ГОСТ Р 50762—95

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ

КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ

Издание официальное

ГОССТАНДАРТ РОССИИ
Москва

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Техническим комитетом 347 "Услуги торговли и общественного питания"

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 05.04.95 № 198

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Январь 1999 г.

© ИПК Издательство стандартов, 1995
© ИПК Издательство стандартов, 1999

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта России

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Определения 2
4 Классификация предприятий общественного питания . . . 2
5 Общие требования к предприятиям общественного питания 4
6 Требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов 6
Приложение А Состав помещений для потребителей на предприятиях общественного питания 13
Приложение Б Площади помещений для потребителей на предприятиях общественного питания 14

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Общественное питание

КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ

Public catering. Classification of enterprises

Дата введения 1995—07—01

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

Положения настоящего стандарта распространяются на предприятия общественного питания различных организационно-правовых форм.

Стандарт пригоден для целей сертификации при присвоении и подтверждении типа и класса предприятиям общественного питания.

Требования безопасности изложения в 5.2, 5.3, 5.4, 5.6, 5.7, 5.13.

2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 12.1.004—91 ССБТ Пожарная безопасность. Общие требования

ГОСТ Р 50647—94 Общественное питание. Термины и определения

СНиП 2.08.02—89 Общественные здания и сооружения

СНиП 11—4—79 Естественное и искусственное освещение

СанПиН 42—123—4117—86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов

СанПиН 42—123—5777—91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое

МБТ 5061—89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и продуктов, утвержденные Минздравом СССР 01.08.89.

Издание официальное

3 ОПРЕДЕЛЕНИЯ

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 Предприятие общественного питания — предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления (ГОСТ Р 50647).

3.2 Тип предприятия общественного питания — вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых потребителям услуг.

3.3 Класс предприятия общественного питания — совокупность отличительных признаков предприятия определенного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.

3.4 Ресторан — предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные; винно-водочные, табачные и кондитерские изделия, повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха.

3.5 Бар — предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары.

3.6 Кафе — предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки.

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

3.8 Закусочная — предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей.

4 КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

4.1 Настоящий стандарт предусматривает следующие типы предприятий общественного питания: ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная.

При определении типа предприятия учитывают следующие факторы:

— ассортимент реализуемой продукции, ее разнообразие и сложность изготовления;

— техническую оснащенность (материальную базу, инженерно-техническое оснащение и оборудование, состав помещений, архитектурно-планировочное решение и т.д.);

— методы обслуживания;

— квалификацию персонала;

— качество обслуживания (комфортность, этику общения, эстетику и т.д.);

— номенклатуру предоставляемых потребителям услуг.

4.2 Рестораны и бары по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг подразделяются на три класса — люкс, высший и первый, которые должны соответствовать следующим требованиям:

— "люкс" — изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей — для баров;

— "высший" — оригинальность интерьера, выбор услуг, комфортность, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей — для баров;

— "первый" — гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий и напитков сложного приготовления для ресторанов, набор напитков, коктейлей несложного приготовления, в т.ч. заказных и фирменных — для баров.

4.3 Кафе, столовые и закусочные на классы не подразделяют.

4.4 Рестораны различают:

— по ассортименту реализуемой продукции — рыбный, пивной, с национальной кухней или кухней зарубежных стран;

— по месту расположения — ресторан при гостинице, вокзале, в зоне отдыха, вагон-ресторан и др.

4.5 Бары различают:

— по ассортименту реализуемой продукции и способу приготовления — молочный, пивной, винный, кофейный, коктейль-бар, гриль-бар;

— по специфике обслуживания потребителей — видео-бар, варьете-бар и др.

4.6 Кафе различают:

— по ассортименту реализуемой продукции — кафе-мороженое, кафе-кондитерская, кафе-молочная;

— по контингенту потребителей — кафе-молодежное, детское и др.

4.7 Столовые различают:

— по ассортименту реализуемой продукции — общего типа и диетическая;

— по обслуживаемому контингенту потребителей — школьная, студенческая и др.;

— по месту расположения — общедоступная, по месту учебы, работы.

4.8 Закусочные разделяют:

— по ассортименту реализуемой продукции — общего типа и специализированные (сосисочная, пельменная, блинная, пирожковая, пончиковая, шашлычная, чайная, пиццерия, гамбургерная и т.д.).

4.9. Рестораны, кафе и бары сочетают производство, реализацию и организацию потребления продукции с организацией отдыха и развлечений потребителей.

5 ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДПРИЯТИЯМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

5.1 На предприятиях общественного питания любого типа и класса должны обеспечиваться безопасность жизни и здоровья потребителей и сохранность их имущества при условии соблюдения "Правил производства и реализации продукции общественного питания", утвержденных Постановлением Правительства РФ от 13.04.93 № 332, санитарных и технологических норм и правил, а также требований пожарной и электробезопасности.

5.2 На предприятиях общественного питания должны выполняться требования нормативных документов по безопасности услуг:

— санитарно-гигиенические и технологические требования СанПиН 42—123—5777, СанПиН 42—123—4117, сборники рецептур блюд и кулинарных изделий;

— требования к безопасности продовольственного сырья и продуктов — в соответствии с требованиями МБТ 5061;

— экологической безопасности — СанПиН 42—123—5777, СНиП 2.08.02;

— противопожарной безопасности — ГОСТ 12.1.004;

— электробезопасности — СНиП 11—4.

5.3 Предприятия общественного питания любого типа должны иметь удобные подъездные пути и пешеходные доступы ко входу, необходимые справочно-информационные указатели. Прилегающая к предприятию территория должна иметь искусственное освещение в вечернее время.

5.4 На территории, прилегающей к предприятию и доступной для потребителей, не допускается:

— проведение погрузочно-разгрузочных работ;

— складирование тары;

— размещение контейнеров с мусором;

— сжигание мусора, порожней тары, отходов.

Площадки с мусоросборниками должны быть удалены от окон и дверей помещений предприятия не менее чем на 20 м.

5.5 Архитектурно-планировочное решение и конструктивные элементы здания, используемое техническое оборудование должно соответствовать СНиП 2.08.02.

5.6 На предприятии должны быть предусмотрены аварийные выходы, лестницы, инструкция о действиях в аварийной ситуации, система оповещения и средства защиты от пожара.

5.7 Предприятия всех типов и классов должны быть оснащены инженерными системами и оборудованием, обеспечивающими необходимый уровень комфорта, в том числе: горячее и холодное водоснабжение, канализация, отопление, вентиляция, радио- и телефонную связь.

5.8 Вход в предприятие должен обеспечивать одновременное движение двух встречных потоков потребителей на вход и выход. В предприятиях с количеством мест в залах более 50 должны быть предусмотрены отдельные входы и лестницы для потребителей и персонала.

5.9 Предприятие должно иметь вывеску с указанием его типа, класса, форм организации его деятельности, фирменного названия, юридического лица (местонахождение собственника), информацию о режиме работы, об оказываемых услугах.

5.10 В строящихся и реконструируемых предприятиях для обслуживания инвалидов должны быть предусмотрены наклонные пандусы у входных дверей для проезда инвалидных колясок, лифты, площадки для разворота инвалидной коляски в зале, специально оборудованные туалеты.

5.11 Состав помещений для потребителей на предприятиях различных типов и классов должен соответствовать данным приложения А. В столовых в соответствии со спецификой обслуживаемых контингентов должны предусматриваться специальные зоны обслуживания: залы диетического, лечебно-профилактического питания и др.

5.12 Нормы площади на одно место в зале для различных типов предприятий общественного питания должны соответствовать данным приложения Б.

5.13 Размещение производственных помещений и оборудования в них должно обеспечивать последовательность проведения технологического процесса производства и реализации продукции, а также соблюдение технологических, санитарных норм и правил.

6 ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДПРИЯТИЯМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ТИПОВ И КЛАССОВ

6.1 Требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов подразделяются по следующим направлениям, приведенным в таблицах 1—4.

Таблица 1 — **Требования к архитектурно-планировочным решениям и оформлению предприятий общественного питания различных типов и классов**

Требования к предприятиям	Тип предприятия								
	Ресторан			Бар			Кафе	Столовая	Закусочная
	люкс	высший	первый	люкс	высший	первый			
1 Внешний вид предприятия									
1.1 Вывеска									
световая с элементами оформления	+	+	+	+	+	+	—	—	—
обычная	—	—	—	—	—	—	+	+	+
2 Оформление залов и помещений для потребителей									
2.1 Использование изысканных декоративных элементов	+	—	—	+	—	—	—	—	—
2.2 Использование оригинальных декоративных элементов (светильников, драпировок и др.)	—	+	+	—	+	+	—	—	—
2.3 Использование декоративных элементов, создающих единство стиля	—	—	—	—	—	—	+	+*	+
3 Наличие эстрады и танцевальной площадки	+	+	—	+	—	—	—	—	—
4 Наличие банкетного зала, отдельных кабин (кабинетов)	+	+	+	—	—	—	—	—	—
5 Микроклимат									
5.1 Система кондиционирования воздуха с автоматическим поддержанием оптимальных параметров температуры и влажности	+	+	—	+	+	—	—	—	—
5.2 Система вентиляции, обеспечивающая допустимые параметры температуры и влажности	—	—	+	—	+	+	+	—	+

* Диетические отделения, специальные зоны для обслуживания преподавателей, учащихся младших классов

Таблица 2 — Требования к мебели, столовой посуде, приборам, белью

Требования к предприятиям	Тип предприятия								
	Ресторан			Бар			Кафе	Столовая	Закусочная
	люкс	высший	первый	люкс	высший	первый			
1 Мебель:									
повышенной комфортности, соответствующая интерьеру помещений	+	+	—	+	+	—	—	—	—
стандартная, облегченных конструкций[1], соответствующая интерьеру помещений	—	—	+	—	—	+	+	+	+
1.1 Столы:									
мягкое покрытие	+	+	—	+	+	—	—	—	—
полиэфирное покрытие	—	—	+	—	—	+	+	—	—
гигиеническое покрытие									
столы, кронштейны для приема пищи стоя[2]	—	—	—	—	—	—	—	+	+
1.2 Кресла (диваны, банкетки и др.):	—	—	—	—	—	—	—	—	+
мягкие (в холле и вестибюле)	+	+	—	+	+	—	—	—	—
мягкие с подлокотниками в обеденном зале	+	+	—	+	+	—	—	—	—
полумягкие	—	—	+	—	—	+	—	—	—
1.3 Наличие столов различной вместимости (2, 4, 6 мест и др.)	Определяется с учетом конкретных условий								
2 Столовая посуда и приборы									
2.1 Металлическая посуда и столовые приборы:									
из мельхиора или нейзильбера, или нержавеющей стали	+	+	—	+	+	—	—	—	—
из нержавеющей стали	—	—	+	—	—	+	+	—	—
из алюминия	—	—	—	—	—	—	—	+	+
2.2 Фарфоро-фаянсовая посуда с монограммой или художественно оформленная	+[3]	+	—	+3	+	—	—	—	—
2.3 Полуфарфоровая, фаянсовая посуда	—	—	+	—	—	+	+	+	+

Окончание таблицы 2

Требования к предприятиям	Тип предприятия								
	Ресторан			Бар			Кафе	Столовая	Закусочная
	люкс	высший	первый	люкс	высший	первый			
2.4 Сортовая стеклянная посуда:									
хрусталь, художественно-оформленная посуда из выдувного стекла	+	+	—	+	+	—	—	—	—
сортовая стеклянная посуда без рисунка	—	—	+	—	—	+	+	—	—
из прессованного стекла	—	—	—	—	—	—	—	+[4]	+[4]
3 Столовое белье:									
3.1 Скатерти белые или цветные	+	+[5]	+[5]	+	+[5]	+[5]	—	—	—
Скатерти фирменные	+	—	—	+	—	—	—	—	—
3.2 Салфетки индивидуального пользования (полотняные)	+	+	+[6]	+	+	+[6]	—	—	—
бумажные салфетки	—	—	—	—	—	—	+	+	+
3.3 Смена столового белья после обслуживания потребителя	+	+	—	+	+	—	—	—	—

[1] Может быть использован в отдельных видах закусочных

[2] Допускается в отдельных видах кафе

[3] В тематических ресторанах и ресторанах с национальной кухней классов люкс, высший и барах класса люкс допускается использование посуды из керамики, дерева и т.п.

[4] Допускается применение посуды разового пользования из алюминиевой фольги, картона и т.д.

[5] В специализированных ресторанах и барах классов высший, первый при наличии столов с полиэфирным покрытием или художественно оформленными крышками допускается замена скатертей индивидуальными салфетками из ткани

[6] Допускается замена индивидуальных салфеток бумажными при отпуске скомплектованных завтраков и обедов

Таблица 3 — Требования к оформлению меню и прейскурантов, ассортименту кулинарной продукции для предприятий различных типов и классов

Требования	Тип предприятия								
	Ресторан			Бар			Кафе	Столовая	Закусочная
	люкс	высший	первый	люкс	высший	первый			
1 Меню и прейскурант с эмблемой (фирменным знаком) предприятия:									
на национальном и русском языках	+[1]	+[1]	+	+[1]	+[1]	+	+	+	+
типографским способом	+	+	—	+	+	—	—	—	—
машинописным способом	—	—	—	—	—	—	+	—	+
оформление другими способами	—	—	—	—	—	—	+	+	—
обложка из мелованной бумаги, картона, кожезаменителя и др.	+	+	—	+	+	—	—	—	—
обложка с эмблемой или рисунком	+	+	+	+	+	+	—	—	—
ценники	—	—	—	—	—	—	—	—	+[2]
2 Печатная реклама (пригласительные карточки, буклеты и др.)	+	+	—	+	+	—	—	—	—
3 Ассортимент									
3.1 Ассортимент, состоящий преимущественно из оригинальных, изысканных заказных и фирменных, в т.ч. национальных блюд, изделий и напитков всех основных групп кулинарной продукции	+	+	—	+	—	—	—	—	—
3.2 Разнообразный ассортимент фирменных блюд, изделий и напитков сложного приготовления	—	—	+	—	+	+	—	—	—
3.3 Разнообразный ассортимент блюд, изделий и напитков, в том числе фирменных, заказных и с учетом специализации	—	—	—	—	—	—	+	—	—

Продолжение таблицы 3

Требования	Тип предприятия								
	Ресторан			Бар			Кафе	Столовая	Закусочная
	люкс	высший	первый	люкс	высший	первый			
3.4 Ассортимент коктейлей, пуншей, грогов и других смешанных напитков, соков, закусок, сладких блюд, кондитерских изделий, преимущественно состоящий из заказной и фирменной, в том числе национальной продукции в соответствии со специализацией	—	—	—	+	+	—	—	—	—
3.5 Коктейли, напитки, десерты, закуски несложного приготовления, заказные и фирменные напитки, коктейли, кулинарная продукция	—	—	—	—	—	+	—	—	—
3.6 Широкий ассортимент кондитерских изделий промышленного производства, фруктов, винно-водочных, табачных изделий, фруктовых и минеральных вод	+	+	+	+	+	+	—	—	—
3.7 Разнообразный ассортимент блюд и изделий, покупных товаров, с учетом специфики обслуживания контингентов и рационов питания, Возможна реализация фирменных и порционных блюд	—	—	—	—	—	—	—	+[4]	+3
3.8 Выполнение особых пожеланий потребителя по изготовлению блюд на виду у потребителя	+	+	—	—	—	—	—	—	—
3.9 Наличие скомплектованных рационов питания (завтраки, обеды, ужины)	—	—	—	—	—	—	—	+[5]	—

[1] При обслуживании иностранных граждан меню и прейскурант печатаются также не менее чем на одном иностранном языке

[2] Допускается в отдельных видах закусочных

[3] Для кафе и закусочных, специализирующихся на приготовлении блюд из определенного вида сырья, обязательна реализация нескольких наименований этих блюд

[4] Для диетических столовых рекомендуется включение в меню не менее 5—6 диет, в диетотделениях — не менее 3

[5] В столовых-раздаточных рекомендуется реализация не менее одного комплексного рациона питания

Таблица 4 — Требования к методам обслуживания потребителей, форменной одежде, обуви, музыкальному обслуживанию для предприятий различных типов и классов

Требования	Тип предприятия								
	Ресторан			Бар			Кафе	Столовая	Закусочная
	люкс	высший	первый	люкс	высший	первый			
1 Методы обслуживания потребителей									
1.1 Обслуживание официантами, барменами, метрдотелями, имеющими специальное образование и прошедшими профессиональную подготовку	+	+	—	+*	+*	—	—	—	—
1.2 Обслуживание официантами, барменами, метрдотелями	—	—	+**	—	—	+	+*	—	—
1.3 Обслуживание барменом за барной стойкой (прилавками-витринами)	—	—	—	—	—	+	—	—	—
1.4 Самообслуживание	—	—	—	—	—	—	+	+	+
2 Одежда и обувь									
2.1 Наличие у обслуживающего персонала форменной одежды с эмблемой предприятия и обуви	+	+	+***	+	+	+***	—	—	—
2.2 Наличие санитарной одежды	—	—	—	—	—	—	+	+	+
3 Музыкальное обслуживание									
3.1 Выступление вокально-инструментальных ансамблей, солистов	+	+	—	—	—	—	—	—	—
3.2 Любые виды музыкального обслуживания (с использованием музыкальных автоматов, звуко-видеовоспроизводящей аппаратуры и т.п.)	—	—	+	+	+	+	—	—	—

* В баре допускается обслуживание только барменами

** В ресторанах при гостиницах, аэропортах, крупных универмагах, а также в кафе допускается самообслуживание

*** Допускается в ресторанах и барах класса "первый" форменная одежда без эмблемы предприятия

Примечание к таблицам 1—4 — Знак "+" — предусматривается; знак "—" — не предусматривается.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(обязательное)

Таблица А1 — **Состав помещений для потребителей на предприятиях общественного питания**

Помещения для потребителей	Типы предприятий общественного питания								
	Ресторан			Бар			Кафе	Столовая	Закусочная
	класс								
	люкс	высший	первый	люкс	высший	первый			
Вестибюль	О	О	О	О	О	О	О	—	—
Гардероб	О	О	О	О	О	О	О	О*	—
Зал	О	О	О	О	О	О	О	О	О
Банкетный зал	О	О	О	—	—	—	—	—	—
Мужской туалет с помещением для мытья рук	О	О	О	О	О	О	О*	О	—
Женский туалет с помещением для мытья рук	О	О	О	О	О	О	О*	—	—
Курительная	О	О	—	О	—	—	—	—	—

* Для предприятий вместимостью свыше 50 мест

О — наличие помещений обязательно
— — наличие помещения не обязательно

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
(обязательное)

Таблица Б1 — **Площади помещений для потребителей на предприятиях общественного питания**

В квадратных метрах

Тип предприятия общественного питания и площади для потребителей	Площадь на одно место, не менее
1 Ресторан	
1.1 Зал с эстрадой и танцплощадкой	2,0
1.2 Зал	1,8
1.3 Курительная	0,07—0,075
2 Бар	
2.1 Зал	1,8
3 Кафе, закусочные, пивные бары	
3.1 Зал	1,6
4 Столовые школ и школ-интернатов:	
зал до 80 мест	0,75
зал свыше 80 мест	0,65
средних специальных учебных заведений	1,3
зал	
профтехучилищ	0,8
зал	
общедоступные, при высших учебных заведениях	
зал	1,8
Примечание — Площадь залов специализированных предприятий общественного питания следует принимать по заданиям на проектирование	

УДК 64.024.3.001.33:006.354 ОКС 55.200 Г70 ОКСТУ 0131

Ключевые слова: предприятия общественного питания, классификация предприятий, требования к предприятиям

Редактор *Т.П. Шашина*
Технический редактор *О.Н. Власова*
Корректор *В.И. Варенцова*
Компьютерная верстка *С.В. Рябовой*

Изд. лиц. № 021007 от 10.08.95. Подписано в печать 01.02.99. Усл. печ. л. 1,16.
Уч.-изд. л. 1,07. Тираж 277 экз. С1829. Зак. 41.

ИПК Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14.
Набрано и отпечатано в ИПК Издательство стандартов