

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.



РЕСТОРАН



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.

БАР

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



КАФЕ



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

СТОЛОВАЯ



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

ЗАКУСОЧНАЯ

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