|  |  |
| --- | --- |
| Наименование требований | Тип и класс предприятия |
| Ресторан класса | Бар класса | Кафе |
| «ЛЮКС» | «ВЫСШИЙ» | «ПЕРВЫЙ» | «ЛЮКС» | «ВЫСШИЙ» | «ПЕРВЫЙ» |
| ТРЕБОВАНИЯ К АРХИТЕКТУРНО-ПЛАНИРОВОЧНЫМ РЕШЕНИЯМ И ОФОРМЛЕНИЮ ПРЕДПРИЯТИЙ |
| 1 Внешний вид предприятия |   |   |   |   |   |   |   |
| 1.1 Вывеска: |   |   |   |   |   |   |   |
| - световая с элементами оформления | + | + | + | + | + | + | - |
| - обычная освещаемая | - | - | - | - | - | - | + |
| 2 Состав помещений для потребителей |   |   |   |   |   |   |   |
| 2.1 Вестибюль | + | + | + | + | + | - | - |
| 2.2 Гардероб | + | + | - | + | + | - | - |
| 2.2.1 Наличие вешалок в зале | - | - | + | - | - | + | + |
| 2.3 Зал | + | + | + | + | + | + | + |
| 2.4 Банкетный зал или отдельные кабины (кабинеты) | + | + | - | - | - | - | - |
| 2.5 Туалетная комната с помещением для мытья рук | + | + | + | + | + | + | + |
| 3 Оформление залов и помещений для потребителей |   |   |   |   |   |   |   |
| 3.1 Использование изысканных декоративных элементов | + | - | - | + | - | - | - |
| 3.2 Использование оригинальных декоративных элементов (светильников, драпировок и др.) | - | + | + | - | + | + | - |
| 3.3 Использование декоративных элементов, создающих единство стиля | - | - | - | - | - | - | + |
| 3.4 Наличие эстрады и (или) танцевальной площадки | + | - | - | + | - | - | - |
| 3.5 Наличие художественных композиций, клумб из живых декоративных цветов и (или) фонтанов и (или) аквариумов | + | - | - | + | - | - | - |
| 4 Микроклимат |   |   |   |   |   |   |   |
| 4.1 Система кондиционирования воздуха с автоматическим под- держанием оптимальных параметров температуры и влажности | + | + | + | + | + | - | - |
| 4.2 Система вентиляции, обеспечивающая допустимые параметры температуры и влажности | - | - | - | - | - | + | + |
| ТРЕБОВАНИЯ К МЕБЕЛИ, СТОЛОВЫМ ПОСУДЕ, ПРИБОРАМ, БЕЛЬЮ |
| 1 Мебель: |   |   |   |   |   |   |   |
| - повышенной комфортности, соответствующая интерьеру помещений | + | + | - | + | + | - | - |
| - стандартная, соответствующая интерьеру помещений | - | - | + | - | - | + | + |
| 1.1 Столы: |   |   |   |   |   |   |   |
| - мягкое покрытие | + | + | - | + | + | - | - |
| - полиэфирное покрытие | - | - | + | - | - | + | + |
| - деревянные поверхности (для стилизованных предприятий) | + | + | + | + | + | + | + |
| 1.2 Кресла |   |   |   |   |   |   |   |
| - мягкие с подлокотниками | + | + | - | + | + | - | - |
| - полумягкие | - | - | + | - | - | - | - |
| 1.3 Наличие барной стойки: |   |   |   |   |   |   |   |
| - современно оформленная с табуретами | + | + | - | + | + | + | - |
| - для подачи блюд и напитков (сервис) | + | + | - | - | - | - | - |
| 2 Столовая посуда и приборы |   |   |   |   |   |   |   |
| 2.1 Металлическая посуда и столовые приборы: |   |   |   |   |   |   |   |
| - из мельхиора или нейзильбера, или нержавеющей стали, или из других современных сплавов | + | + | - | + | + | - | - |
| - из нержавеющей стали | - | - | + | - | - | + | + |
| 2.2 Фарфоровая посуда, художественно оформленная | + | + | - | + | + | - | - |
| 2.3 Полуфарфоровая, фаянсовая посуда | - | - | + | - | - | + | + |
| 2.4 Сортовая стеклянная посуда: |   |   |   |   |   |   |   |
| - хрусталь, художественно оформленная посуда из выдувного стекла | + | + | - | + | + | - | - |
| - сортовая стеклянная посуда с рисунком и без него | - | - | + | - | - | + | + |
| 2.5 Посуда из керамики и дерева для тематических предприятий и предприятий национальной кухни | + | + | + | + | + | + | + |
| 3 Столовое белье |   |   |   |   |   |   |   |
| 3.1 Скатерти: |   |   |   |   |   |   |   |
| - белые или цветные | + | + | + | + | + | - | - |
| - фирменные | + | - | - | + | - | - | - |
| 3.2 Салфетки индивидуального пользования: |   |   |   |   |   |   |   |
| - полотняные | + | + | + | + | + | - | - |
| - бумажные | - | - | - | - | - | + | + |
| 3.3 Смена столового белья после каждого обслуживания потребителя | + | + | + | + | + | - | - |
| ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ МЕНЮ И ПРЕЙСКУРАНТОВ, АССОРТИМЕНТУ ПРОДУКЦИИ |
| 1 Меню и прейскурант вин (карта вин) с эмблемой (фирменным знаком) предприятия: |   |   |   |   |   |   |   |
| - на русском и национальном языках | + | + | + | + | + | + | + |
| - на русском и английском или соответствующем специализации предприятия языке | + | + | - | + | + | - | - |
| - типографским или компьютерным способом | + | + | - | + | + | - | - |
| - компьютерным способом | - | - | + | - | - | + | + |
| - обложка из современных материалов, оригинально и художественно оформленная (с товарным знаком) | + | + | - | + | + | - | - |
| - обложка из современных материалов | - | - | + | - | - | + | + |
| 2 Ассортимент продукции общественного питания и покупных товаров |   |   |   |   |   |   |   |
| 2.1 Ассортимент, состоящий преимущественно из оригинальных, изысканных, заказных и фирменных, в т. ч. национальных блюд, изделий и напитков основных групп кулинарной продукции с учетом концепции и специализации предприятия | + | + | - | + | - | - | - |
| 2.2 Разнообразный ассортимент блюд, изделий и напитков сложного приготовления, в т. ч. фирменных | - | - | + | - | + | + | - |
| 2.3 Разнообразный ассортимент блюд изделий и напитков с учетом специализации предприятия | - | - | - | - | - | - | + |
| 2.4 Ассортимент коктейлей и других смешанных напитков, соков, закусок, сладких блюд, кондитерских изделий, заказные и фирменные горячие блюда в соответствии со специализацией предприятия | - | - | - | + | + | - | - |
| 2.5 Коктейли, напитки, десерты, закуски несложного приготовления, заказные и фирменные напитки, коктейли, горячие блюда в ограниченном ассортименте | - | - | - | - | - | + | - |
| 2.6 Широкий ассортимент кондитерских изделий промышленного производства, фруктов, алкогольных напитков, табачных изделий, безалкогольных напитков | + | + | + | + | + | + | - |
| 2.7 Выполнение особых пожеланий потребителя по изготовлению блюд (коктейлей) на виду у потребителей и их подаче | + | + | - | + | - | - | - |
| ТРЕБОВАНИЯ К МЕТОДАМ ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, К ФОРМЕННОЙ ОДЕЖДЕ, ОБУВИ |
| 1 Методы обслуживания потребителей |   |   |   |   |   |   |   |
| 1.1 Обслуживание высококвалифицированными официантами, барменами, метрдотелями | + | + | - | + | + | - | - |
| 1.2 Обслуживание официантами, барменами, метрдотелями | - | - | + | - | - | + | + |
| 1.3 Обслуживание барменом за барной стойкой | - | - | - | - | - | + | - |
| 1.4 Наличие специалиста по винам (сомелье) | + | - | - | - | - | - | - |
| 1.5 Самообслуживание | - | - | - | - | - | - | + |
| 2 Сервировка стола |   |   |   |   |   |   |   |
| 2.1 Предварительное накрытие | + | + | + | - | - | - | - |
| 2.2 Оформление столов: |   |   |   |   |   |   |   |
| - композициями из живых цветов | + | + | - | + | - | - | - |
| - фигурно сложенными салфетками | + | + | - | - | - | - | - |
| - свечами | + | - | - | - | - | - | - |
| - цветами искусственными или живыми | - | - | + | - | + | - | + |
| 3 Охраняемая автостоянка с неограниченным временем парковки | + | - | - | - | - | - | - |