ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ.
ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ. КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ.
ГОСТ Р 50762-95.

Утвержден
Постановлением
Госстандарта России
от 5 апреля 1995 г. N 198
Дата введения 01.07.95

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 N 198.
3. Введен впервые.

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 п. п. 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 - видеобар, 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 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:

· снитарно - 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 должны 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, обеспечивающими 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

Таблица 1.

ТРЕБОВАНИЯ К АРХИТЕКТУРНО - ПЛАНИРОВОЧНЫМ РЕШЕНИЯМ И ОФОРМЛЕНИЮ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ТИПОВ И КЛАССОВ

|  |  |
| --- | --- |
| Требования к предприятиям  | Тип предприятия  |
| ресторан  | бар  | кафе  | столо-вая  | заку-сочная  |
| Люкс  | Выс-ший  | Пер-вый  | Люкс  | Выс-ший  | Пер-вый  |
| 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  | столо-вая  | заку-сочная  |
| Люкс  | Выс-ший  | Пер-вый  | Люкс  | Выс-ший  | Пер-вый  |
| 1. Мебель  |
| 1.0. a) повышенной комфортности, соответствующая интерьеру помещений  | +  | +  | -  | +  | +  | -  | -  | -  | -  |
| 1.0. б) стандартная, облегченных конструкций <1>, соответствующая интерьеру помещений  | -  | -  | +  | -  | -  | +  | +  | +  | +  |
| 1.1. Столыa) Мягкое покрытие  | +  | +  | -  | +  | +  | -  | -  | -  | -  |
| б) полиэфирное покрытие  | -  | -  | +  | -  | -  | +  | +  | -  | -  |
| в) гигиеническое покрытие  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | +  | +  |
| г) 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  | -  | -  | +  | -  | -  | +  | -  | -  | -  |
| Наличие столов различной вместимости (2, 4, 6 мест и др.)  | Определяется с учетом конкретных условий  |
| 2. Столовая посуда и приборы  |
| 2.1. Метталлическая посуда и столовые приборы:- из мельхиора или нейзильбера, или из нержавеющей стали  | +  | +  | -  | +  | +  | -  | -  | -  | -  |
| - из нержавеющей стали  | -  | -  | +  | -  | -  | +  | +  | -  | -  |
| - из аллюминия  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | +  | +  |
| 2.2. Фарфорово-фаянсрвая посуда с монограммой или художественно оформленная  | +<3>  | +  | -  | +<3>  | +  | -  | -  | -  | -  |
| 2.3. Полуфарфоровая, фаянсовая посуда  | -  | -  | +  | -  | -  | +  | +  | +  | +  |
| 2.4. Сортовая стеклянная посуда:- хрусталь, художественно оформленная посуда из выдувного стекла  | +  | +  | -  | +  | +  | -  | -  | -  | -  |
| - сортовая стеклянная посуда без рисунка  | -  | -  | +  | -  | -  | +  | +  | -  | -  |
| - сортовая стеклянная посуда из прессованнного стекла  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | +<4>  | +<4>  |
| 3. Столовое бельё  |
| 3.1. Скатерти: - белые или цветные  | +  | +<5>  | +<5>  | +  | +<5>  | +<5>  | -  | -  | -  |
| - скатерти фирменные  | +  | -  | -  | +  | -  | -  | -  | -  | -  |
| 3.2. Салфетки индивидуального пользования:- (полотняные)  | +  | +  | +<6>  | +  | +  | +<6>  | -  | -  | -  |
| - бумажные  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | +  | +  | +  |
| 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.