

A chef in a white uniform and hat is shown in a kitchen, leaning over a white plate of spaghetti. He is carefully garnishing the dish with a fresh herb sprig. The kitchen counter is visible, featuring a glass oil dispenser, a bowl of cherry tomatoes, and other ingredients. The background shows a tiled wall and a control panel with buttons.

**Термины и  
определения.  
Классификация  
предприятий  
общественного  
питания.**

## 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.

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

**По характеру деятельности**

**Предприятия (объекты), организующие производство продукции общественного питания с возможностью доставки потребителям: заготовочные фабрики, цехи по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий, специализированные кулинарные цехи, предприятия (цехи) бортового питания и др.**

**Предприятия (объекты), организующие производство, реализацию продукции общественного питания и обслуживание потребителей с потреблением на месте и на вынос (вывоз) с возможностью доставки: рестораны, кафе, бары, столовые, предприятия (объекты) быстрого обслуживания, закусочные, кафетерии, буфеты.**

**Предприятия (объекты), организующие реализацию продукции общественного питания с возможным потреблением на месте: магазины (отделы)**

По типам

Ресторан, кафе, бар, столовая, предприятие быстрого обслуживания, буфет, кафетерий, магазин (отдел) кулинарии

**тип предприятия (объекта) общественного питания:** Вид предприятия (объекта) с характерными условиями обслуживания, ассортиментом реализуемой продукции общественного питания и технической оснащённостью.

**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.

# Типы предприятий ОП (продолжение )

- **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.

## Типы предприятий ОП (продолжение )

- **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.
- **заготовочный цех (объект):** Предприятие (объект) общественного питания, осуществляющий изготовление кулинарной продукции, хлебобулочных и кондитерских изделий и снабжение ими доготовочных объектов, магазинов (отделов) кулинарии, розничной торговой сети и других организаций, а также для доставки потребителям по их заказам"

По мобильности	Стационарные Передвижные
По организации производства продукции общественного питания	Предприятия (объекты), работающие на сырье (с полным технологическим циклом), полуфабрикатах (доготовочные), комбинированные
По уровню обслуживания	Предприятия (объекты) класса (категории) люкс, высший, первый
По месторасположению	Общедоступные и закрытого типа, обслуживающие определенный контингент потребителей
По времени функционирования	Постоянно действующие, сезонные (летние)

## Классификационные признаки ресторанов, кафе, баров, СТОЛОВЫХ

	Ресторан	Бар	Кафе	Столовая
Ассортимент реализуемой продукции /специализация/	<p>Неспециализированные</p> <p>Специализированные :</p> <p>Мясной, рыбный, пивной, винный, гастрономический, вегетарианский, национальной кухни, европейской кухни, смешанной кухни и др.</p>	<p>Неспециализированные</p> <p>Специализированные :</p> <p>Винный пивной (паб-бар); кофейный десертный молочный коктейль-бар гриль-бар суши-бар сэндвич- и салат-бар И др.</p>	<p>Неспециализированные</p> <p>Специализированные :</p> <p>мороженое кафе-кондитерская кафе-пекарня кафе-молочная кафе-пиццерия кафе-шашлычная кофейня таверна кофе-чайная И др.</p>	<p>- Столовые, реализующие блюда, изделия и напитки массового спроса;</p> <p>- столовые вегетарианские;</p> <p>- столовые диетические, в том числе пищеблоки оздоровительных, лечебных учреждений</p>



# Классификационные признаки ресторанов, кафе, баров, СТОЛОВЫХ

	Ресторан	Бар	Кафе	Столовая
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	Видео-бар; варьете-бар; диско-бар; кино-бар; танцевальный ; бар (Данс Холл); караоке-бар; лобби-бар; спорт-бар СПА-бар; Бар при бассейне; бар - ночной клуб и другие	Кафе молодежное; детское; офисное; кафе-клуб; интернет-кафе; арт-кафе; кафе-кабачок; кафе-караоке и другие	Общедоступная столовая; столовая, обслуживающая определенный контингент потребителей: школьная, студенческая, корпоративная, служебная, офисная, рабочая/на промышленных предприятиях и другие

## Классификационные признаки ресторанов, кафе, баров, СТОЛОВЫХ

	ресторан	бар	кафе	столовая
Методы и формы обслуживания	<p>с полным обслуживанием официантами;</p> <p>с частичным обслуживанием официантами;</p> <p>с полным самообслуживанием ресторан выездного обслуживания;</p> <p>рестораны с открытой кухней</p>	<p>с обслуживанием барменами</p> <p>с обслуживанием барменами и официантами</p>	<p>с полным обслуживанием официантами;</p> <p>с частичным обслуживанием официантами;</p> <p>с частичным самообслуживанием;</p> <p>с полным самообслуживанием</p>	<p>Столовые:</p> <p>с полным самообслуживанием;</p> <p>с частичным самообслуживанием</p>

# Классификационные признаки предприятий (объектов) быстрого обслуживания, закусочных, кафетериев, буфетов, магазинов кулинарии

	<b>ПБО</b>	<b>Закусочная</b>	<b>Кафетерий</b>	<b>Буфет</b>
Ассортимент реализуемой продукции /специализация/	Неспециализированные; специализированные: гамбургерные, пиццерии,пельменные, блинные, пирожковые, пончиковые, шашлычные, чебуречные и	Неспециализированные; специализированные: Винные Рюмочные Пивные	Неспециализированные	Неспециализированные

## Классификационные признаки предприятий (объектов) быстрого обслуживания, закусочных, кафетериев, буфетов, магазинов кулинарии

	<b>ПБО</b>	<b>Закусочные</b>	<b>Кафетерий</b>	<b>Буфет</b>
Методы обслуживания	<p>Обслуживание работником ПБО на раздаточных линиях стойках и станциях</p> <p>Выполнение отдельных технологических операций на виду у потребителя</p>	С частичным самообслуживанием	<p>Обслуживание буфетчиком или продавцом</p> <p>Потребление продукции общественно-го питания осуществляется как правило, стоя</p>	Обслуживание буфетчиком

# Классификационные признаки предприятий (объектов) быстрого обслуживания, закусочных, кафетериев, буфетов, магазинов кулинарии

	Магазин кулинарии
Ассортимент реализуемой продукции /специализация/	Неспециализированные  Специализированные по ассортименту и степени готовности реализуемой продукции (кулинарные изделия, кулинарные полуфабрикаты, мучные и кондитерские изделия)
Методы обслуживания	Обслуживание продавцом  В магазине кулинарии могут быть организованы кафетерий, отделы заказов и отпуска обедов на дом

В зависимости от совокупности отдельных признаков, характеризующие качество и объем предоставляемых услуг, уровень и качество обслуживания, предприятия общественного питания определенного типа подразделяются на классы:

- *люкс* – изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий – для ресторанов; широкий выбор заказных и фирменных напитков и коктейлей – для баров;
- *высший* – оригинальность интерьера, комфортность услуг на должном уровне, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий – для ресторанов; широкий выбор заказных и фирменных напитков и коктейлей – для баров;
- *первый* – гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент заказных и фирменных блюд, изделий и напитков сложного приготовления – для ресторанов; набор напитков, коктейлей несложного приготовления, в том числе заказных и фирменных – для баров.

# Требования к организациям питания различного типа

Предприятия (объекты) общественного питания могут быть расположены:

- в жилых зданиях,
- общественных зданиях, в том числе в отдельно стоящих и зданиях гостиниц и иных средств размещения, вокзалов, торговых, торгово-развлекательных, комплексных развлекательных центров, культурно-развлекательных и спортивных объектах, образовательных, научных и медицинских организациях, офисах компаний;
- на территории промышленных объектов, воинских частей, исправительных учреждений, санаторно-курортных и оздоровительных учреждений,
- на транспорте.

На предприятиях (объектах) общественного питания различных типов должны обеспечиваться безопасность жизни и здоровья потребителей, сохранность их имущества и выполняться требования нормативных правовых актов, нормативных правовых и нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Предприятия (объекты) общественного питания любого типа должны иметь удобные подъездные пути и пешеходные доступы к входу, необходимые справочно - информационные указатели.

Территория, прилегающая к предприятию (объекту), должна быть благоустроена и освещена в темное время суток.

На территории, прилегающей к ресторану, должна быть оборудована автостоянка, в том числе для инвалидов (не менее трех машиномест).



Архитектурно - планировочные решения и конструктивные элементы зданий предприятий (объектов) общественного питания и используемое техническое оборудование должны соответствовать нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

На предприятиях (объектах) общественного питания должны быть предусмотрены аварийные выходы, лестницы, инструкции о действиях в аварийной ситуации, а также хорошо заметные информационные указатели, обеспечивающие свободную ориентацию потребителей как в обычной, так и в чрезвычайной ситуации.

Стационарные предприятия (объекты) общественного питания всех типов должны быть оснащены инженерными системами и оборудованием, обеспечивающими необходимый уровень комфорта по

При размещении предприятий (объектов) общественного питания в жилых зданиях их помещения должны соответствовать требованиям строительных правил по уровню шума, вибрации и соблюдать требования звукоизоляции по ГОСТ 30494.

Предприятия общественного питания, занимающие часть жилого здания, должны быть оборудованы отдельными входами (выходами).

Предприятия (объекты) общественного питания всех типов обязаны в наглядной и доступной форме довести до сведения потребителей необходимую и достоверную информацию об оказываемых услугах, обеспечивающую возможность их правильного выбора, в том числе: фирменное наименование (наименование) своей организации, место ее нахождения (адрес), тип предприятия и режим работы, размещая указанную информацию на вывеске и / или в других местах, удобных для ознакомления потребителей в соответствии с нормативными правовыми документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

На предприятиях (объектах) общественного питания в соответствии со спецификой обслуживаемого контингента могут быть предусмотрены зоны специального обслуживания, например диетического, лечебно-профилактического, детского питания и др.

Размещение и планировка производственных помещений и оборудования в этих помещениях должно обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции и соответствовать требованиям нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Предприятия (объекты) общественного питания, расположенные выше 3-го этажа общественных зданий, в том числе в гостиницах и других средствах размещения, должны быть оборудованы грузовыми

Предприятия (объекты) общественного питания оснащаются мебелью (столами, стульями, креслами, барными и буфетными стойками), столовой посудой и приборами, столовым бельем, предметами декора, соответствующими интерьеру помещений и тематической направленности предприятия.

На предприятиях (объектах) общественного питания должны обеспечиваться стилевое единство интерьера зала, мебели и сервировки или отражаться специализация предприятия.

Предприятие (объект) общественного питания самостоятельно определяет перечень оказываемых услуг в сфере общественного питания.

К дополнительным услугам относят:

- услуги по организации и проведению кейтеринга, в т.ч. по доставке продукции по заказам потребителей и выездное обслуживание;
- организация музыкального и развлекательного (анимационного) обслуживания;
- банкетное обслуживание, в т.ч. специальных мероприятий;
- информационно-консультационные (консалтинговые) услуги;
- вызов такси по заказу(просьбе) потребителей;
- парковка или охраняемая стоянка автомобиля на территории предприятия (объекта).

Предприятие (объект) общественного питания может устанавливать правила поведения для потребителей, не противоречащие нормативным правовым актам и нормативным правовым документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт (ограничение курения, запрещение нахождения потребителей в верхней одежде и другие).