

ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания

Предисловие

Дата введения 01.01.2009

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ "О техническом регулировании", а правила применения национальных стандартов Российской Федерации - ГОСТ Р 1.0-2004 "Стандартизация в Российской Федерации. Основные сведения о стандарте положения".

РАЗРАБОТАН Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") -

ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 347 "Услуги торговли и общественного питания"

УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. N 475-ст

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

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:

1. предприятие общественного питания: Предприятие, предназначенное для производства, реализации и (или) организации потребления продукции общественного питания, включая кулинарную продукцию, мучные кондитерские и булочные изделия.
2. тип предприятия общественного питания: Предприятие с характерными условиями обслуживания, ассортиментом реализуемой продукции общественного питания и технической оснащённостью.
3. класс предприятия общественного питания: Совокупность отличительных признаков предприятия конкретного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.

4 Классификация предприятий общественного питания

2. 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, закулочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания, кофейни);

возможным потреблением в месте) (магазины кулинарии, буфеты, предприятия мелкорозничной торговли);

-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 кухни 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 (Дане 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).

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.

6. Прочие предприятия общественного питания на классы не подразделяют.

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 полуфабрикатов 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 "быстро".

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 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.

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.

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.

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

Магазин кулинарии различают:

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

5 Общие требования к предприятиям общественного питания

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].

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].

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.

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. 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.
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.
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).
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].
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 специфике соответствии со обслуживаемого контингента могут быть и предусмотрены, например диетического, лечебно-профилактического, детского питания и др. о

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.
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"	"ВЫС - ШИЙ"	"ПЕР- ВЫЙ"	"ЛЮКС"	"ВЫС - ШИЙ"	"ПЕР- ВЫЙ"	
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	+	+	-	+	+	-	-

- стандартная, соответствующая интерьеру помещений	-	-	+	-	-	+	+
1.1 Столы:							
- мягкое покрытие	+	+	-	+	+	-	-
- полиэфирное покрытие	-	-	+	-	-	+	+
- деревянные поверхности (для стилизованных предприятий)	+	+	+	+	+	+	+
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)							
---	--	--	--	--	--	--	--

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	-	-	+	-	-	+	+
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 полаче	+	+	-	+	-	-	-

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	-	+	+	+	+	-	-

посуда	-	-	-	-	-	+	-
2.5 Столовые приборы:							
- из нержавеющей стали	+	+	+	-	+	+	-
- из полимерных материалов одноразовые	-	+	+	+	+	-	-
3 Салфетки индивидуальные бумажные	+	+	+	+	+	+	-

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	-	-	-	-	-	+	-

Библиография

[1]	Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. N 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 21-01-97	Пожарная безопасность зданий и сооружений
[10] СНиП 35-01- 2001	Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения