

---

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

## 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*

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

## 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 оснащённостью.

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

## 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 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 пищеблоку 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 (догоотовочные), 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 дворики), 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 ресторанных дворики 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.



Т а б л и ц а 1 — Требования к ресторанам и барам классов «люкс», «высший», «первый», «первый» и кафе

Наименование требований	Тип и класс предприятия					
	Ресторан класса			Бар класса		
	«ЛЮКС»	«ВЫСШИЙ»	«ПЕРВЫЙ»	«ЛЮКС»	«ВЫСШИЙ»	«ПЕРВЫЙ»
<b>ТРЕБОВАНИЯ К АРХИТЕКТУРНО-ПЛАНИРОВОЧНЫМ РЕШЕНИЯМ И ОФОРМЛЕНИЮ ПРЕДПРИЯТИЙ</b>						
1 Внешний вид предприятия	+	+	+	+	+	+
1.1 Вывеска:	-	-	-	-	-	-
- световая с элементами оформления						
- обычная освещающая						
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, клубов 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	-	-	-	-	-	-
<b>ТРЕБОВАНИЯ К МЕБЕЛИ, СТОЛОВЫМ ПОСУДЕ, ПРИБОРАМ, БЕЛЮ</b>						
1 Мебель:	+	+	-	+	+	-
- повышенной комфортности, соответствующая интерьеру помещений	-	-	+	-	-	+
- стандартная, соответствующая интерьеру помещений	+	+	-	+	-	-
1.1 Стопы:	-	-	-	-	-	-
- мягкое покрытие	+	+	+	+	+	+
- полиэфирное покрытие	-	-	-	-	-	-
- деревянные поверхности (для стилизованных предприятий)	+	+	+	+	+	+

Продолжение таблицы 1

Наименование требований	Тип и класс предприятия						
	Ресторан класса			Бар класса			
	«ЛЮКС»	«ВЫСШИЙ»	«ПЕРВЫЙ»	«ЛЮКС»	«ВЫСШИЙ»	«ПЕРВЫЙ»	Кафе
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 2.2 Фарфоровая посуда, художественно оформленная 2.3 Полуфарфоровая, фаянсовая посуда 2.4 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	+	+	+	+	+	-	-
<b>ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ МЕНЮ И ПРЕЙСКУРАНТОВ, АССОРТИМЕНТУ ПРОДУКЦИИ</b>							
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	+	+	+	+	+	+	+
	+	+	-	+	+	-	-
	+	+	-	+	+	-	-
	+	+	-	+	+	-	-
	-	-	+	-	-	+	+
	-	-	+	-	-	+	+

Наименование требований	Тип и класс предприятия					
	Ресторан класса			Бар класса		
	«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	+	+	-	+	-	-
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, закуочным, предприятиям, предприятиям быстрого обслуживания, буфетам, кафетериям, кофейням, магазинам кулинарии

Наименование требований	Тип предприятия						
	Столовая	Закуочная	Предприятие быстрого обслуживания	Буфет	Кафетерия	Кофейня	Магазин кулинарии
<b>ТРЕБОВАНИЯ К АРХИТЕКТУРНО-ПЛАНИРОВОЧНЫМ РЕШЕНИЯМ И ОФОРМЛЕНИЮ ПРЕДПРИЯТИЙ</b>							
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							
<b>ТРЕБОВАНИЯ К МЕБЕЛИ, СТОЛОВЫМ ПОСУДЕ, ПРИБОРАМ, БЕЛЮ</b>							
1 Мебель стандартная, соответствующая интерьеру помещений	+	+	+	+	+	+	-
1.1 Столы:							
- полиэфирное покрытие	-	-	-	-	-	-	-
- гигиеническое покрытие	+	+	+	+	+	+	-
- столы или консоли для приема пищи стоя	-	+	+	+	+	+	-
1.2 Наличие барной стойки	-	-	-	-	+	+	-
1.3 Наличие буфетной стойки	+	-	-	+	+	-	-
2 Столовая посуда и приборы	+	+	+	+	+	+	-
2.1 Полуфарфоровая, фарфоровая 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	+	+	+	+	+	+	-

Наименование требований	Тип предприятия						
	Столовая	Закусочная	Предприятие быстрого обслуживания	Буфет	Кафетерий	Кофейня	Магазин кулинарии
<b>ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ МЕНЮ, АССОРТИМЕНТУ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ</b>							
1 Меню: - на русском языке - компьютерным способом - в виде светового табло - оформленные другими способами - ценники	+	+	+	+	+	+	-
2 Ассортимент 2.1 Разнообразный ассортимент блюд и изделий, покупных товаров, с учетом специфики обслуживаемых континентов 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	+	-	-	-	-	-	-
<b>ТРЕБОВАНИЯ К МЕТОДАМ ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ФОРМЕННОЙ ОДЕЖДЕ, ОБУВИ</b>							
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 ресторанный 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

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. Столянская*  
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 $\frac{1}{8}$ . 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.  
[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)  
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.  
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 8.