Кофейня — предприятие общественного питания, специализирующееся на изготовлении и реализации с потреблением на месте широкого ассортимента горячих напитков из кофе, какао и чая, мучных блюд и мучных булочных и кондитерских изделий, кулинарной продукции из полуфабрикатов высокой степени готовности в ограниченном ассортименте, а также алкогольных напитков и покупных товаров.

Потребление продукции общественного питания в кофейнях осуществляется, как правило, за столиками, метод обслуживания — официантами.

4.14 Предприятия общественного питания различных типов (кроме ресторанов) с вместимостью зала не более 16 мест при определении типа могут прибавлять к своему наименованию приставку «мини»: мини-кафе, мини-бар, мини-закусочная и т. д.

4.15 Магазин кулинарии — предприятие общественного питания, имеющее собственное кулинарное производство и реализующее потребителям кулинарные изделия, полуфабрикаты, мучные булочные и кондитерские изделия и покупные продовольственные товары. Допускается организация кафетерия в торговом зале магазина кулинарии.

Магазин кулинарии различают:

по местонахождению — общедоступные, при предприятиях, офисах, в организациях и учреждениях.

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 и соблюдение действующих правил оказания услуг общественного питания [1].

5.2 На предприятиях общественного питания должны выполняться требования нормативных правовых актов Российской Федерации и нормативных документов федеральных органов исполнительной власти [2], [3], [4], [5], [6], [7], [8], [9].

5.3 Предприятия общественного питания любого типа должны иметь удобные подъездные пути и пешеходные доступы к входу, необходимые справочно-информационные указатели.

Территория, прилегающая к предприятию, должна быть благоустроена и освещена в темное время суток.

5.4 Архитектурно-планировочные решения и конструктивные элементы зданий предприятий общественного питания и используемое техническое оборудование должны соответствовать строительным нормам и правилам [6], [7], [8].

5.5 На предприятиях общественного питания должны быть предусмотрены аварийные выходы, лестницы, инструкции о действиях в аварийной ситуации, а также хорошо заметные информационные указатели, обеспечивающие свободную ориентацию потребителей как в обычной, так и в чрезвычайной ситуации.

5.6 Предприятия общественного питания всех типов и классов должны быть оснащены инженерными системами и оборудованием, обеспечивающими необходимый уровень комфорта по ГОСТ 30494, в том числе иметь искусственное и естественное освещение, горячее и холодное водоснабжение, канализационную, отопительную, вентиляционную системы, телефонную связь.

5.7 При размещении предприятий общественного питания в жилых зданиях их помещения должны соответствовать требованиям строительных правил по уровню шума, вибрации и требованиям звукоизоляции по ГОСТ 30494 и [8]. Предприятия общественного питания, занимающие часть жилого здания, должны быть оборудованы отдельным входом (выходом).

5.8 Предприятия общественного питания всех типов обязаны в наглядной и доступной форме довести до сведения потребителей необходимую и достоверную информацию об оказываемых услугах, обеспечивающую возможность их правильного выбора, в том числе: фирменное наименование (наименование) своей организации, место ее нахождения (адрес), тип, класс и режим работы, размещая указанную информацию на вывеске и в других местах, удобных для ознакомления потребителей [1].

5.9 На строящихся и реконструируемых предприятиях общественного питания для обслуживания инвалидов должны быть предусмотрены наклонные пандусы у входных дверей для проезда инвалидных колясок, лифты, площадки для разворота инвалидной коляски в залах, специально оборудованные туалетные комнаты согласно действующим строительным нормам и правилам [10].

5.10 На предприятиях общественного питания в соответствии со спецификой обслуживаемого контингента могут быть предусмотрены зоны специального обслуживания, например диетического, лечебно-профилактического, детского питания и др.

5.11 Размещение производственных помещений и оборудования в этих помещениях должно обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов производства и реализации продукции, а также соблюдение технологических, санитарно-эпидемиологических норм и правил.

5.12 На предприятиях общественного питания должно обеспечиваться стилевое единство интерьера зала, мебели и сервировки столов или отражаться специализация предприятия общественного питания (тематическая или национальная направленность).

6 Требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов

6.1 Минимальные требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов приведены в таблицах 1—2.

Таблица 1 — Требования к ресторанам и барам классов «люкс», «высший», «первый» и кафе

Наименование требований	Тип и класс предприятия						
	Ресторан класса			Бар класса			Кафе
	«ЛЮКС»	«ВЫСШИЙ»	«ПЕРВЫЙ»	«ЛЮКС»	«ВЫСШИЙ»	«ПЕРВЫЙ»	
ТРЕБОВАНИЯ К АРХИТЕКТУРНО-ПЛАНИРОВОЧНЫМ РЕШЕНИЯМ И ОФОРМЛЕНИЮ ПРЕДПРИЯТИЙ							
1 Внешний вид предприятия							
1.1 Вывеска:							
- световая с элементами оформления	+	+	+	+	+	+	–
- обычная освещаемая	–	–	–	–	–	–	+
2 Состав помещений для потребителей							
2.1 Вестибюль	+	+	+	+	+	–	–
2.2 Гардероб	+	+	–	+	+	–	–
2.2.1 Наличие вешалок в зале	–	–	+	–	–	+	+
2.3 Зал	+	+	+	+	+	+	+
2.4 Банкетный зал или отдельные кабины (кабинеты)	+	+	–	–	–	–	–
2.5 Туалетная комната с помещением для мытья рук	+	+	+	+	+	+	+
3 Оформление залов и помещений для потребителей							
3.1 Использование изысканных декоративных элементов	+	–	–	+	–	–	–
3.2 Использование оригинальных декоративных элементов (светильников, драпировок и др.)	–	+	+	–	+	+	–
3.3 Использование декоративных элементов, создающих единство стиля	–	–	–	–	–	–	+
3.4 Наличие эстрады и (или) танцевальной площадки	+	–	–	+	–	–	–
3.5 Наличие художественных композиций, клумб из живых декоративных цветов и (или) фонтанов и (или) аквариумов	+	–	–	+	–	–	–
4 Микроклимат							
4.1 Система кондиционирования воздуха с автоматическим поддержанием оптимальных параметров температуры и влажности	+	+	+	+	+	–	–
4.2 Система вентиляции, обеспечивающая допустимые параметры температуры и влажности	–	–	–	–	–	+	+
ТРЕБОВАНИЯ К МЕБЕЛИ, СТОЛОВЫМ ПОСУДЕ, ПРИБОРАМ, БЕЛЬЮ							
1 Мебель:							
- повышенной комфортности, соответствующая интерьеру помещений	+	+	–	+	+	–	–
- стандартная, соответствующая интерьеру помещений	–	–	+	–	–	+	+
1.1 Столы:							
- мягкое покрытие	+	+	–	+	+	–	–
- полиэфирное покрытие	–	–	+	–	–	+	+
- деревянные поверхности (для стилизованных предприятий)	+	+	+	+	+	+	+

Продолжение таблицы 1

Наименование требований	Тип и класс предприятия						
	Ресторан класса			Бар класса			Кафе
	«ЛЮКС»	«ВЫСШИЙ»	«ПЕРВЫЙ»	«ЛЮКС»	«ВЫСШИЙ»	«ПЕРВЫЙ»	
1.2 Кресла							
- мягкие с подлокотниками	+	+	–	+	+	–	–
- полумягкие	–	–	+	–	–	–	–
1.3 Наличие барной стойки:							
- современно оформленная с табуретами	+	+	–	+	+	+	–
- для подачи блюд и напитков (сервис)	+	+	–	–	–	–	–
2 Столовая посуда и приборы							
2.1 Металлическая посуда и столовые приборы:							
- из мельхиора или нейзильбера, или нержавеющей стали, или из других современных сплавов	+	+	–	+	+	–	–
- из нержавеющей стали	–	–	+	–	–	+	+
2.2 Фарфоровая посуда, художественно оформленная	+	+	–	+	+	–	–
2.3 Полуфарфоровая, фаянсовая посуда	–	–	+	–	–	+	+
2.4 Сортовая стеклянная посуда:							
- хрусталь, художественно оформленная посуда из выдувного стекла	+	+	–	+	+	–	–
- сортовая стеклянная посуда с рисунком и без него	–	–	+	–	–	+	+
2.5 Посуда из керамики и дерева для тематических предприятий и предприятий национальной кухни	+	+	+	+	+	+	+
3 Столовое белье							
3.1 Скатерти:							
- белые или цветные	+	+	+	+	+	–	–
- фирменные	+	–	–	+	–	–	–
3.2 Салфетки индивидуального пользования:							
- полотняные	+	+	+	+	+	–	–
- бумажные	–	–	–	–	–	+	+
3.3 Смена столового белья после каждого обслуживания потребителя	+	+	+	+	+	–	–
ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ МЕНЮ И ПРЕЙСКУРАНТОВ, АССОРТИМЕНТУ ПРОДУКЦИИ							
1 Меню и прейскурант вин (карта вин) с эмблемой (фирменным знаком) предприятия:							
- на русском и национальном языках	+	+	+	+	+	+	+
- на русском и английском или соответствующем специализации предприятия языке	+	+	–	+	+	–	–
- типографским или компьютерным способом	+	+	–	+	+	–	–
- компьютерным способом	–	–	+	–	–	+	+
- обложка из современных материалов, оригинально и художественно оформленная (с товарным знаком)	+	+	–	+	+	–	–
- обложка из современных материалов	–	–	+	–	–	+	+

Окончание таблицы 1

Наименование требований	Тип и класс предприятия						
	Ресторан класса			Бар класса			Кафе
	«ЛЮКС»	«ВЫСШИЙ»	«ПЕРВЫЙ»	«ЛЮКС»	«ВЫСШИЙ»	«ПЕРВЫЙ»	
2 Ассортимент продукции общественного питания и покупных товаров							
2.1 Ассортимент, состоящий преимущественно из оригинальных, изысканных, заказных и фирменных, в т. ч. национальных блюд, изделий и напитков основных групп кулинарной продукции с учетом концепции и специализации предприятия	+	+	–	+	–	–	–
2.2 Разнообразный ассортимент блюд, изделий и напитков сложного приготовления, в т. ч. фирменных	–	–	+	–	+	+	–
2.3 Разнообразный ассортимент блюд изделий и напитков с учетом специализации предприятия	–	–	–	–	–	–	+
2.4 Ассортимент коктейлей и других смешанных напитков, соков, закусок, сладких блюд, кондитерских изделий, заказные и фирменные горячие блюда в соответствии со специализацией предприятия	–	–	–	+	+	–	–
2.5 Коктейли, напитки, десерты, закуски несложного приготовления, заказные и фирменные напитки, коктейли, горячие блюда в ограниченном ассортименте	–	–	–	–	–	+	–
2.6 Широкий ассортимент кондитерских изделий промышленного производства, фруктов, алкогольных напитков, табачных изделий, безалкогольных напитков	+	+	+	+	+	+	–
2.7 Выполнение особых пожеланий потребителя по изготовлению блюд (коктейлей) на виду у потребителей и их подаче	+	+	–	+	–	–	–
ТРЕБОВАНИЯ К МЕТОДАМ ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, К ФОРМЕННОЙ ОДЕЖДЕ, ОБУВИ							
1 Методы обслуживания потребителей							
1.1 Обслуживание высококвалифицированными официантами, барменами, метрдотелями	+	+	–	+	+	–	–
1.2 Обслуживание официантами, барменами, метрдотелями	–	–	+	–	–	+	+
1.3 Обслуживание барменом за барной стойкой	–	–	–	–	–	+	–
1.4 Наличие специалиста по винам (сомелье)	+	–	–	–	–	–	–
1.5 Самообслуживание	–	–	–	–	–	–	+
2 Сервировка стола							
2.1 Предварительное накрытие	+	+	+	–	–	–	–
2.2 Оформление столов:							
- композициями из живых цветов	+	+	–	+	–	–	–
- фигурно сложенными салфетками	+	+	–	–	–	–	–
- свечами	+	–	–	–	–	–	–
- цветами искусственными или живыми	–	–	+	–	+	–	+
3 Охраняемая автостоянка с неограниченным временем парковки	+	–	–	–	–	–	–

Таблица 2 — Требования к столовым, закусочным, предприятиям быстрого обслуживания, буфетам, кафетериям, кофейням, магазинам кулинарии

Наименование требований	Тип предприятия						
	Столовая	Закусочная	Предприятие быстрого обслуживания	Буфет	Кафетерий	Кофейня	Магазин кулинарии
ТРЕБОВАНИЯ К АРХИТЕКТУРНО-ПЛАНИРОВОЧНЫМ РЕШЕНИЯМ И ОФОРМЛЕНИЮ ПРЕДПРИЯТИЙ							
1 Внешний вид предприятия							
1.1 Вывеска обычная	+	+	+	+	+	+	+
2 Состав помещений для потребителей							
2.1 Зал	+	+	+	–	–	+	+
2.2 Туалет с раковиной для мытья рук	+	+	+	+	+	+	–
3 Оформление залов и помещений для потребителей							
3.1 Использование современных декоративных элементов в интерьере	+	+	+	–	–	+	–
4 Микроклимат							
4.1 Система вентиляции, обеспечивающая допустимые параметры температуры и влажности	+	+	+	+	+	+	–
ТРЕБОВАНИЯ К МЕБЕЛИ, СТОЛОВЫМ ПОСУДЕ, ПРИБОРАМ, БЕЛЬЮ							
1 Мебель стандартная, соответствующая интерьеру помещений	+	+	+	+	+	+	–
1.1 Столы:							
- полиэфирное покрытие	–	–	–	–	–	+	–
- гигиеническое покрытие	+	+	+	+	+	–	–
- столы или кронштейны для приема пищи стоя	–	+	–	+	+	–	–
1.2 Наличие барной стойки	–	–	–	–	+	+	–
1.3 Наличие буфетной стойки	+	–	–	+	+	–	–
2 Столовая посуда и приборы							
2.1 Полуфарфоровая, фаянсовая посуда	+	+	+	+	+	+	–
2.2 Столовая посуда из полимерных материалов	–	+	+	+	+	–	–
2.3 Сортовая посуда из прессованного стекла	+	+	–	–	+	–	–
2.4 Сортовая стеклянная посуда	–	–	–	–	–	+	–
2.5 Столовые приборы:							
- из нержавеющей стали	+	+	+	–	+	+	–
- из полимерных материалов одноразовые	–	+	+	+	+	–	–
3 Салфетки индивидуальные бумажные	+	+	+	+	+	+	–

Окончание таблицы 2

Наименование требований	Тип предприятия						
	Столовая	Закусочная	Предприятие быстрого обслуживания	Буфет	Кафетерий	Кофейня	Магазин кулинарии
ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ МЕНЮ, АССОРТИМЕНТУ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ							
1 Меню:							
- на русском языке	+	+	+	+	+	+	–
- компьютерным способом	+	+	+	+	+	+	–
- в виде светового табло	–	–	+	–	–	–	–
- оформление другими способами	–	+	–	+	–	–	–
- ценники	–	+	–	+	–	–	+
2 Ассортимент							
2.1 Разнообразный ассортимент блюд и изделий, покупных товаров, с учетом специфики обслуживаемых контингентов и рационов питания	+	–	–	–	–	–	–
2.2 Реализация фирменных и заказных блюд	–	–	–	–	–	+	–
2.3 Ограниченный (узкий) ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления, из полуфабрикатов высокой степени готовности и (или) из определенного вида сырья	–	+	+	+	+	–	–
2.4 Ассортимент кулинарной продукции	–	–	–	–	–	–	+
ТРЕБОВАНИЯ К МЕТОДАМ ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ФОРМЕННОЙ ОДЕЖДЕ, ОБУВИ							
1 Методы обслуживания потребителей							
1.1 Самообслуживание	+	+	+	+	+	–	–
1.2 Обслуживание официантом	–	–	–	–	–	+	–
1.3 Обслуживание продавцом	–	–	–	–	–	–	+
Примечание — На предприятиях быстрого обслуживания может быть собственный зал или зона в составе ресторанного дворика.							

Библиография

[1]	Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036, с изменениями и дополнениями
[2] СП 2.3.6.1079—2001	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
[3] СанПиН 2.3.2.1324—2003	Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
[4] СанПиН 2.3.2.1078—2001	Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
[5]	Сборники рецептур блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, официально изданные на территории Российской Федерации, в том числе национальных кухонь
[6] СНиП 2.08.02—89	Строительные нормы и правила. Общественные здания и сооружения
[7] СНиП 31-05—2003	Строительные нормы и правила. Общественные здания административного назначения
[8] СНиП 31-01—2003	Строительные нормы и правила. Здания жилые многоквартирные
[9] СНиП 21-07—97	Пожарная безопасность зданий и сооружений
[10] СНиП 35-01—2001	Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения

УДК 6.024.3.001.33:006.354 ОКС 03.080.30 Г70 ОКСТУ 0131

Ключевые слова: предприятие общественного питания, классификация предприятий, типы предприятий, классы предприятий, ресторан, кафе, бар, столовая, закусочная, буфет, предприятие быстрого обслуживания, кофейня, кафетерий, магазин кулинарии, требования к предприятиям различных типов

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

Сдано в набор 18.04.2008. Подписано в печать 12.05.2008. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,40. Тираж 723 экз. Зак. 451.

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