

ГОСТ Р 50762—95

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

---

ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ

КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ

Издание официальное

ГОССТАНДАРТ РОССИИ  
Москва

ГОСТ Р 50762—95

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

II



ГОСТ Р 50762—95

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,рабатывающие мягкое мороженое

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

### 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 комфорта, 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 Сан-ПиН 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.

ГОСТ Р 50762—95

**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						Закупка
	Ресторан	Бар	Столовая	Кафе	Столовая	Столовая	
локомотивный	локомотивный	локомотивный	локомотивный	локомотивный	локомотивный	локомотивный	локомотивный
1. Внешний вид предприятия	—	—	—	—	—	—	—
1.1 Внешняя световая схемотехника с элементами оформления облицовки	+	+	+	+	+	+	+
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 зон раздевалки и гардеробной	—	—	—	—	—	—	—
4. Наличие балетного зала, отдельных кабин (кабинетов)	—	—	—	—	—	—	—
5. Музыкальный	—	—	—	—	—	—	—
5.1 Система кондиционирования воздуха с автоматическим поддержанием оптимальных параметров температуры и влажности	—	—	—	—	—	—	—
5.2 Система вентиляции, обеспечивающая оптимальные параметры температуры и влажности	—	—	—	—	—	—	—

\* Дизайнерские отделения, спальни для обслуживания гостей, учащихся младших классов

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

Требования к предприятиям	Тип предприятия								Срок-на- хоз- ремон- тажа	Заку- почно- состав
	Ресторан люкс высший черный	Ресторан люкс высший серебристый	Бар люкс высший серебристый	Бар люкс высший серебристый	Кафе люкс высший серебристый	Кафе люкс высший серебристый	Кафе люкс высший серебристый	Кафе люкс высший серебристый		
1 Мебель: попыткой комфортастики, соответствующая интересу помещений стильных, обычных конструкций, соответствующая интересу помещения	+	+	+	+	—	—	—	—	—	—
1.1 Столы: мягкое покрытие полиэфирное покрытие гигиеническое покрытие столы, крашеные для приема пищи столы	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1.2 Кресла (диваны, банкетки и др.): мягкие (в холле и нестиболове) мягкие с подлокотниками в обивке из полиэтилена	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
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 медной бронзы или меднолатуни, никелированной из нержавеющей стали из алюминия	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
2.2 Фарфорово-фаянсовая посуда с много- цветной или художественно оформленной	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
2.3 Полуфарфоровая, фаянсовая посуда	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Окончание таблицы 2

Требования к предприятиям	Тип предприятия						
	Ресторан	Бар	Кафе	Столовая	Завтраки	Банкеты	Праздники
2.4 Столовая стеклянная посуда: хрусталь, художественно-сформленные посуда из выдувного стекла столовая стеклянная посуда без расцветки из прессованного стекла	локс высший первый локс высший первый локс высший первый						
3 Столовое белье:							
3.1 Скатерти белые или цветные	+	+	+	+	+	+	+
Скатерти фирменные	+	—	—	—	—	—	—
3.2 Салфетки индивидуального пользования (полотенчные)	+	+	+	+	+	+	+
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 гастрономических ресторанах и ресторанах с национальной кухней классов люкс, высший и барх класса люкс  
допускается использование посуды из керамики, керамики и т.д.

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

5 В специализированных ресторанах и барах классов высший, первый при наложении стола с полизифирным покрытием или художественно-сформленными крышкиами допускается замена скатертью индивидуальными салфетками из ткани

6 Допускается замена индивидуальных салфеток бумажными при отсутствии скотчектованных зажимов и обстоя

Т а б л и ц а 3 — Требования к оформлению меню и предвариточного ассортимента кулинарной продукции для предприятий различных типов и классов

Требования	Тип предприятия						Столовая кафе	Закусочная
	Ресторан люкс	пакетный люкс	пакетный люкс	пакетный люкс	Бар	Кафе		
1 Меню и предвариточная (фирменная) продукция: на национальном и русском языках гипографским способом машинопечатным способом оформление другим способом обложка из мелованной бумаги, картона, кофевалентеля и др. обложка с эмблемой или рисунком изделием	+	+	+	+	+	+	+	+
	+	+	+	+	+	+	+	+
	—	—	—	—	—	—	—	—
	—	—	—	—	—	—	—	—
	—	—	—	—	—	—	—	—
2 Печатная реклама (пригласительные карточки, буклеты и др.)	+	+	—	—	—	—	—	—
3 Ассортимент								
3.1 Ассортимент, состоящий преимущественно из оригинальных, изысканных закусок и фаршемах, в т.ч. национальных блюд, изделий и напитков респ. 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, закусочных и с учетом специализации	—	—	—	—	—	—	—	+

Продолжение таблицы 3

Требования	Тип питания						Калорийность	Столовый	Закусочный
	Пикник	высший	столовый	бюджетный	питающий	праздничный			
3.4 Ассортимент коктейлей, пуншей, соков, засушенных и других синтетических напитков, соков, засушенных, сливочных блюда, кондитерских изделий, пренаполнительно состоящий из замененной и фруктовой, в том числе напрокипяченной продукции в соответствии со специальностью	—	—	—	+	—	—	—	—	—
3.5 Кондитерские изделия, засушенные, замороженные и пропаренные, засоленные и фаршированные изделия, кулинарные продукты	—	—	—	—	—	+	—	—	—
3.6 Широкий ассортимент кондитерских изделий промышленного производства, фруктов, ягодно-воздушных, творожных изделий, фруктовых и минеральных молочных изделий, покупных товаров, с учетом специфики обслуживания контингента и рациона питания. Возможна реализация фармацевтических и подростковых блюд	+	+	+	+	+	—	—	—	—
3.7 Разнообразный ассортимент блюд и изделий, покупных товаров, с учетом специфики обслуживания контингента и рациона питания. Возможна реализация фармацевтических и подростковых блюд	—	—	—	—	—	—	—	—	—
3.8 Выполнение особых пожеланий потребителя по индивидуально-блочному меню употребления	+	—	—	—	—	—	—	—	—
3.9 Наличие скомплектованных рационалов питания (завтраки, обеды, ужины)	—	—	—	—	—	—	—	—	—

<sup>1</sup> При обслуживании иностранных граждан меню и предъявляемые к нему требования не менее чем на один иностранном языке

<sup>2</sup> Допускается в отдельных видах закусочных

<sup>3</sup> Для каше закусочных, супов, паштетованных на приготовленном блоке из определенного вида сырья, обозначенного реализацией нескольких наименований этих блоков

<sup>4</sup> Для диетических столовых рекомендуется выполнение в меню не менее 5—6 десертов, в диетических — не менее 3

3

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

100

101

102

103

104

105

106

107

108

109

110

111

112

113

114

115

116

117

118

119

120

121

122

123

124

125

126

127

128

129

130

131

132

133

134

135

136

137

138

139

140

141

142

143

144

145

146

147

148

149

150

151

152

153

154

155

156

157

158

159

160

161

162

163

164

165

166

167

168

169

170

171

172

173

174

175

176

177

178

179

180

181

182

183

184

185

186

187

188

189

190

191

192

193

194

195

196

197

198

199

200

201

202

203

204

205

206

207

208

209

210

211

212

213

214

215

216

217

218

219

220

221

222

223

224

225

226

227

228

229

230

231

232

233

234

235

236

237

238

239

240

241

242

243

244

245

246

247

248

249

250

251

252

253

254

255

256

257

258

259

260

261

262

263

264

265

266

267

268

269

270

271

272

273

274

275

276

277

278

279

280

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

Требование	Тип предприятия						Кафе	Столовая	Звуко-сочная
	Ресторан	Бар	Люкс	Классический	Первый	Второй			
<b>1. Методы обслуживания потребителей</b>									
1.1. Обслуживание официантами, барменами, метрдотелями, имечинами специальным образом и прошедшими профессиональную подготовку метрдотелями	+	—	—	**	—	—	—	—	—
1.2. Обслуживание официантами, барменами, метрдотелями	—	—	**	—	—	—	**	—	—
1.3. Обслуживание барменом за барной стойкой (принимающими-вытирающими)	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1.4. Самообслуживание	—	—	—	—	—	—	—	—	—
<b>2. Одежда и обувь</b>									
2.1. Наличие у обслуживающего персонала форменной одежды с звездочной пристройкой и обуви	+	***	+	—	—	—	***	—	—
2.2. Наличие санитарной одежды	—	—	—	—	—	—	—	—	—
3. Музикальное обслуживание	—	—	—	—	—	—	—	—	—
3.1. Выступление вокально-инструментальных ансамблей, солистов	+	—	—	—	—	—	—	—	—
3.2. Любые виды музикального обслуживания (исполнением музыкальных инструментов, звукозаписывающей аппаратурой и т.д.)	—	—	—	—	—	—	—	—	—

\* В баре допускается обслуживание только барменами

\*\* В ресторанах при гостиницах, аэропортах, круговых универсмагах, а также в кафе допускается самообслуживание

\*\*\* Допускается в ресторанах и барах класса "Первый" форменная одежда без звездочек пристройки

Примечание к таблицам 1—4 — Знак **\*\*\*** — Применяется; знак **—** — не применяется.

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			
	к л а с с											
	люкс	выс- ший	пер- вый	люкс	выс- ший	пер- вый						
Вестибюль	0	0	0	0	0	0	0	—	—			
Гардероб	0	0	0	0	0	0	0	0*	—			
Зал	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
Банкетный зал	0	0	0	—	—	—	—	—	—			
Мужской туалет с помещением для мытья рук	0	0	0	0	0	0	0*	0	—			
Женский туалет с помещением для мытья рук	0	0	0	0	0	0	0*	—	—			
Курительная	0	0	—	0	—	—	—	—	—			

\* Для предприятий вместимостью свыше 50 мест

0 — 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 выше 80 мест	0,65
средних специальных учебных заведений	1,3
зал профтехучилищ	0,8
зал общедоступные, при высших учебных заведениях	
зал	1,8
П р и м е ч а н и е — 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. Шашкина*  
Технический редактор *О.Н. Власова*  
Корректор *В.И. Варенцова*  
Компьютерная верстка *С.В. Ребовой*

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