

# Предприятия общественного питания

Классификация

# Классификация ПОП

| Признак классификации предприятий (объектов) общественного питания | Классификационные группы   |
|--|--|
| По характеру деятельности*   | <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Предприятия (объекты), организующие реализацию продукции общественного питания с возможным потреблением на месте: магазины (отделы)</p> |
| По типам   | Ресторан, кафе, бар, столовая, предприятие быстрого обслуживания, буфет, кафетерий, магазин (отдел) кулинарии  |



# Классификация

| Признак классификации предприятий (объектов) общественного питания | Классификационные группы  |
|--|---|
| По мобильности   | Стационарные<br>Передвижные   |
| По организации производства продукции общественного питания        | Предприятия (объекты), работающие на сырье (с полным технологическим циклом), полуфабрикатах (догоотовочные), 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)  |



Ресторан  
ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания

ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

КЛАССИФИКАЦИЯ И ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- 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.

- Класс 1, высший, «Люкс»

Классификация по ассортименту реализуемой продукции

- Неспециализированные;  
специализированные:

1. мясной

2. рыбный

3. пивной

4. сырный

5. ресторан вегетарианский

6. ресторан гастрономический

7. ресторан диетический и др.

8. ресторан национальной

9. (этнической) кухни

10. ресторан смешанной кухни

11. ресторан европейской кухни

# Кафе

- 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.

## По интересам потребителей

1. Кафе молодежное;
2. детское;
3. офисное;
4. кафе-клуб;
5. интернет-кафе;
6. арт-кафе;
7. кафе-кабачок;
8. кафе-караоке и другие

## По ассортименту выпускаемой продукции

### •Неспециализированные:

### •специализированные:

1. кафе-мороженое
2. кафе-кондитерская
3. кафе-пекарня
4. кафе-молочная
5. кафе-пиццерия
6. кафе-шашлычная
7. кофейня таверна
8. кофе-чайная и другие

# Бар

- 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.

- Неспециализированные;  
специализированные:

1. Винный
2. пивной (паб-бар)
3. кофейный
4. десертный
5. молочный
6. коктейль-бар
7. гриль-бар
8. суши-бар
9. сэндвич– и салат-бар и другие

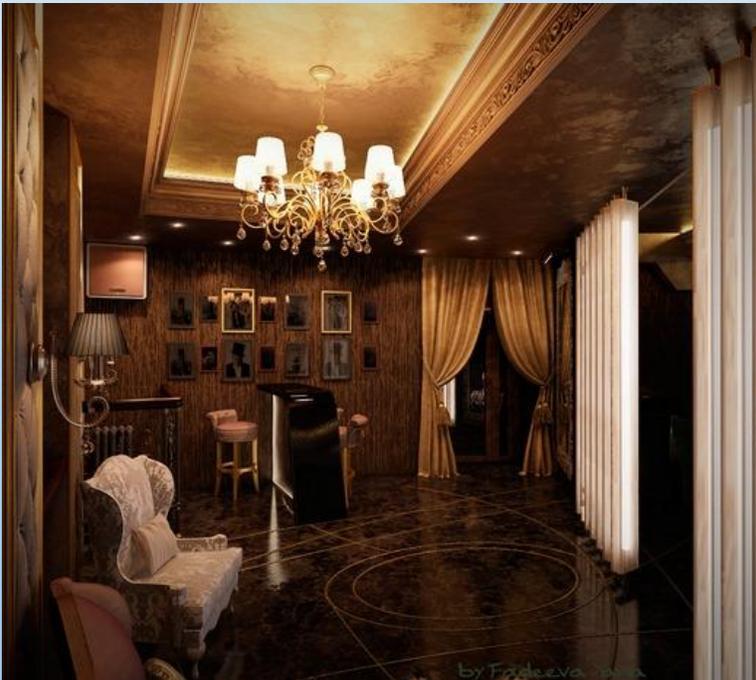
# Классификация ПОП

- 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.
- 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.



# Торговые помещения ПОП

- **Вестибюль** - помещение, в котором начинается обслуживание посетителей. Для того чтобы посетители могли поправить перед входом в зал прическу, осмотреть свой костюм, вестибюли оформляются зеркалами.



- **Гардероб** оборудуется секционными металлическими двусторонними вешалками с раздвижными кронштейнами. Расстояние между вешалками должно быть не менее 70 см, а количество крючков соответствовать количеству мест в зале, и кроме того иметь 10%-й резерв. В гардеробе верхней одежды следует предусмотреть, помимо основных вешалок, наличие «плечиков» для некоторых видов модельной одежды и меховые изделия. В гардеробе предусмотрены шкафы-ячейки для хранения обуви, ручной клади (сумок, портфелей).

# Вестибюль, гардероб



# Помещения ПОП

- **В туалетных комнатах** должны быть подводка горячей и холодной воды, электрополотенце, зеркала, озонаторы воздуха или устройство автоматического включения освежителя воздуха, оснащенного реле времени или встроенным фотоэлементом. Современные туалетные комнаты в ресторанах оснащают диспенсерами — дозаторами туалетной бумаги, полотенце, салфеток и жидкого мыла,
- **Аванзал** располагается перед торговым или банкетным залом. Он служит местом отдыха или сбора группы посетителей, если они пришли в ресторан одновременно.
- **Залы и банкетные залы** предназначены для обслуживания потребителей. Предприятие может иметь один или несколько залов, это зависит от типа предприятия, его вместимости, форм обслуживания.

# Помещения ПОП

- **Площадка для эстрады и танцев.** Выбор места для площадки во многом зависит от размера и композиции зала. Она может находиться в центре зала или являться завершением перспективы интерьера.
- **Сервизная** – это помещение для хранения и выдачи официантам столовой посуды из фарфора, стекла, металла и столовых приборов. Она должна располагаться рядом с моечной столовой посуды, что обеспечивает удобство передачи посуды и приборов и способствует их сохранности. При значительной отдаленности бельевой от раздачи в сервизной допускается хранение небольшого запаса чистых скатертей, полотняных салфеток, ручников для работы официантов.
- **Сервис-бар (буфет).** Оборудуют буфет для отпуска винно-водочных изделий, воды, пива, фруктов, кондитерских и табачных изделий. Оборудуют прилавок с витриной, в том числе охлаждающей, для показа буфетной продукции. На прилавке должны быть также циферблатные весы и горка с мензурками для дозирования вина и водки. Кофейный буфет предназначен для приготовления и отпуска кофе, а также других горячих напитков - чая, какао, шоколада.

Основное оборудование буфета - эспрессо-кофеварка, кофемолка, электроплита, электрокипятильник для приготовления чая и холодильный шкаф для молока, сливок и охлаждения кофе, пирожных и тортов, а также низкотемпературный прилавок для хранения мороженого.

# Помещения ПОП

- **Моечная столовой посуды**
- Моечная, размещаемая обычно рядом с сервизной, должна иметь удобную связь с раздаточной и торговым залом
- **Раздаточная** располагается в непосредственной близости с горячим и холодным цехами, хлеборезкой, сервизной, моечной столовой посуды, сервис-баром (буфетом).

# Мебель на ПОП

СтолЫ :

По назначению:

**Обеденные (высота 690 до 750мм)**

**Банкетные столы (760—780 мм), ширина столов 1200—1500 мм.**

**Фуршетные столы выше банкетных (1000—1050, 1000—1100 мм), ширина фуршетных столов 1200—1500 мм.**



По форме:

- Круглые (D= 1 - 1,5 м)
- Квадратные 60 х 60 см, 80X80, 90X90
- Прямоугольные 60 х 120см, 90 х 1500

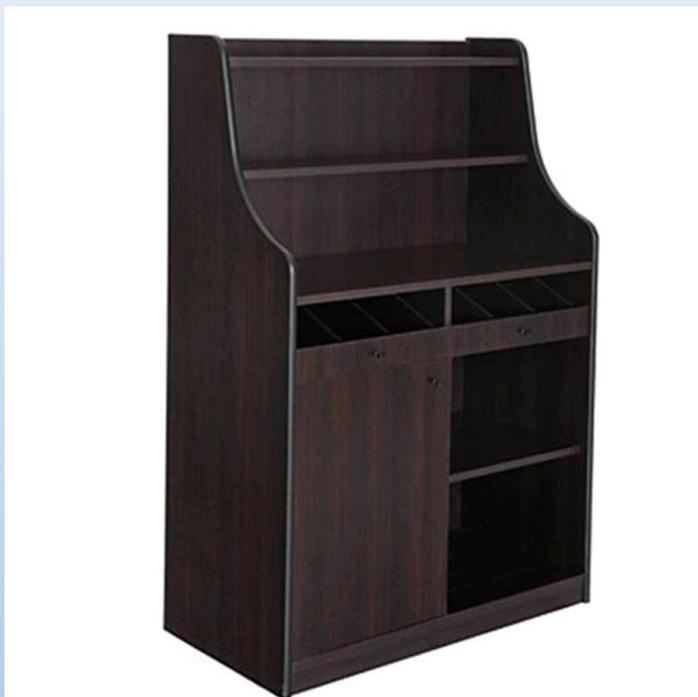


# *Кресла и стулья*

- **Кресла и стулья** должны соответствовать антропометрическим данным человека, т.е. иметь правильно выбранные высоту, ширину и глубину сиденья. Комфортность ресторанных кресел обеспечивается за счет большей ширины и глубины сиденья по сравнению со стульями, а также за счет наличия подлокотников. Ресторанные полукресла отличаются от кресел меньшими размерами, что экономит площадь зала, но несколько снижает комфортность.
- Чтобы не затруднять работу официантов, высота спинки стула или кресла не должна превышать 900—1000 мм от пола.



# Серванты (стейшены)



# Передвижные сервировочные тележки на колесах



# Барная стойка

- **Барная стойка** — это мебельная конструкция, включающая необходимое технологическое, торговое и холодильное оборудование, предназначенное для приготовления, демонстрации, хранения и отпуска продукции бара. Конструкция барной стойки должна обеспечивать удобство работы бармена и комфорт посетителей бара.



# Барные стойки

