

РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ имени Г. В. ПЛЕХАНОВА



Организация работы службы питания  
гостиничного предприятия

**Лекция № 1. Классификация предприятий  
общественного питания**



«Venite ad me omnes, qui  
stomacho laboratis et  
ego restaurabo vos»

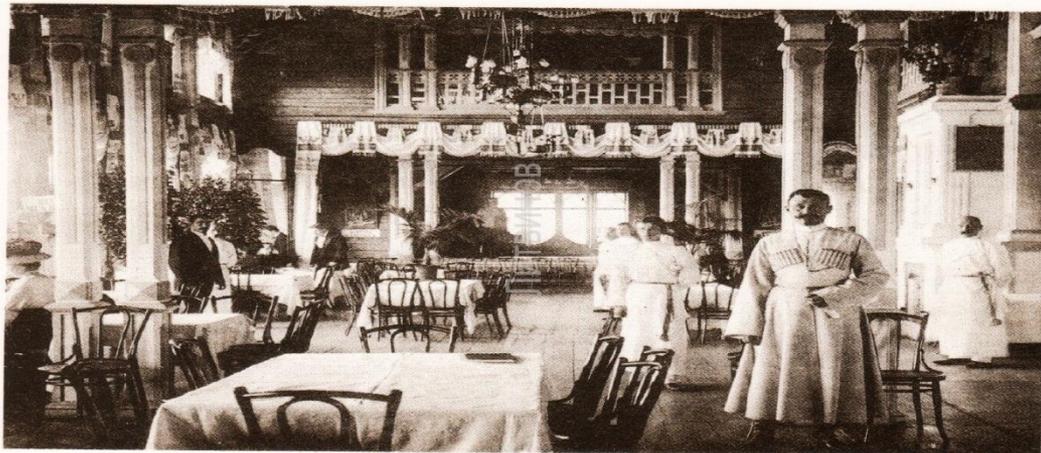


**Boulangier**  
**1765 year**



Ресторанъ «Славянский Базаръ».  
Москва.

Restaurant «Slaviansky Bazar».  
Moscow.



## Классификация предприятий общественного питания

Признак классификации предприятий (объектов) общественного питания	Классификационные группы
По характеру деятельности	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Предприятия (объекты), организующие производство продукции общественного питания с возможностью доставки потребителям.</li><li>2. Предприятия (объекты), организующие производство, реализацию продукции общественного питания и обслуживание потребителей с потреблением на месте и на вынос (вывоз) с возможностью доставки.</li><li>3. Предприятия (объекты), организующие реализацию продукции общественного питания с возможным потреблением на месте.</li></ol>
По типам	Ресторан, кафе, бар, столовая, предприятие быстрого обслуживания, буфет, кафетерий, магазин (отдел) кулинарии
По мобильности	Стационарные и Передвижные
По организации производства продукции общественного питания	Предприятия (объекты), работающие на сырье (с полным технологическим циклом), полуфабрикатах (догоотовочные), комбинированные
По уровню обслуживания	Люкс, высший, первый
По месторасположению	Общедоступные и закрытого типа
По времени функционирования	Постоянно действующие, сезонные (летние)

# Категории ресторанов и баров

- **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, комфортность, выбор услуг, разнообразный ассортимент оригинальных изысканных заказных и фирменных блюд, изделий- для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей –для баров.
- **Первый** - гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд, изделий и напитков сложного приготовления для ресторанов, набор напитков, коктейлей несложного приготовления, в том числе заказных и фирменных напитков, – для баров. Кафе, столовые и закусочные на классы не подразделяют.

# ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

**Предприятие (объект) общественного питания (предприятие (объект) питания) -** имущественный комплекс, используемый юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем для оказания услуг общественного питания, в т.ч. изготовления продукции общественного питания, создания условий для потребления и реализации продукции общественного питания и покупных товаров как на месте изготовления, так и вне его по заказам, а также для оказания разнообразных дополнительных услуг.

**Ресторан:** Предприятие (объект) питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая фирменные блюда и изделия, алкогольных, прохладительных, горячих и других видов напитков, кондитерских и хлебобулочных изделий, покупных товаров.

**Кафе:** Предприятие (объект) питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с предоставлением ограниченного, по сравнению с рестораном, ассортимента продукции и услуг, реализующее фирменные блюда, кондитерские и хлебобулочные изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, покупные товары.

**Бар:** Предприятие (объект) питания, оборудованное барной стойкой и реализующее, в зависимости от специализации, алкогольные и (или) безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, блюда, холодные и горячие закуски в ограниченном ассортименте, покупные товары.

**Предприятие быстрого обслуживания:** Предприятие (объект) питания, реализующее узкий ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления, как правило, из полуфабрикатов высокой степени готовности, и обеспечивающее минимальные затраты времени на обслуживание потребителей.

**Буфет:** Предприятие (объект) общественного питания, реализующее с потреблением на месте ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе холодные и горячие блюда, закуски, мучные кулинарные, хлебобулочные и кондитерские изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, покупные товары.

**Кафетерий:** Предприятие (объект) общественного питания, оборудованное буфетной или барной стойкой, реализующее с потреблением на месте горячие напитки, прохладительные напитки, ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе бутерброды, хлебобулочные и кондитерские изделия, горячие блюда несложного изготовления и покупные товары.

**Столовая:** Предприятие (объект) общественного питания, осуществляющее приготовление и реализацию с потреблением на месте разнообразных блюд и кулинарных изделий в соответствии с меню, различающимся по дням недели.

**Закусочная:** Предприятие (объект) питания с ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей, с возможной реализацией алкогольных напитков, покупных товаров.

**Магазин (отдел) кулинарии:** Магазин (отдел) по реализации населению продукции общественного питания в виде кулинарных изделий, полуфабрикатов, кондитерских и хлебобулочных изделий.

---

**Чайная** - специализированная закусочная, предприятие, предназначенное для приготовления и реализации в широком ассортименте чая и мучных кондитерских изделий. Кроме того, в меню чайных включают горячие вторые блюда из рыбы, мяса, овощей и др.

**Шашлычная** - распространенный вид специализированного предприятия. В меню шашлычной не менее трех-четырех наименований шашлыков с разными гарнирами и соусами, а также люля-кебаб, чахохбили, цыплята-табака, из первых блюд - харчо и другие национальные блюда, пользующиеся большим спросом у посетителей.

**Пельменные** - специализированные закусочные, основной продукцией которых являются пельмени с различными фаршами. В меню включают также холодные закуски несложного приготовления, горячие и холодные напитки. Пельмени могут поступать в виде полуфабрикатов или готовиться на месте.

**Блинные** специализируются на приготовлении и реализации изделий из жидкого теста - блинов, блинчиков, оладий, блинчиков фаршированных с различными фаршами. Разнообразят подачу этих изделий сметаной, икрой, повидлом, вареньем, медом и др.

**Пирожковые** предназначены для приготовления и реализации жареных и печеных пирожков, кулебяк, расстегаев и других изделий из различных видов теста.

**Чебуречные** предназначены для приготовления и реализации популярных блюд восточной кухни - чебуреков и беляшей. Сопутствующая продукция в чебуречных - бульоны, салаты, бутерброды, а также холодные и горячие закуски.

**Сосисочные** специализируются на реализации горячих сосисок, сарделек, отварных, запеченных с разнообразными гарнирами.

**Пиццерия** предназначена для приготовления и реализации пиццы с различными начинками.

**Бистро** - предприятия быстрого обслуживания, специализирующиеся на определенной кухне.

Т а б л и ц а 2 – Ассортиментный перечень продукции общественного питания, напитков и сопутствующих товаров

Наименование предприятия (объекта) общественного питания	Ассортиментный перечень продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров
Ресторан	Оригинальные, изысканные, заказные и фирменные блюда, десерты и напитки собственного производства, блюда национальных (этнических) кухонь с учетом концепции и специализации предприятия. Широкий выбор алкогольных и безалкогольных напитков. Сопутствующие товары: табачные изделия, фирменные сувениры, печатная продукция
Кафе	Блюда, десерты и напитки собственного производства, в том числе фирменные, национальные, из полуфабрикатов промышленного изготовления, с учетом специализации предприятия. Неширокий выбор алкогольных и безалкогольных напитков. Сопутствующие товары: табачные изделия, фирменные сувениры, печатная продукция
Бар	Смешанные напитки, коктейли собственного производства, закуски, десерты, в т.ч. фирменные, горячие блюда, из полуфабрикатов промышленного изготовления, с учетом специализации предприятия. Широкий выбор алкогольных и безалкогольных напитков (для неспециализированных баров). Сопутствующие товары: табачные изделия, фирменные сувениры, печатная продукция
Столовая	Разнообразный по дням недели ассортимент блюд и изделий, покупных продовольственных товаров, с учетом специфики обслуживаемых контингентов потребителей и рационов питания. Свободный выбор блюд или скомплектованные рационы питания
Предприятие быстрого обслуживания	Узкий ассортимент блюд и кулинарных изделий несложного изготовления из различных полуфабрикатов высокой степени готовности и промышленного изготовления и (или) из полуфабрикатов высокой степени готовности определенного вида (мясные, рыбные, из птицы и т.п.). Выбор безалкогольных напитков
Закусочная	Ограниченный ассортимент блюд, изделий, несложного изготовления, из сырья и полуфабрикатов и (или) из определенного вида сырья и полуфабрикатов, в т.ч. полуфабрикатов промышленного изготовления. Выбор безалкогольных и алкогольных напитков
Кафетерий	Ограниченный ассортимент в основном холодных блюд несложного изготовления из полуфабрикатов высокой степени готовности, в т.ч. промышленного изготовления, горячих и холодных напитков
Буфет	Ограниченный ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления, из полуфабрикатов и готовых изделий промышленного изготовления. Покупные товары и напитки
Магазин (отдел кулинарии)	Разнообразный ассортимент продукции (кулинарные изделия, полуфабрикаты, мучные и кондитерские изделия) с учетом месторасположения и обслуживаемых контингентов. Покупные товары и напитки

**Приложение А  
(рекомендуемое)**

**Классификационные признаки предприятий (объектов) общественного питания по типам**

Таблица А.1 – Классификационные признаки ресторанов, кафе, баров, столовых<sup>1)</sup>

Признаки классификации предприятий (объектов) различных типов	Классификационные группы			
	Ресторан	Кафе	Бар	Столовая
Ассортимент реализуемой продукции (специализация)	Неспециализированные; специализированные: мясной рыбный пивной сырный ресторан вегетарианский ресторан гастрономический ресторан диетический и др. ресторан национальной (этнической) кухни ресторан смешанной кухни ресторан европейской кухни	Неспециализированные; специализированные: кафе-мороженое кафе-кондитерская кафе-пекарня кафе-молочная кафе-пиццерия кафе-шашлычная кофейня таверна кафе-чайная и другие	Неспециализированные; специализированные: виновый пивной (паб-бар) кофейный десертный молочный коктейль-бар гриль-бар суши-бар сэндвич- и салат-бар и другие	Столовые, реализующие блюда, изделия и напитки массового спроса; столовые вегетарианские; столовые диетические, в том числе пищеблоki оздоровительных, лечебных учреждений
Интересы потребителей, месторасположение	Клубный ресторан (ресторан-салон); спорт-ресторан; ресторан - ночной клуб; ресторан при гостинице и иных средствах размещения для обслуживания в номерах (room-service); ресторан выездного обслуживания; вагон-ресторан и другие	Кафе молодежное; детское; офисное; кафе-клуб; интернет - кафе; арт - кафе; кафе - кабачок; кафе-караоке и другие	Видео-бар; варьете-бар; диско-бар; кино-ба; танцевальный; бар (Данс Холл); караоке-бар; лобби-бар <sup>2)</sup> ; спорт-бар СПА-бар; бар - ночной клуб; бар при бассейне; купе-бар и другие	Общедоступная столовая; столовая, обслуживающая определенный контингент потребителей: школьная, студенческая, корпоративная, служебная, офисная, рабочая / на промышленных предприятиях и другие

## Выводы по теме

1. Впервые слово «ресторан» было применено в отношении предприятия питания около 1765 года.
2. Основные виды предприятий питания представлены в **ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.**
3. Все предприятия питания классифицируются по характеру деятельности, по типам, по мобильности, по организации производства, по уровню обслуживания, по месторасположению, по времени функционирования.

## Рекомендуемая литературы по теме

1. **ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.**
2. Мясникова Е.Н. Организация обслуживания на предприятиях ресторанного бизнеса // Учебное пособие для бакалавров / Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова»). Москва, 2017. – 272 С.

# Домашнее задание

## Индивидуальное задание:

- 1. Проанализировать современный рынок общественного питания на примере (города/региона/страны) (количество заведений, наиболее известные, популярные кухни и т.п.).
- 2. Сделать доклад по конкретному предприятию питания в любом городе, стране (история, кухня, дизайн, персонал, цены, отзывы).
- 3. Представить уникальные предприятия питания в Море и рассказать о них (не менее 5 штук).

## Тематика рефератов, докладов, эссе:

- 1. Классификация предприятий общественного питания в разных странах Мира.
- 2. Знаменитые предприятия питания Мира.
- 3. Самые популярные предприятия питания Москвы.
- 4. Известные рестораторы и их проекты.



Спасибо за  
внимание !  
Ваши вопросы?

