

С 1 января 2016 г. для добровольного применения в качестве национального стандарта Российской Федерации начнет действовать Межгосударственный стандарт по услугам общественного питания ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» взамен ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

Настоящий стандарт устанавливает общие требования и классификацию предприятий общественного питания различных типов и распространяется на предприятия общественного питания юридических лиц и индивидуальных предпринимателей.

Среди предусмотренных типов: ресторан, кафе, бар, предприятие быстрого обслуживания, буфет, кафетерий, столовая, закусочная, магазин (отдел) кулинарии. Предприятия общественного питания в зависимости от типа должны иметь установленный ассортимент продукции общественного питания, напитков и сопутствующих товаров, включенных в меню, преysкуранты, карты.

Предусмотрена также классификация предприятий общественного питания по характеру деятельности, по мобильности, по организации производства продукции общественного питания, по уровню обслуживания, по месторасположению, по времени функционирования.

В соответствии со стандартом, предприятие общественного питания может устанавливать правила поведения для потребителей, не противоречащие законодательству (ограничение курения, запрещение нахождения потребителей в верхней одежде и другие).

В приложениях к стандарту приведены классификационные признаки предприятий общественного питания по типам, а также минимальные общие требования к предприятиям общественного питания различных типов.

Новые требования ГОСТ:

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

- предприятия общественного питания, расположенные выше 3-го этажа общественных зданий, в том числе в гостиницах и других средствах размещения, должны быть оборудованы грузовыми лифтами;

- 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;

- оборудование входа для посетителей, отдельного от служебного входа для персонала;

- наличие гардероба только для ресторанов; для остальных видов общепита, в т.ч. для ресторанов быстрого обслуживания, достаточно наличие вешалок в зале или вестибюле, за исключением буфетов и магазинов кулинарии;

- наличие залов для обслуживания, за исключением кафетериев и буфетов; в магазинах кулинарии предусматривается торговый зал;

- оборудование туалетов для посетителей не обязательно 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);

- не обязательно наличие туалетов для посетителей в кафетериях и буфетах, но может

быть общий туалет с организациями, в которых расположены данные предприятия питания; для магазинов кулинарии не требуется оборудование туалета;

- наличие туалета для посетителей в столовых обязательно, но может быть общий туалет с организациями, в которых столовая расположена;

- без туалетов для посетителей могут работать передвижные предприятия быстрого обслуживания.

- все предприятия общественного питания, находящиеся в жилых зданиях, должны иметь звукоизоляцию, обеспечивающую уровень шума менее 35 дБ.