

**30389-2013 "УСЛУГИ  
ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ.**

**ПРЕДПРИЯТИЯ  
ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ**

**КЛАССИФИКАЦИЯ И  
ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ"**

**РЕСТОРАН**



# РЕСТОРАН:

- Предприятие (объект) питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая фирменные блюда и изделия, алкогольных, прохладительных, горячих и других видов напитков, кондитерских и хлебобулочных изделий, **ПОКУПНЫХ ТОВАРОВ.**



# КЛАССИФИКАЦИОННЫЕ ПРИЗНАКИ

Предприятия (объекты) общественного питания подразделяют по характеру деятельности, типам и мобильности:

- По характеру деятельности
- По типам
- По мобильности
- По организации производства продукции общественного питания
- По уровню обслуживания
- По месторасположению
- По времени функционирования

# АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, НАПИТКОВ И СОПУТСТВУЮЩИХ ТОВАРОВ

- Оригинальные, изысканные, заказные и фирменные блюда, десерты и напитки собственного производства, блюда национальных (этнических) кухонь с учетом концепции и специализации предприятия.
- Широкий выбор алкогольных и безалкогольных напитков. Сопутствующие товары: табачные изделия, фирменные сувениры, печатная продукция

# АССОРТИМЕНТ РЕАЛИЗУЕМОЙ ПРОДУКЦИИ (СПЕЦИАЛИЗАЦИЯ)

- Неспециализированные;
- специализированные:
  - мясной
  - рыбный
  - пивной
  - сырный
  - ресторан вегетарианский
  - ресторан гастрономический
  - ресторан диетический и др.
  - ресторан национальной (этнической) кухни
  - ресторан смешанной кухни
  - ресторан европейской кухни

# ИНТЕРЕСЫ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, МЕСТОРАСПОЛОЖЕНИЕ

- Клубный ресторан (ресторан-салон);
- спорт-ресторан;
- ресторан - ночной клуб;
- ресторан при гостинице и иных средствах размещения для обслуживания в номерах (room-service);
- ресторан выездного обслуживания;
- вагон-ресторан

# МЕТОДЫ И ФОРМЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ

- С полным обслуживанием официантами
  - *Полное обслуживание официантами осуществляют по карте меню со свободным выбором блюд, по сокращенному меню со свободным выбором блюд или по комплексному (фиксированному) меню, при проведении банкета (приема) за столом, банкета-чая*
- С частичным обслуживанием официантами
  - Частичное обслуживание официантами осуществляют при проведении банкета за столом, банкет-фуршета; банкет-коктейля
  - Частичное обслуживание официантами осуществляют при организации экспресс-обслуживания в период проведения массовых мероприятий (съездов, конференций, симпозиумов)
  - Частичное обслуживание официантами осуществляют при организации обслуживания по типу "шведский стол (буфет)", включая "Бранч (Brunch)", "Линнер (Linner)" в ресторанах и кафе.

# МЕТОДЫ И ФОРМЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ

- С полным самообслуживанием
- Полное самообслуживание организуют по принципу "свободный поток потребителей" - в ресторане быстрого обслуживания "фаст-фуд", кафе
- Полное самообслуживание организуют по форме "кофе-пауза" (кофе-брейк) в период проведения съездов, конференций, симпозиумов, в т.ч. в ресторане, кафе при гостиницах, бизнес-центрах.
- Полное самообслуживание организуют по форме "шведского стола (буфета)" в ресторанах и кафе при гостиницах
- Ресторан выездного обслуживания;
- Рестораны с открытой кухней

# МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

## Требования к зданиям

- Вывеска
- Вход для гостей, отдельный от служебного входа

---

## Требования к помещениям для потребителей

- Входная зона: вестибюль, холл, аванзал (НО, при организации работы объекта как одного из залов комплексного объекта общественного питания помещения могут быть общими)
- Гардероб
- Вешалки в зале или вестибюле *(для ресторанов быстрого обслуживания)*
- Зал (зал обслуживания)
- Комната (зона) для детских игр *(для ресторанов и кафе, организующих семейные обеды и воскресные бранчи)*
- Туалетные комнаты *(для объектов общественного питания, размещенных при образовательных и производственных организациях, в общественных местах (гостиницы, вокзалы, кинотеатры, театры, стадионы и другие спортивные и зрелищные комплексы, центры и комплексы отдыха), наличие не обязательно)*

# ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ И ОСНАЩЕНИЮ

- Аварийное освещение и энергоснабжение
- Водоснабжение *(Для стационарных предприятий (объектов) общественного питания)*
- Горячее
- Холодное
- Канализация
- Отопление, обеспечивающее температуру воздуха в общественных помещениях 19-23°C
- Охранная сигнализация
- Звукоизоляция, обеспечивающая уровень шума в предприятиях общественного питания, находящихся в жилых зданиях менее 35 дБ
- Услуги Интернета *(по желанию ресторана)*

# ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНЫМ ОБЪЕКТАМ ОБЩЕГО ПОЛЬЗОВАНИЯ

Оборудование туалетов:

- туалетные кабины,
- умывальник с зеркалом,
- электророзетка,
- туалетная бумага,
- мыло или диспенсер с жидким мылом,
- бумажные полотенца или электрополотенце,
- крючки для одежды,
- корзина для мусора

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

