

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Услуги общественного питания

ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

КЛАССИФИКАЦИЯ И ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Public catering services Enterprises of public catering. Classification and general requirements

МКС 55.200

Дата введения 2016-01-01

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены [ГОСТ 1.0](#) "Межгосударственная система стандартизации. Основные положения" и [ГОСТ 1.2](#) "Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены"

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС")

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 14 ноября 2013 г. N 44)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1676-ст](#) межгосударственный стандарт ГОСТ 30389-2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Март 2019 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге "Межгосударственные стандарты"

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 нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

[ГОСТ 30494](#) Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях

[ГОСТ 31984](#) Услуги общественного питания. Общие требования

[ГОСТ 31985](#) Услуги общественного питания. Термины и определения

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (www.easc.by) или по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если документ 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 оснащённостью.

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. табл.1)

Таблица 1 - Классификация предприятий (объектов) общественного питания

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
По мобильности	<p>Стационарные</p> <p>Передвижные</p>
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)

* 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

<p>Наименование предприятия (объекта) общественного питания</p>	<p>Ассортиментный перечень продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров</p>
<p>Ресторан</p>	<p>Оригинальные, изысканные, заказные и фирменные блюда, десерты и напитки собственного производства, блюда национальных (этнических) кухонь с учетом концепции и специализации предприятия.</p> <p>Широкий выбор алкогольных и безалкогольных напитков.</p> <p>Сопутствующие товары: табачные изделия, фирменные сувениры, печатная продукция</p>
<p>Кафе</p>	<p>Блюда, десерты и напитки собственного производства, в том числе фирменные, национальные, из полуфабрикатов промышленного изготовления, с учетом специализации предприятия.</p> <p>Неширокий выбор алкогольных и безалкогольных напитков.</p> <p>Сопутствующие товары: табачные изделия, фирменные сувениры, печатная продукция</p>
<p>Бар</p>	<p>Смешанные напитки, коктейли собственного производства, закуски, десерты, в т.ч. фирменные, горячие блюда, из полуфабрикатов промышленного изготовления, с учетом специализации предприятия.</p> <p>Широкий выбор алкогольных и безалкогольных напитков (для неспециализированных баров).</p> <p>Сопутствующие товары: табачные изделия, фирменные сувениры, печатная продукция</p>
<p>Столовая</p>	<p>Разнообразный по дням недели ассортимент блюд и изделий, покупных продтоваров, с учетом специфики обслуживаемых контингентов потребителей и рационов питания.</p> <p>Свободный выбор блюд или скомплектованные рационы питания</p>

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 Б.1 приложения Б.

Приложение А (рекомендуемое). Классификационные признаки предприятий (объектов) общественного питания по типам

Приложение А
(рекомендуемое)

Таблица А.1 - Классификационные признаки ресторанов, кафе, баров, столовых¹⁾

Признаки классификации предприятий (объектов) различных типов	Классификационные группы			
	Ресторан	Кафе	Бар	Столовая
Ассортимент реализуемой продукции (специализация)	<p>Неспециализированные;</p> <p>специализированные:</p> <p>мясной</p> <p>рыбный</p> <p>пивной</p> <p>сырный</p> <p>ресторан вегетарианский</p> <p>ресторан гастрономический</p> <p>ресторан диетический и др.</p> <p>ресторан национальной (этнической) кухни</p> <p>ресторан смешанной кухни</p> <p>ресторан европейской кухни</p>	<p>Неспециализированные;</p> <p>специализированные:</p> <p>кафе-мороженое</p> <p>кафе-кондитерская</p> <p>кафе-пекарня</p> <p>кафе-молочная</p> <p>кафе-пиццерия</p> <p>кафе-шашлычная</p> <p>кофейня-таверна</p> <p>кафе-чайная и другие</p>	<p>Неспециализированные;</p> <p>специализированные:</p> <p>винный</p> <p>пивной (паб-бар)</p> <p>кофейный</p> <p>десертный</p> <p>молочный</p> <p>коктейль-бар</p> <p>гриль-бар</p> <p>суши-бар</p> <p>сэндвич- и салат-бар и другие</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>

<p>Интересы потребителей, месторасположение</p>	<p>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</p>	<p>Кафе молодежное; детское; офисное; кафе-клуб; интернет-кафе; арт-кафе; кафе-кабачок; кафе-караоке и другие</p>	<p>Видеобар; варьете-бар; диско-бар; кинобар; танцевальный; бар (Данс Холл); караоке-бар; лобби-бар²⁾; спорт-бар СПА-бар; бар-ночной клуб; бар при бассейне; купе-бар и другие</p>	<p>Общедоступная столовая; столовая, обслуживающая определенный контингент потребителей: школьная, студенческая, корпоративная, служебная, офисная, рабочая/на промышленных предприятиях и другие</p>
<p>Методы и формы обслуживания</p>	<p>Ресторан: с полным обслуживанием официантами³⁾; с частичным обслуживанием официантами^{4), 5), 6)}; с полным самообслуживанием^{7), 8), 9)}; ресторан выездного обслуживания; рестораны с открытой кухней</p>	<p>Кафе: с полным обслуживанием официантами³⁾; с частичным обслуживанием официантами^{4), 5), 6)}; с частичным самообслуживанием; с полным самообслуживанием^{7), 8), 9)}</p>	<p>Бары: с обслуживанием барменами; с обслуживанием барменами и официантами</p>	<p>Столовые: с полным самообслуживанием; с частичным самообслуживанием</p>

- 1) Приведены классификационные признаки предприятий (объектов) общественного питания, существующих на практике. Вместе с тем не исключаются новые типы предприятий (объектов).
- 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 свободным выбором блюд или по комплексному (фиксированному) меню, при проведении банкета (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 массовых мероприятий (съездов, конференций, симпозиумов).
- 6) Частичное обслуживание официантами осуществляют при организации обслуживания по типу "шведский стол (буфет)", включая "Бранч (Brunch)", "Линнер (Linner)" в ресторанах и кафе.
- 7) Полное самообслуживание организуют по принципу "свободный поток потребителей" - в ресторане быстрого обслуживания "фаст-фуд", кафе
- 8) Полное самообслуживание организуют по форме "кофе-пауза" (кофе-брейк) в период проведения съездов, конференций, симпозиумов, в т.ч. в ресторане, кафе при гостиницах, бизнес-центрах.
- 9) Полное самообслуживание организуют по форме "шведского стола (буфета)" в ресторанах и кафе при гостиницах.

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

Признаки классификации предприятий различных типов	Классификационные группы				
	Предприятие быстрого обслуживания ¹⁾	Закусочная	Кафетерий	Буфет	Магазин кулинарии
Ассортимент реализуемой продукции (специализация)	Неспециализированные; специализированные по ассортименту продукции: гамбургерные, пиццерии,пельменные, блинные, пирожковые, пончиковые, шашлычные, чебуречные и т.д.;	Неспециализированные Специализированные: винные, рюмочные, пивные	Неспециализированное предприятие питания	Неспециализированное предприятие питания	Неспециализированный; специализированный по ассортименту и степени готовности реализуемой продукции (кулинарные изделия, кулинарные полуфабрикаты, мучные и кондитерские изделия)
Методы обслуживания	Обслуживание работником ПБО на раздаточных линиях стойках и станциях. Выполнение отдельных технологических операций на виду у потребителей	С частичным самообслуживанием	Обслуживание буфетчиком или продавцом. Потребление продукции общественного питания осуществляется, как правило, стоя	Обслуживание буфетчиком	Обслуживание продавцом. В магазине кулинарии могут быть организованы кафетерий, отделы заказов и отпуска обедов на дом

¹⁾ 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 Б.1 - Минимальные требования к предприятиям (объектам)
общественного питания различных типов

Естественное искусственное освещение	и +	+	+	+	+	+	+	+
Водоснабжение ¹⁰⁾								
- Горячее	+	+	+	+	+	+	+	+
- Холодное	+	+	+	+	+	+	+	+
Канализация ¹⁰⁾	+	+	+	+	+	+	+	+
Отопление ¹⁰⁾ , обеспечивающее температуру воздуха общественных помещениях 19- 23°С	+	+	+	+	+11)	+	+	+
Система кондиционирования воздуха 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	+	+	+	+	+	+	+	+

- 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 двора).
- 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 ПБО; ПБО 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 видеобаров, варьете-баров, диско-баров, кинобаров, 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.

Электронный текст документа
подготовлен АО "Кодекс" и сверен по:
официальное издание
М.: Стандартинформ, 2019