

ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание. Классификация предприятий" (утв. постановлением Госстандарта РФ от 5 апреля 1995 г. N 198) (извлечение)

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 изложены 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

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 обслуживанию 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 N 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, инструкции 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, обеспечивающим необходимый уровень комфорта, в том числе: горячее и холодное водоснабжение, канализация, отопление, вентиляция, радио- и телефонная 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.

онирования 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	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	-	-	+	-	-	+	+	+	+	
2.4. Сортная стеклянная посуда:										
хрусталь, художественно-оформленная посуда										
из выдувного стекла	+	+	-	+	+	-	-	-	-	
сортная 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 использована в отдельных видах закусок										
* (2) Допускается в отдельных видах кафе										
* (3) В тематических ресторанах и ресторанах с национальной кухней										

ми, 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, звуковидеовоспроизводящей 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

Требования для потребителей	Тип предприятий общественного питания								
	Ресторан			Бар			Кафе	Столовая	Закусочная
	Класс								
	люкс	высший	первый	люкс	высший	первый			
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 помещения 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	
зал	1,3
профтехучилищ	
зал	0,8
общедоступные, при высших учебных заведениях	
зал	1,8
Примечание - Площадь залов специализированных предприятий общественного питания следует принимать по заданиям на проектирование	