Межгосударственный стандарт ГОСТ 30389-2013 "Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания Классификация и общие требования" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1676-ст)

Public catering services Enterprises of public catering Classification and general requirements

Дата введения 1 января 2016 г.
Введен впервые

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0-92 "Межгосударственная система стандартизации. Основные положения" и ГОСТ 1.2-2009 "Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены"

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает общие требования и классификацию предприятий (объектов) общественного питания различных типов.

Настоящий стандарт распространяется на предприятия (объекты) общественного питания юридических лиц и индивидуальных предпринимателей.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 30494-2011 Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования - на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю "Национальные стандарты", который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя "Национальные стандарты" за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины и определения по ГОСТ 31985, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 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.

3.2 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.

3.3 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.

3.4 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.

3.5 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.

3.6 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.

3.7 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.

3.8 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.

3.9 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.

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

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

3.12 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"

4 Классификация предприятий (объектов) общественного питания

4.1 Предприятия (объекты) общественного питания подразделяют по характеру деятельности, типам и мобильности(см. таблица 1)

Таблица 1 - Классификация предприятий (объектов) общественного питания

Признак классификации предприятий (объектов) общественного питания	Классификационные группы
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
По мобильности	СтационарныеПередвижные
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)

---

* Предприятия (объекты) общественного питания любых типов могут оказывать услуги по организации кейтеринга (в т.ч. выездного обслуживания).

4.2 Основные классификационные признаки ресторанов, кафе, баров, столовых приведены в таблице А.1 приложения А.

4.3 Основные классификационные признаки предприятий быстрого обслуживания, закусочных, кафетериев, буфетов, магазинов кулинарии приведены в таблице А.2 приложения А.

5 Общие требования к предприятиям (объектам) общественного питания

5.1 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.

5.2 Предприятия (объекты) общественного питания могут быть постоянно действующими и сезонными (летними и пр.).

5.3 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.

5.4 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).

5.5 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.

5.6 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.

5.7 Стационарные предприятия (объекты) общественного питания всех типов должны быть оснащены инженерными системами и оборудованием, обеспечивающими необходимый уровень комфорта по ГОСТ 30494.

5.8 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).

5.9 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.

5.10 На строящихся и реконструируемых предприятиях (объектах) общественного питания для обслуживания инвалидов и других маломобильных групп населения должны быть предусмотрены наклонные пандусы у входных дверей для проезда инвалидных колясок, лифты, площадки для разворота инвалидных колясок в залах, специально оборудованные туалетные комнаты согласно международным рекомендациям и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.11 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.

5.12 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.

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

5.14 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.

Предприятия (объекты) питания должны иметь меню различного дизайна на государственном языке и винную карту (и/или чайную, кофейную, десертную карты), по оформлению соответствующие специализации. Меню оформляется типографским или компьютерным способом. Допускается использование альтернативных форматов меню (грифельных досок, стендов, световых табло, сенсорных мониторов и дисплеев и др.). В буфетах, кафетериях, магазинах кулинарии оформляют прейскуранты и ценники на реализуемые продукты питания.

Примечание - Меню может быть оформлено в виде общего меню и/или отдельных меню: меню ланча, бранча, меню десертов, меню салат-бара, меню детское, вегетарианское, сезонное и другие.

5.15 Предприятия (объекты) общественного питания в зависимости от типа предприятия должны иметь ассортиментный перечень продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты, представленный в таблице 2.

Таблица 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 продтоваров, 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

5.16 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).

5.17 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).

5.18 Минимальные общие требования к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов приведены в таблице Б1 приложения Б.

Приложение А
(рекомендуемое)

Классификационные признаки предприятий (объектов) общественного питания по типам

Таблица А.1 - Классификационные признаки ресторанов, кафе, баров, столовых*(1)

Признаки классификации предприятий (объектов) различных типов	Классификационн	
	Ресторан	
Ассортимент реализуемой продукции (специализация)	Неспециализированные;специализированные:мяснойрыбныйпивнойсырныйресторан вегетарианскийресторан гастрономическийресторан диетический и др.ресторан национальной (этнической) кухниресторан смешанной кухниресторан европейской кухни	Неспециализированные мороженоекафе-кондит молочнаякафе-пиццери тавернакофе-чайная и д
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;детс клуб;интернет - кафе;ар кабачок;кафе-караоке и
Методы и формы обслуживания	Ресторан:с полным обслуживанием официантами*(3);с частичным обслуживанием официантами*(4), *(5), *(6);с полным самообслуживанием*(7), *(8), *(9)ресторан выездного обслуживания; рестораны с открытой кухней	Кафе:с полным обслужи частичным обслуживан (6);с частичным самооб самообслуживанием*(7
*(1) Приведены классификационные признаки предприятий (объектов) общественного питания, существующих на практике. Вме		
*(2) Лобби-бар могут функционировать в здании гостиниц, бизнес-центров и фитнес-центров.		
*(3) Полное обслуживание официантами осуществляют по карте меню со свободным выбором блюд, по сокращенному меню со св (приема) за столом, банкета-чая		
*(4) Частичное обслуживание официантами осуществляют при проведении банкета за столом, банкет-фуршета; банкет-коктейля		
*(5) Частичное обслуживание официантами осуществляют при организации экспресс-обслуживания в период проведения массов		
*(6) Частичное обслуживание официантами осуществляют при организации обслуживания по типу "шведский стол (буфет)", вкл		
*(7) Полное самообслуживание организуют по принципу "свободный поток потребителей" - в ресторане быстрого обслуживания		
*(8) Полное самообслуживание организуют по форме "кофе-пауза" (кофе-брейк) в период проведения съездов, конференций, сим		
*(9) Полное самообслуживание организуют по форме "шведского стола (буфета)" в ресторанах и кафе при гостиницах		

Таблица А.2 - Классификационные признаки предприятий (объектов) быстрого обслуживания, закусочных, кафетериев, буфетов, магазинов кулинарии

Признаки классификации предприятий различных типов	Классификационные группы		
	Предприятие быстрого обслуживания*	Закусочная	Кафе
Ассортимент реализуемой продукции (Специализация)	Неспециализированные;специализированные по ассортименту продукции:гамбургерные пиццерии пельменные блинные, пирожковые, пончиковые, шашлычныечебуречные и т.д.;	НеспециализированныеСпециализированные:винные, рюмочные, пивные	Неспециали предприяти
Методы обслуживания	Обслуживание работником ПБО на раздаточных линиях стойках и станциях.Выполнение отдельных технологических операций на виду у потребителей	С частичным самообслуживанием	Обслуживан буфетчиком продавцом.П продукции общественн осуществля правило, сто
* Предприятия быстрого обслуживания могут добавлять к своему наименованию слова "экспресс" или "бистро".			

Приложение Б
(рекомендуемое)

Минимальные требования к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов

Таблица Б1 - Минимальные требования к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов

Требования	Ресторан	Кафе	Бар	Столовая	Предприятие быстрого обслуживания	Кафетерий	Буфет	Магазин кулинарии
Требования к зданиям								
Вывеска	+	+	+	+	+	+	+	+
Вход для гостей, отдельный								
от служебного входа для персонала	+	+	+	+	+	+	+	+
Требования к помещениям для потребителей								
Входная зона: вестибюль, холл, аванзал*(2)	+	+	+	-	-	-	-	-
Гардероб	+	-	-	-	-	-	-	-
Вешалки в зале или вестибюле (холле)	+*(1)	+	+	+	+	+	-	-
Зал (зал обслуживания)	+	+	+	+	+*(3)	-	-	+*(4)
Комната (зона) для детских игр*(5)	+	+	-	-	-	-	-	-
Туалетные комнаты*(6)	+	+	+	+*(7)	+*(8)	-*(9)	-	-
Требования к техническому оборудованию и оснащению								
Аварийное освещение и энергоснабжение:								
- аварийное освещение (стационарный генератор или аккумуляторы и фонари)	+	+	+	+	+	+	+	+
Естественное и искусственное освещение								
Водоснабжение*(10)	+	+	+	+	+	+	+	+
Горячее	+	+	+	+	+	+	+	+
Холодное	+	+	+	+	+	+	+	+
Канализация*(10)	+	+	+	+	+	+	+	+
Отопление*(10), обеспечивающее температуру воздуха в общественных помещениях 19-23°С	+	+	+	+	+*(11)	+	+	+
Система кондиционирования воздуха с автоматическим поддержанием оптимальных параметров температуры и влажности	+	-	+*(12)	-	-	-	-	-
Система вентиляции, обеспечивающая допустимые параметры температуры и влажности	-	+	+*(13)	+	+	+	+	+
Услуги Интернета	+*(14)	+*(14)	+*(14)	-	-	-	-	-
Предоставление телевидения	-	-	+*(15)	-	-	-	-	-
Охранная сигнализация	+	+	+	+	+	+	+	+
Звукоизоляция, обеспечивающая уровень шума в предприятиях общественного питания, находящихся в жилых зданиях менее 35 дБ	+	+	+	+	+	+	+	+
Требования к санитарным объектам общего пользования								
Оборудование туалетов: туалетные кабины, умывальник с зеркалом, электророзетка, туалетная бумага, мыло или диспенсер с жидким мылом, бумажные полотенца или электрополотенце, крючки для одежды, корзина для мусора	+	+	+	+	+	+	+	-
*(1) Для ресторанов быстрого обслуживания								
*(2) При организации работы объекта как одного из залов комплексного объекта общественного питания помещения могут быть общими;								
*(3) На предприятиях быстрого обслуживания может быть собственный зал или зона в составе фуд-корта (ресторанного дворика)								
*(4) В магазине кулинарии предусмотрен торговый зал								
*(5) Для ресторанов и кафе, организующих семейные обеды и воскресные бранчи								
*(6) Для объектов общественного питания, размещенных при образовательных и производственных организациях, в общественных местах (гостиницы, вокзалы, кинотеатры, театры, стадионы и другие спортивные и зрелищные комплексы, центры и комплексы отдыха), наличие не обязательно";								
*(7) В столовой может быть собственный туалет или общий туалет с организациями (предприятиями), в которых столовая расположена								
*(8) За исключением передвижных ПВО; ПВО на территории торговых центров и т.п. (в составе фуд-корта) - общий туалет для торговых центров								
*(9) Для кафетерия и буфета может быть общий туалет с организациями (предприятиями), в которых расположены предприятия питания								
*(10) Для стационарных предприятий (объектов) общественного питания;								
*(11) За исключением нестационарных (передвижных) предприятий (объектов) питания								
*(12) Для видео-баров, варьете-баров, диско-баров, кино-баров, танцевальных баров, клубных баров, лобби-баров								
*(13) Для спорт-баров, специализированных баров								
*(14) В интернет-кафе обязательно, в ресторанах, барах - по желанию исполнителя услуг								
*(15) Для спорт-баров								
Примечание - Знак "+" означает обязательность выполнения требования, Знак "-" означает необязательность выполнения требования								