

ПРЕДПРИЯТИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

КОРНЮШКИНА ОЛЬГА



ВВЕДЕНИЕ

Настоящие нормы устанавливают строительные и потребительские требования к зданиям (помещениям) организаций, оказывающих услуги общественного питания, далее - предприятия питания. Они включают требования к размещению, земельному участку, функциональным группам, составу и площадям помещений, объемно-планировочным решениям, внутренней среде и инженерному оборудованию зданий массовых типов предприятий питания

Требования настоящих норм обеспечивают:

- качество построек, гарантирующее для пользователей безопасность, удобство и комфорт, надежность и долговечность сооружений;
- соблюдение общественно-социальных и государственных интересов в области экологии, энергосбережения и архитектурной среды пребывания людей;
- многообразие проектных решений при соблюдении и однозначном толковании нормативных требований, в том числе при экспертных и других рассмотрениях.

КЛАССИФИКАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

- **по степени централизации производства** (с законченным производственным циклом – работающие на сырье, на полуфабрикатах, заготовочные и не имеющие производства – раздаточные);
- **по характеру обслуживаемого контингента** (с изменяющимся контингентом – общедоступные, с постоянным контингентом – пищеблоки при школах заводах и т.п.);
- **по признаку специализации** (комплексные, общего типа, специализированные по выпуску определенных видов продукции);
- **по методу обслуживания** (обслуживание официантами, самообслуживание);
- **по наценочной категории и уровню обслуживания** (люкс – рестораны; высшей – рестораны, кафе, бары; первой – рестораны, кафе, специализированные предприятия; второй – общедоступные столовые, кафе, специализированные предприятия, буфеты; третьей – столовые и буфеты, обслуживающие рабочих, служащих, студентов и учащихся).

ТИПЫ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

Типы предприятий питания	Количество мест в зале
1	2
Ресторан	50-200
Бар:	
- винный, молочный, гриль и пр.	25-50
- пивной	25-100
Кафе:	
- общего типа	50-200
- специализированное (молодежное, детское, кондитерская, мороженое, молочное и пр.)	25-100
Столовая:	
- общедоступная	50-200
- диетическая	50-100
- раздаточная	25-50
Закусочная:	
- общего типа	25-50
- специализированная (шашлычная, котлетная, сосисочная,пельменная, блинная, пирожковая, пончиковая, чебуречная, чайная и пр.)	25-50
Кафетерий	8-50
Магазин кулинарии (без производства)	40-180 кв. м. торговой площади

КЛАССИФИКАЦИЯ

Ресторан - предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные; винно-водочные, табачные и кондитерские изделия, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха



Ресторан «класса люкс» - изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий.

Ресторан «высшего класса» - оригинальность интерьера, комфортность, выбор услуг, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий.

Ресторан «первого класса» - гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд, изделий и напитков сложного приготовления.

КЛАССИФИКАЦИЯ

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



Бар «класса люкс» - изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, заказных и фирменных напитков и коктейлей.

Бар «высшего класса» - оригинальность интерьера, комфортность, выбор услуг, широкий выбор заказных и фирменных напитков и коктейлей.

Бар «первого класса» - гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный набор напитков и коктейлей несложного приготовления, в том числе заказных и фирменных.

КЛАССИФИКАЦИЯ

кафе – предприятие, оказывающее услуги по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки



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



КЛАССИФИКАЦИЯ

закусочная - предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей промежуточным питанием.



буфет - структурное подразделение организации, предназначенное для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, покупных товаров и ограниченного ассортимента блюд несложного приготовления.



ПРЕДПРИЯТИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

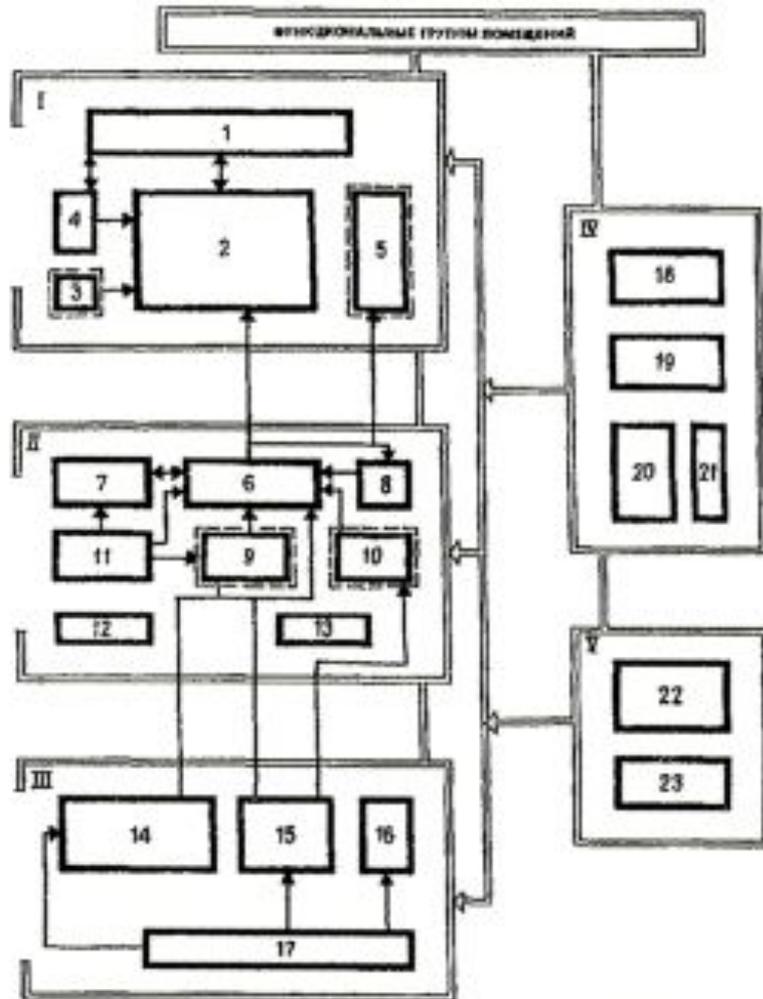
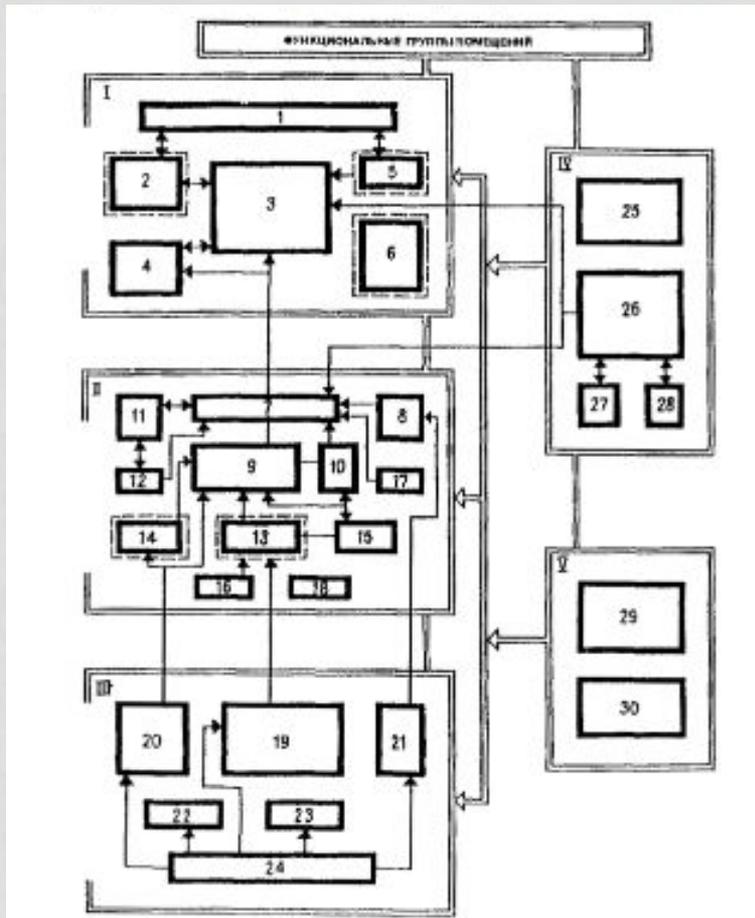


Схема взаимосвязи функциональных групп помещений доготовочных предприятий общественного питания с самообслуживанием

I - помещение для посетителей; II - производственные; III - для приема и хранения продуктов; IV - служебные и бытовые; V - технические; 1 - вестибюль с гардеробом, умывальнями, туалетами; 2 - обеденный зал с раздаточной; 3 - буфет; 4 - комната отдыха (в диетстоловых); 5 - магазин кулинарии; 6 - горячий цех; 7 - холодный цех; 8 - моечная столовой посуды; 9 - доготовочный цех; 10 - цех мучных изделий; 11 - моечная кухонной посуды и тары полуфабрикатов; 12 - помещение резки хлеба; 13 - помещение заведующего производством; 14 - охлаждаемые камеры с машинным отделением; 15 - кладовая сухих продуктов; 16 - кладовая тары и инвентаря; 17 - загрузочная; 18 - конторские помещения; 19 - гардероб персонала; 20 - душевые и санузлы для персонала; 21 - бельевая; 22 - вентиляционные камеры; 23 - электрощитовая

ПРЕДПРИЯТИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Схема взаимосвязи функциональных групп помещений доготовочных предприятий общественного питания обслуживаемых официантами



I - помещения для посетителей; II - производственные; III - для приема и хранения продуктов; IV - служебные и бытовые; V - технические; 1 - вестибюль с гардеробом, умывальными, туалетами; 2 - аванзал; 3 - обеденный зал; 4 - банкетный зал; 5 - бар; 6 - магазин кулинарии; 7 - раздаточная; 8 - буфет; 9 - горячий цех; 10 - холодный цех; 11 - моечная столовой посуды; 12 - сервизная; 13 - доготовочный цех с отделением обработки зелени; 14 - цех мучных изделий; 15 - моечная кухонной посуды; 16 - моечная тара полуфабрикатов; 17 - помещение резки хлеба; 18 - помещение заведующего производством; 19 - охлаждаемые камеры с машинным отделением; 20 - кладовая сухих продуктов; 21 - кладовая напитков; 22 - кладовая инвентаря; 23 - кладовая и моечная тары; 24 - загрузочная; 25 - кабинет директора и служебно-канцелярские помещения; 26 - гардеробы для персонала и официантов; 27 - душевые и санузлы для персонала; 28 - бельевая; 29 - вентиляционные камеры; 30 - электрощитовая

Спасибо за
внимание!