ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ГОСТ Р 50762-95

ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ. КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ

ОПРЕДЕЛЕНИЯ

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями:

- 1. *Предприятие общественного питания* предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления (ГОСТ Р 50647).
- 2. Тип предприятия общественного питания вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых потребителям услуг.
- 3. Класс предприятия общественного питания совокупность отличительных признаков предприятия определенного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.

PECTOPAH



Ресторан - предприятие общественного питания ШИблюд ассортиментом роким сложного приготовления, ВКЛЮчая заказные и фирменные; винно водочные, табачные кондитерские изделия, повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха.

БАР



Бар обпредприятие щественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные булочные кондитерские и изделия, покупные товары.

КАФЕ



Кафе - предприятие ПО организации питания И потребителей отдыха предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента Реализует продукции. фирменные, заказные блюда,

СТОЛОВАЯ



Столовая – общедоступное обслуживающее ИЛИ определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее реалиблюда зующее COOTветствии с разнообразным по дням недели меню.

ЗАКУСОЧНАЯ



Закусочная – предприятие общественного питания ограниченным acблюд сортиментом несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное ДЛЯ обслуживания быстрого

потребителей

КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

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.

КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

- 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.

•Кафе, столовые и закусочные на классы не подразделяют

РЕСТОРАНЫ

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.

БАРЫ

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.

КАФЕ

Кафе различают:

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

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

СТОЛОВЫЕ

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.

ЗАКУСОЧНЫЕ

Закусочные разделяют:

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