ПРАВИТЕЛЬСТВО ПРИДНЕСТРОВСКОЙ МОЛДАВСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

11 июня 1999 г. № 182

Об утверждении правил производства и реализации продукции (услуг) общественного питания" и "Положения о присвоении предприятиям общественного питания категорий по уровню обслуживания"

В целях защиты прав потребителей и расширения предоставляемых услуг предприятиями общественного питания Правительство Приднестровской Молдавской Республики постановляет:

1. Утвердить Правила производства и реализации продукции (работ, услуг) общественного питания согласно Приложению №1, Правила оказания услуг, согласно Приложению № 1а.

Установить, что указанные Правила распространяются на все хозяйствующие субъекты, осуществляющие деятельность в сфере общественного питания, согласно выданной государственной лицензии.

2. Утвердить Положение о присвоении предприятиям общественного питания категорий по уровню обслуживания согласно Приложению № 2.

Присвоение хозяйствующим субъектам категорий в сфере общественного питания производится комиссией, созданной Государственными администрациями городов и районов, за плату.

Размер платы за присвоение категории общественного питания устанавливается Министерством экономики совместно с Министерством финансов. Средства, полученные за присвоение указанным предприятиям категории, вносятся в местный бюджет городов и районов.

Освободить от уплаты за присвоение категорий школьные, студенческие столовые.

3. Утвердить инструкцию по ценообразованию в предприятиях общественного питания всех хозяйствующих субъектов согласно Приложению № 3.

4. Министерству здравоохранения совместно с заинтересованными министерствами и ведомствами в месячный срок разработать и утвердить санитарные правила для предприятий общественного питания.

5. Министерству юстиции и другим заинтересованным министерствам и ведомствам разработать и в месячный срок внести, в установленном порядке, в Правительство Приднестровской Молдавской Республики изменения и дополнения, вносимые в Кодекс об административных правонарушениях, вытекающие из настоящего Постановления.

6. Контроль за выполнением настоящего Постановления возложить на Государственные администрации городов и районов.

7. Настоящее Постановление вступает в силу через 10 дней со дня опубликования.

ПЕРВЫЙ ЗАМЕСТИТЕЛЬ ПРЕДСЕДАТЕЛЯ ПРАВИТЕЛЬСТВА В.СИНЕВ

Приложение № 1 к Постановлению

Правительства Приднестровской Молдавской Республики

№182 от 11 июня 1999 г.

П Р А В И Л А

производства и реализации продукции  
(услуг) общественного питания

I. Общие положения

1.1. Настоящие Правила определяют основные требования к работе всех хозяйствующих субъектов (юридических и физических лиц) в сфере общественного питания, независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности.

1.2. Хозяйствующий субъект в сфере общественного питания - это предприятие, выполняющее услуги по изготовлению, реализации и организации потребления кулинарной продукции, кондитерских изделий и предоставлению услуг, а также физическое лицо, занимающееся индивидуальной трудовой деятельностью в области общественного питания.

1.3. Предприятие общественного питания, независимо от форм собственности, осуществляет свою деятельность как в торговых залах предприятий, так и за их пределами, на основании Устава, а также при наличии лицензии на право производства и реализации продукции общественного питания и сертификата на данный вид продукции (работ, услуг).

Сертификация услуг общественного питания осуществляется Государственным комитетом по стандартизации, метрологии и сертификации. Физические лица осуществляют свою деятельность при наличии лицензии, а также сертификата соответствия на продукцию (работы и услуги).

1.4. Предприятия общественного питания подразделяются на типы (ресторан, кафе, бар, столовая, закусочная) и на категории (люкс, высшая, первая, вторая, третья). Присвоение и подтверждение предприятию соответствующего типа и категории производится комиссией, исходя из уровня обслуживания, ассортимента предлагаемых изделий и напитков, сложности приготовления блюд, численности и квалификационного состава поваров и обслуживающего персонала, уровня технической оснащенности, интерьера и качества обслуживания посетителей.

1.5. Требования, которым должны отвечать производственные, торговые и вспомогательные помещения, системы водоснабжения и канализации, оборудование и инвентарь, установлены санитарными правилами для предприятий общественного питания, правилами техники безопасности, противопожарными и другими нормативными актами.

1.6. Предприятия общественного питания обязаны в доступной форме довести до посетителей информацию о названии предприятия, его типе, категории, форм организации деятельности, режиме работы, об ассортименте предлагаемой продукции и услуг, а также выписку из Закона "О защите прав потребителей".

1.7. Режим работы предприятий общественного питания устанавливается Государственными администрациями городов и районов, а режим работы предприятий общественного питания, обслуживающих учащихся, студентов, рабочих, устанавливается по согласованию с администрацией учебных заведений или предприятий.

1.8. Режим работы должен строго соблюдаться всеми предприятиями, независимо от форм собственности и ведомственной подчиненности.

В случае закрытия предприятия (для проведения санитарных мероприятий, ремонта и др.) руководство обязано сообщить не менее чем за неделю в Государственную администрацию города или района и потребителям о дате и сроках закрытия.

1.9. Штаты всех предприятий общественного питания, независимо от форм собственности, укомплектовываются кадрами, имеющими специальную подготовку. В предприятиях категорий "люкс" и "высшей" должен работать персонал высшей квалификации, знакомый со спецификой кулинарии и обслуживания в других государствах.

II. Организация обслуживания и взаимоотношения предприятий общественного питания с посетителями

2.1. Формы и методы обслуживания посетителей определяются, исходя из минимальных требований к данному типу и категории предприятия общественного питания.

2.2. Обслуживание посетителей производится в обязательном порядке официантами в ресторанах, кафе и барах.

При комбинированном обслуживании в зале посетитель самостоятельно подбирает холодные закуски, напитки, либо эта продукция отпускается барменом (буфетчиком). Горячие блюда и напитки, винно-водочные изделия отпускаются официантом по заказу клиента.

2.3. В предприятиях категорий "люкс", "высший", "первый" (за исключением баров) при подготовке зала к обслуживанию выполняется предварительная сервировка столов. В столовых и других предприятиях, работающих по методу самообслуживания, допускается упрощенная сервировка столов (приборы со специями, бумажные салфетки).

2.4. Допускается ограничение входа посетителей в предприятия общественного питания, работающие с официантами, за 30 минут до их закрытия, а в предприятиях, работающих по методу самообслуживания, за 15 минут до их закрытия.

2.5. В предприятиях общественного питания используются различные способы расчетов за питание: предварительный, оплата после выбора блюд, оплата после приема пищи, саморасчет.

В предприятиях общественного питания, работающих по методу самообслуживания, в магазинах (отделах) "Кулинария" при расчетах вручается кассовый чек. При обслуживании посетителей официантом, оплата осуществляется по выданному счету.

В столовых может применяться расчет по индивидуальным или групповым абонентам, талонам.

2.6. Стоимость дополнительных услуг должна быть указана в меню или прейскурантах.

В торговых залах посетитель в обязательном порядке информируется о стоимости блюд и изделий.

В предприятиях категорий "люкс" и "высший" все виды рекламы изготавливаются на высокохудожественном уровне.

2.7. Предприятие самостоятельно разрабатывает ассортимент блюд, изделий, напитков с учетом полного соблюдения санитарных и технологических требований и согласовывает его с территориальными органами санитарно-эпидемиологического надзора.

Перечень блюд, закусок, винно-водочных изделий, указанных в меню и прейскурантах, непременно должен отвечать присвоенной предприятию категории и соблюдаться в течение всего времени работы торгового зала.

2.8. В предприятиях общественного питания при гостиницах, вокзалах, по месту работы, учебы наряду с традиционными формами реализации продукции применяется продажа комплексных завтраков, обедов, ужинов.

2.9. Предприятия общественного питания, независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности, должны предоставить посетителю возможность проверки меры и массы проданной ему кулинарной продукции, а также соответствия реализуемого изделия требованиям нормативной документации. Лица, занимающиеся изготовлением и продажей продукции в порядке индивидуальной трудовой деятельности, должны по просьбе посетителя предъявить ему лицензию на право производства и реализации указанной продукции, а также сертификат на продукцию (работу, услуги) При обнаружении недостатков в качестве кулинарной продукции, недовесов или обсчетов предприятие общественного питания по выбору посетителя должно:

а) безвозмездно устранить установленные недостатки;

б) уменьшить размер оплаты за кулинарную продукцию;

в) без дополнительной оплаты изготовить аналогичное блюдо, кулинарное изделие (повторно оказать данную услугу);

г) полностью возместить расходы посетителя, связанные с приобретением некачественной кулинарной продукции.

2.10. При приеме предварительного заказа на обслуживание предприятие должно гарантировать его выполнение в сроки, установленные взаимными обязательствами. В случае невозможности выполнения такого заказа по независящим от предприятия причинам оно обязано обеспечить проведение этого мероприятия в другом предприятии общественного питания без ущемления интересов посетителя, поставив его об этом в известность не менее чем за 7 дней. В случае отказа от обслуживания, поступившего на предприятие в день проведения мероприятия по инициативе заказчика, последний обязан выкупить заказанную им продукцию, которая не может быть реализована другим посетителям.

III. Организация производства и реализация продукции общественного питания

3.1. Предприятиям общественного питания запрещается прием продуктов с нарушениями требований стандартов по качеству, маркировке, а также продуктов, подлежащих обязательной сертификации, без наличия соответствующего документа. Хозяйствующие субъекты осуществляющие деятельность в сфере общественного питания, заключают в обязательном порядке договоры на лабораторный анализ качества поступающего сырья и производимой из него продукции.

Изготовители кулинарной продукции и кондитерских изделий обязаны соблюдать: санитарные правила, включая проведение медицинских осмотров; технологические режимы производства продукции, определенные действующей нормативной документацией (ГОСТы, санитарные нормы и правила, сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, стандарты предприятий, технические условия).

Повара и кондитеры должны обеспечиваться на рабочих местах и руководствоваться при производстве продукции техническими картами с указанием рецептур на изделия и краткой технологии.

3.2. Блюда должны приготавливаться такими партиями, чтобы реализация могла осуществляться в строго определенные санитарными правилами сроки. Категорически запрещается использовать оставшиеся от предыдущего дня рубленые мясные и рыбные изделия, макароны, соусы, крупяные изделия.

На раздаче должна поддерживаться требуемая температура всех блюд и изделий, применяться мерный инвентарь для отпуска жира, сметаны, соусов, гарниров, супов и т.п.

3.3. Порядок реализации продукции предприятий общественного питания и физических лиц в специально отведенных для этого местах определяется государственными администрациями городов и районов.

Запрещается продажа с машин, лотков, рук особо скоропортящейся кулинарной продукции и кондитерских изделий, перечень которых согласовывается территориальными органами санитарно- эпидемиологического надзора.

Хозяйствующие субъекты, осуществляющие деятельность в сфере общественного питания, заключают в обязательном порядке договора на лабораторный анализ качества поступающего сырья и производимой из него продукции с лабораториями, аккредитованными в установленном порядке.

3.4. Каждая партия продукции общественного питания, реализуемая вне торгового зала, должны иметь сертификат качества, в котором указаны наименование предприятия-изготовителя, нормативная документация в соответствии с которой она произведена, дата изготовления, конечный срок реализации, массы упаковочной единицы, а также документ, содержащий информацию о цене одной штуки (1 килограмма) изделия.

Если установлено, что при соблюдении потребителем правил использования, хранения, транспортировки продукция может причинить вред его жизни, здоровью, изготовитель (юридическое или физическое лицо) обязан немедленно приостановить ее производство и прекратить реализацию и проинформировать территориальный орган Госсанэпиднадзора.

Аналогичные меры применяются при обнаружении нарушений технологического процесса производства продукции.

3.5. Продажа алкогольных напитков и табачных изделий в предприятиях общественного питания, независимо от форм собственности и ведомственной подчиненности, осуществляется в соответствии с порядком торговли винно-водочными изделиями, действующими на территории Приднестровской Молдавской Республики, при наличии специального разрешения (лицензии), выдаваемого государственными администрациями городов и районов по согласованию с органами санитарно-эпидемиологического надзора и документа, содержащего сведения об изготовителе этой продукции.

IV. Контроль за работой предприятий общественного питания

4.1. Контроль за безопасностью продукции на всех этапах технологического цикла ее изготовления, а также контроль за соблюдением норм и правил предприятий общественного питания (физическими лицами) осуществляют в пределах своей компетенции служба Госсанэпиднадзора, орган Государственного комитета по стандартизации, метрологии и сертификации, государственные администрации городов и районов и другие органы государственного управления и контроля.

За невыполнение настоящих Правил предприятия общественного питания (физические лица) несут ответственность согласно действующему законодательству.

РУКОВОДИТЕЛЬ АППАРАТА ПРЕЗИДЕНТА И ПРАВИТЕЛЬСТВА С.ЛЕОНТЬЕВ

Приложение № 1а к Постановлению Правительства

Приднестровской Молдавской Республики

№182 от 11 июня 1999 г.

ПРАВИЛА  
оказания услуг общественного питания

I. Общие положения

1.1. Настоящие Правила разработаны в соответствии с Законом Приднестровской Молдавской Республики "О защите прав потребителей" и регулируют отношения между потребителями и исполнителями в сфере оказания услуг общественного питания.

1.2. Под потребителем понимается гражданин, имеющий намерение заказать или заказывающий, использующий услуги общественного питания исключительно для личных (бытовых) нужд, не связанных с извлечением прибыли.

Под исполнителем понимается организация независимо от организационно-правовой формы, а также индивидуальный предприниматель, оказывающие потребителю услуги общественного питания по договору купли-продажи.

1.3. Услуги общественного питания (далее именуются - услуги) оказываются в ресторанах, кафе, барах, столовых, закусочных.

1.4. Исполнитель вправе самостоятельно устанавливать в местах оказания услуг правила поведения для потребителей, не противоречащие законодательству Приднестровской Молдавской Республики (ограничение курения, запрещение нахождения в верхней одежде).

1.5. Исполнитель обязан соблюдать установленные санитарные, противопожарные правила, правила техники безопасности и другие нормативные акты (далее именуемые - нормативные документы), обязательные требования к качеству услуг, их безопасности для жизни, здоровья людей, окружающей среды и имущества.

1.6. Исполнитель обязан иметь Книгу отзывов и предложений, которая предоставляется потребителю по его требованию.

1.7. Исполнитель самостоятельно определяет перечень оказываемых услуг в сфере общественного питания.

II. Информация об услугах

2.1. Исполнитель обязан довести до сведения потребителей фирменное наименование (наименование) своей организации, место нахождения (юридический адрес), тип, категорию и режим работы, размещая указанную информацию на вывеске.

Индивидуальный предприниматель должен предоставить потребителям

информацию о государственной регистрации и наименовании зарегистрировавшего его органа.

Если деятельность исполнителя подлежит лицензированию в соответствии с законодательством Приднестровской Молдавской Республики, то он обязан предоставить информацию о номере, сроке действия лицензии, а также об органе, ее выдавшем.

Указанная информация размещается в удобных для ознакомления потребителя местах.

2.2. Исполнитель обязан в наглядной и доступной форме довести до сведения потребителей необходимую и достоверную информацию об оказываемых услугах, обеспечивающую возможность их правильного выбора. Информация должна содержать:

а) перечень услуг и условия их оказания;

б) цены и условия оплаты услуг;

в) фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции общественного питания с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов;

г) сведения о массе (объеме) порций готовых блюд продукции общественного питания, емкости бутылки предлагаемого алкогольного напитка и об объеме его порций;

д) обозначения нормативных документов, обязательным требованиям которых должны соответствовать продукция общественного питания и оказываемая услуга;

е) сведения о сертификации услуг.

В подтверждение факта сертификации исполнитель должен иметь один из следующих документов:

- подлинник сертификата;

- копию сертификата, заверенную держателем подлинника сертификата, нотариусом или органом по сертификации услуг, выдавшим сертификат.

2.3. Информация о продукции и об услугах доводится до сведения потребителей посредством меню или иными способами, принятыми по оказанию таких услуг.

2.4. Потребителю должна быть предоставлена возможность ознакомления с меню и условиями обслуживания как в зале, так и вне зала обслуживания.

2.5. Информация об исполнителе и оказываемых им услугах доводится до сведения потребителей в месте предоставления услуг на русском, украинском и молдавском языках (на кириллической графике).

Потребитель вправе получить дополнительную информацию об общественного питания, а также об условиях приготовления блюд, если эти сведения не являются коммерческой тайной.

III. Порядок оказания услуг

3.1. Исполнитель обязан оказать услугу любому потребителю, обратившемуся к нему с намерением заказать услугу на условиях, согласованных сторонами.

3.2. Предварительный заказ на оказание услуги может быть оформлен путем составления документа (заказ, квитанция и другие виды), содержащего необходимые сведения (наименование исполнителя, фамилия, имя и отчество потребителя, вид услуги, ее цена и условия оплаты, дата приема и исполнения заказа, условия выполнения услуги, ответственность сторон, должность лица, ответственного за прием и оформление заказа, подпись лица, принявшего заказ, и другие сведения), а также путем оформления заказа посредством телефонной, электронной или иной связи.

Один экземпляр документа, подтверждающего заключение договора об оказании услуги, выдается потребителю.

3.3. Исполнитель обязан оказать потребителю услуги в сроки, согласованные с потребителем.

3.4. Исполнитель обязан оказать услуги, качество которых соответствует обязательным требованиям нормативных документов и условиям заказа.

3.5. Исполнитель вправе предложить потребителю предварительную оплату услуг, оплату после отбора блюд или после приема пищи либо другие формы оплаты, а также наличный или безналичный порядок расчета.

Потребитель обязан оплатить оказываемые услуги в сроки и в порядке, которые согласованы с исполнителем.

Исполнителем при расчетах за оказываемые услуги выдается потребителю документ, подтверждающий их оплату (кассовый чек, счет или другие виды).

3.6. Исполнитель обязан предоставить потребителю возможность проверки объема (массы), предлагаемой ему продукции общественного питания.

3.7. Исполнитель должен проводить контроль качества и безопасности оказываемых услуг.

3.8. К оказанию услуг, связанных непосредственно с процессом производства продукции общественного питания и обслуживания потребителей, допускаются работники, прошедшие специальную подготовку и профилактические медицинские осмотры в соответствии с обязательными требованиями нормативных документов.

3.9. Наряду с оказанием услуг общественного питания исполнитель вправе предложить потребителю другие возмездные услуги.

Исполнитель не вправе навязывать потребителю дополнительные услуги, оказываемые отдельно от услуг общественного питания.

Потребитель вправе отказаться от предлагаемых услуг, непосредственно не связанных с услугами общественного питания.

3.10. При нарушении сроков исполнения предварительного заказа на оказание услуги, при обнаружении недостатков оказываемой услуги потребитель вправе по своему выбору:

а) назначить исполнителю новый срок, в течение которого исполнитель должен приступить к оказанию услуги и (или) закончить оказание услуги, и потребовать уменьшения цены за оказываемую услугу;

б) потребовать безвозмездного устранения недостатков в разумный срок, назначенный потребителем, или изготовления аналогичной продукции общественного питания надлежащего качества, или ее замены другой продукцией;

в) отказаться от услуги.

Потребитель вправе потребовать также полного возмещения убытков, причиненных ему в связи с нарушением сроков начала и (или) окончания оказания услуги. Убытки возмещаются в сроки, установленные законодательством Приднестровской Молдавской Республики для удовлетворения соответствующих требований потребителя.

Требования потребителя не подлежат удовлетворению, если исполнитель докажет, что нарушение сроков оказания услуги произошло вследствие непреодолимой силы или по вине потребителя.

3.11. Потребитель вправе в любое время отказаться от заказанной им услуги при условии оплаты исполнителю физически понесенных расходов.

3.12. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств при оказании услуг исполнитель несет ответственность в соответствии с Законом "О защите прав потребителей".

3.13. Контроль за соблюдением настоящих Правил осуществляют в пределах своей компетенции служба Госсанэпиднадзора, орган Государственного комитета по стандартизации, метрологии и сертификации, государственные администрации городов и районов и другие органы государственного управления и контроля.

РУКОВОДИТЕЛЬ АППАРАТА ПРЕЗИДЕНТА И ПРАВИТЕЛЬСТВА С.ЛЕОНТЬЕВ

Приложение № 2 к Постановлению Правительства

Приднестровской Молдавской Республики

№182 от 11 июня 1999 г.

ПОЛОЖЕНИЕ  
о присвоении предприятиям общественного  
питания соответствующих категорий  
по уровню обслуживания

Положение о присвоении предприятиям общественного питания соответствующих категорий по уровню обслуживания (в дальнейшем - Положение) имеет целью обеспечить единство требований к определению уровня и качества обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания в зависимости от типа предприятия и присвоенной категории.

I. Общие положения

1.1. По уровню обслуживания посетителей предприятия общественного питания делятся на пять категорий: люкс, высший, I, II, III.

1.2. Всем предприятиям общественного питания присваиваются в обязательном порядке категории в соответствии с требованиями настоящего Положения, требованиями к каждому типу и Основными требованиями, предъявляемыми к предприятиям общественного питания по категориям с выдачей свидетельства о присвоении категории по форме согласно Приложению № 1 к настоящему Положению.

1.3. При сдаче в эксплуатацию предприятия общественного питания хозяйствующий субъект, занимающийся деятельностью в этой сфере, ходатайствует о присвоении этому предприятию соответствующей категории для получения в установленном порядке лицензии на деятельность в сфере общественного питания.

1.4. В случае, если предприятие общественного питания не отвечает по уровню обслуживания присвоенной ранее категории, орган, выдающий ему свидетельство о присвоении категории, устанавливает данному хозяйствующему субъекту месячный срок для устранения выявленных недостатков, по истечении которого либо подтверждается соответствующая категория этого предприятия, либо сразу же присваивается категория на ступень ниже с внесением необходимых изменений в лицензию на право деятельности в сфере общественного питания.

1.5. Данные о присвоении предприятию общественного питания соответствующей категории указывается в лицензии, на вывеске предприятия и на его фирменном знаке.

Свидетельство о присвоении категории вывешивается на видном месте.

II. Порядок присвоения предприятиям общественного питания категории по уровню обслуживания

2.1. Для получения свидетельства о присвоении предприятию общественного питания соответствующей категории хозяйствующий субъект в сфере общественного питания предоставляет в орган, осуществляющий выдачу указанных свидетельств, заявление по форме согласно Приложению № 2 к настоящему Положению.

Решение о присвоении предприятию соответствующей категории, принимается в 30-дневный срок со дня представления установленного пакета документов. Свидетельство о присвоении предприятию соответствующей категории оформляется в двух экземплярах, один из которых вручается заявителю не позднее 5 дней со дня принятия решения.

Свидетельство действует в течение двух лет со дня выдачи.

III. Комиссия по присвоению предприятиям  
общественного питания категорий  
по уровню обслуживания

3.1. Комиссия по присвоению предприятиям общественного питания соответствующих категорий по уровню обслуживания создается при государственных администрациях городов и районов по их решению в составе 3 - 5 человек, имеющих опыт работы в области общественного питания.

3.2. Комиссии выполняют следующие основные функции:

а) Предоставляют хозяйствующим субъектам сферы общественного питания методологические консультации по составлению документов о присвоении предприятиям общественного питания соответствующих категорий.

б) Проверяют на месте соответствие предприятия общественного питания по уровню обслуживания присваиваемой категории.

в) Составляют протокол по результатам проверки предприятия, в котором делают вывод о присвоении ему категории, либо излагает требования, которые должны быть выполнены для присвоения соответствующей категории, или причины дисквалификации либо понижения в категории данного предприятия.

г) Выдают свидетельство о присвоении предприятиям общественного питания категорий, соответствующих уровню обслуживания в них, ведут их учет, регистрируют, отзывают аннулированные в связи с изменением категории свидетельства.

РУКОВОДИТЕЛЬ АППАРАТА ПРЕЗИДЕНТА И ПРАВИТЕЛЬСТВА С.ЛЕОНТЬЕВ

Приложение № 1 к Положению

о присвоении предприятиям общественного

питания категорий по уровню обслуживания

Приднестровская Молдавская Республика

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (наименование органа, выдающего свидетельство

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ о присвоении соответствующей категории)

СВИДЕТЕЛЬСТВО  
о присвоении категории

Присваивается категория \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (наименование категории,

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ тип, наименование предприятия общепита,

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ его организационно - правовая форма).

Расположен по адресу г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ул. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Площадь (всего) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ кв.м.,

В том числе торговый зал \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ кв.м.,

Мощностью \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (мест).

Основание: решение органа, выдающего свидетельство о присвоении предприятию общественного питания соответствующей категории.

№ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ от "\_\_\_\_\_\_\_"\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_199\_\_\_\_г.

Настоящее свидетельство действительно в течение двух лет со дня выдачи.

Приложение № 2  
к Положению о присвоении  
предприятиям общественного  
питания категорий  
по уровню обслуживания

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (наименование органа, выдающего свидетельство \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ о присвоении соответствующей категории)

З А Я В Л Е Н И Е

Просим для \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (наименование хозяйствующего \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ субъекта заявителя)

расположенного в г.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ул.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_№\_\_\_\_\_\_\_

занимающегося деятельностью\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

представленного\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

в качестве\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (предприниматель, директор, менеджер и прочее)

разрешить выдачу свидетельства о присвоении категории предприятию общественного

питания\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (наименование категории и тип)

расположенному в г.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ул.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_№\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

осуществляющему деятельность в сфере общественного питания на основании

государственной лицензии №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_от"\_\_\_\_"\_\_\_\_\_\_\_\_\_199\_\_г.

Декларируем, что предприятие удовлетворяет требованиям, предъявляемым к присвоенной категории.

Представляем следующие данные, касающиеся предприятия, занимающегося деятельностью в сфере общественного питания:

1. Полное наименование предприятия общественного питания  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

организационно-правовая форма и место нахождения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Ф.И.О. руководителя предприятия общественного питания \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Рабочий телефон\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Площадь предприятия (кв.м)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

в том числе торгового зала\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

производственных помещений\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

складов \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Мощность предприятия (мест)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

в том числе в обеденном зале (ах)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

на веранде\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

на летней площадке закрытого типа\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

на летней площадке открытого типа\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

К заявлению прилагаются: - Копия свидетельства о регистрации хозяйственного субъекта или предприятия заявителя.

- Копия лицензии на осуществление деятельности в сфере общественного питания.

- Копия заключения органов санитарно-эпидемиологической службы.

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Подпись\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

М.П.  
Приложение № 3  
к Положению о присвоении  
предприятиям общественного  
питания категорий  
по уровню обслуживания

СОСТАВ  
комиссии по присвоению хозяйствующим субъектам в сфере  
общественного питания категорий

1. Председатель комиссии - представитель государственной администрации города и района.

2. Члены комиссии:

а) Представитель Государственного комитета по стандартизации, метрологии и сертификации.

б) Представитель территориального органа Госсанэпиднадзора.

в) Представитель Государственного комитета по внешнеэкономическим связям и торговле. Приложение № 4 к Положению о присвоении предприятиям общественного питания категорий по уровню обслуживания

КЛАССИФИКАЦИЯ  
предприятий общественного питания по категориям

---------------------T---------------------------------------¬ ¦ Тип ¦ Категория ¦ ¦ предприятия ¦ ¦ +--------------------+------T--------T-------T-------T-------+ ¦ ¦ люкс ¦ высшая ¦ первая¦ вторая¦третья ¦ +--------------------+------+--------+-------+-------+-------+ ¦ 1. Ресторан: ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ +--------------------+------+--------+-------+-------+-------+ ¦ Национальный ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ ¦ Крама ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ ¦ Классический ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ ¦ Cпециализированный ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ ¦ Вагон-ресторан ¦ - ¦ - ¦ + ¦ - ¦ - ¦ +--------------------+------+--------+-------+-------+-------+ ¦ 2. Бар: ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ +--------------------+------+--------+-------+-------+-------+ ¦ Дневной ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ ¦ Ночной ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦ Кафе-бар ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ ¦ Гриль-бар ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ ¦ Диско-бар ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ +--------------------+------+--------+-------+-------+-------+ ¦ 3. Кафе: ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ +--------------------+------+--------+-------+-------+-------+ ¦ Специализированное ¦ - ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ ¦ Мороженое ¦ - ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ ¦ Молочное ¦ - ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ ¦ Детское ¦ - ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ ¦ Молодежное ¦ - ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ +--------------------+------+--------+-------+-------+-------+ ¦4. Закусочная: ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ +--------------------+------+--------+-------+-------+-------+ ¦ Вареничная ¦ - ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ ¦ Плациндная ¦ - ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ ¦ Пельменная ¦ - ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ ¦ Шашлычная ¦ - ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ ¦ Блинная ¦ - ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ ¦ Сосисочная ¦ - ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ ¦ Котлетная ¦ - ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ ¦ Пончиковая ¦ - ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ ¦ Чайная ¦ - ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ ¦ Пивная ¦ - ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ ¦ Пиццерия ¦ - ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ ¦--------------------+------+--------+-------+-------+-------+ ¦5. Столовая ¦ - ¦ - ¦ - ¦ + ¦ + ¦ +--------------------+------+--------+-------+-------+-------+ ¦6. Буфет ¦ - ¦ - ¦ - ¦ + ¦ + ¦ L--------------------+------+--------+-------+-------+--------

ХАРАКТЕРИСТИКА  
и функционально-коммерческие особенности  
основных типов предприятий общественного питания

Ресторан - наиболее комфортабельное предприятие общественного питания, предоставляет посетителям широкий ассортимент высококачественных кулинарных и кондитерских изделий сложного приготовления и напитков.

Рестораны должны иметь художественно оформленные рекламные проспекты, фирменные обложки меню, приглашения. В фойе может быть организована продажа сувениров и цветов.

Для создания развлекательной атмосферы ресторан может иметь эстрадно-музыкальный ансамбль, который выступает в вечерние часы.

Ресторан категории "люкс" отличается уникальным характером архитектурно- планировочного решения, материально-технического оснащения; изысканностью интерьера, высоким уровнем комфортности. Посетителям предлагается широкий выбор заказных и фирменных блюд сложного приготовления, напитков и кондитерских изделий. Фирменные блюда должны отражать особенности национальной кухни, тематическую направленность предприятия. Некоторые фирменные блюда подаются с проведением заключительных операций на виду у посетителей. При наличии соответствующих продуктов принимаются заказы на изготовление блюд, не включенных в меню.

Мебель изготавливается по индивидуальному заказу в соответствии с интерьером предприятия.

Столовое белье (скатерти, салфетки, ручники для официантов) изготавливаются на заказ с учетом общего художественного замысла сервировки столов и особенностей интерьера. На каждом предмете в качестве отдельных элементов художественной отделки изображается монограмма или полное название ресторана, или его эмблема; допускается использование различных видов ручной отделки (кружев, вышивки и т.д.). Посетителю при обслуживании подается влажная горячая салфетка. Скатерти заменяются чистыми - перед обслуживанием каждой новой группы посетителей за столом, а в случае загрязнения - в процессе обслуживания. Обслуживание посетителей осуществляется официантами, метрдотелями, барменами, которые должны знать в совершенстве виды сервировки, правила и технику обслуживания, иметь специальное образование. Обслуживающий персонал должен быть в фирменной одежде и обуви единого образца.

Классический ресторан - это предприятие, где посетителям предлагаются в широком ассортименте кулинарные изделия, холодные и горячие закуски, горячие блюда, сладкие блюда, экзотические фрукты, мороженое, алкогольные и безалкогольные напитки, табачные изделия и др.

Оказывает дополнительные услуги: проведение банкетов, различных приемов и других торжественных мероприятий.

Национальный ресторан - это предприятие общественного питания, осуществляющее национальные обычаи по организации обслуживания, интерьеру, профилю, оснащенности и ассортименту продукции.

Здесь предлагают широкий ассортимент кулинарной продукции, напитки алкогольные и безалкогольные - традиционные для данной местности.

Интерьер ресторана, мебель, посуда, музыкальная программа, форма одежды обслуживающего персонала должны соответствовать национальному колориту.

Крама - предприятие общественного питания, строительство и оснащение которого напоминают погреб для хранения вин. Эти предприятия размещены в подвалах или полуподвальных помещениях.

Мебель, посуда, инвентарь, форма одежды официантов подчеркивают стиль предприятия.

Посетителям предлагают специфические блюда на гратаре, на огне и подают их в керамической, глиняной посуде на деревянных подносах.

Специализированный ресторан - это предприятие общественного питания, в котором посетителям предлагают специализированный ассортимент кулинарных изделий и напитков, которые должны быть постоянно в меню предприятия; его оснащение и оформление должны соответствовать специализации (охотничий, рыбный, диетический, семейный, вегетарианский и т.д.)

Вагон-ресторан - предназначен для обслуживания пассажиров железнодорожного транспорта в пути их следования завтраками, обедами, ужинами, кондитерскими изделиями и напитками, а также для обслуживания пассажиров непосредственно в вагонах. Кроме того, вагоны-рестораны обеспечивают горячей пищей работников поездных бригад.

Бар - предприятие общественного питания с дневной или ночной программой, в которой предлагается широкий ассортимент алкогольных и безалкогольных напитков, узкий ассортимент кулинарных и кондитерских изделий.

Бар категории "люкс" - отличается максимальным уровнем комфорта, уникальным характером архитектурно-планировочного решения, строится только по индивидуальным проектам.

Мебель, осветительная арматура и другие элементы интерьера должны быть выполнены по специальному заказу и соответствовать высоким требованиям, предъявляемым к обслуживанию посетителей бара.

Столовая посуда и приборы, столовое белье изготавливаются по индивидуальному заказу с учетом общего художественного замысла.

На каждом предмете фарфоровой посуды, столового белья изображается монограмма или полное название бара и его эмблема. Обслуживание посетителей осуществляется барменами (за барной стойкой), официантами (за столами).

Посетителям предлагают в основном фирменные блюда, смешанные алкогольные и безалкогольные напитки, фирменные закуски и блюда, шоколад, фрукты, ягоды, конфеты в широком ассортименте.

Дневной бар - это предприятие, которое действует, как правило, при гостиницах, в ресторанах или как самостоятельное предприятие. Посетителям предлагается многообразная гамма простых алкогольных и безалкогольных напитков, а также закуски, бутерброды, мучные и кондитерские изделия, мороженое, сигареты, а также возможность развлекаться (музыка, телевизор, различные игры). Посетители обслуживаются барменом через стойку-бар с высокими стульями, небольшими столами с соответствующими стульями.

Ночной бар - это предприятие развлекательного характера с ночным распорядком, которое предлагает богатую программу варьете, танцев для посетителей. В ассортименте разнообразная гамма изысканных спиртных напитков, зарубежных и отечественных, безалкогольные напитки, разные виды кондитерских изделий и мороженого, а также небольшой ассортимент кулинарных изделий (пиццы, гриллеты, гамбургеры и др.), кофе.

Обычно имеют форму амфитеатра, чтобы все посетители имели возможность наблюдения за художественной программой. Снабжены аппаратами для усиления звука, светомузыкой, аппаратурой для показа кинофильмов.

Кафе-бар - это предприятие, которое соединяет функционирование бара с реализацией разных видов кофе, горячего шоколада, а также закусок, кондитерских изделий, мороженого, изысканных алкогольных напитков (ликер, коньяк, вермут).

Гриль-бар - это предприятие со стойкой-баром, посетители обслуживаются изделиями, приготовленными частично или полностью у них на глазах. В ассортименте сосиски отварные, цыплята гриль, жареные колбаски, горячие бутерброды и другие кулинарные изделия, а также горячие и холодные напитки; алкогольные напитки предлагаются в ограниченном ассортименте.

Диско(видео)-бар - это предприятие с развлекательным профилем для молодежи, коммерческая деятельность которого основана на реализации закусок, кондитерских изделий, мороженого и в особенности алкогольных и безалкогольных коктейлей. Развлечения организовываются и проводятся "disk-jockey". Видеотека оснащена специальными электронными установками для показа видеопрограмм и фильмов.

Кафе - это предприятие, которое совмещает деятельность по реализации кофе с развлечениями. А также предлагает посетителям: горячие безалкогольные напитки (кофе, кофе с молоком, какао, шоколад, чай), холодные и горячие закуски, вторые блюда, мороженое, кондитерские изделия и спиртные напитки (ликеры, коньяки).

Кафе специализированное - оформлены и оснащены согласно данной специализации, ассортимент реализуемых блюд и изделий - также должен соответствовать тематике. Кафе, специализированные - кафе мороженое, кафе молочное, кафе молодежное, кафе детское.

Кафе мороженое - организует потребление на месте мороженого разных наименований (с наполнителями и без них), молочных коктейлей, горячих, холодных и прохладных напитков, кондитерских изделий.

Кафе молочное - предоставляет посетителям разнообразные блюда из молока и молочнокислых продуктов, кондитерские изделия, холодные и горячие напитки.

Кафе молодежное - наряду с предоставлением широкого ассортимента мучных, кондитерских, кулинарных изделий и блюд организует проведение различных мероприятий (тематические вечера, встречи с писателями, артистами и т.д.)

Кафе детское - предназначено для обслуживания посетителей с детьми. Интерьеры кафе оформляются в соответствии с детской тематикой, кафе оснащаются детской столовой посудой и мебелью. В меню включаются горячие и холодные напитки, супы, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, кисломолочные продукты.

Закусочная - предприятие с небольшим интерьером, в котором потребители обслуживаются специфическим ассортиментом блюд и закусок (горячих и холодных), мучных изделий, алкогольных и безалкогольных напитков, соков, пива.

В зависимости от ассортимента реализуемой продукции, закусочные могут иметь следующую специализацию: вареничная, пельменная, шашлычая, сосисочная, блинная, плациндная, пирожковая, гратарная, пивная, чайная, кафетерий, пиццерия, гамбургерная и т.д.

Столовая - предназначена для приготовления и реализации с потреблением на месте разнообразных по дням недели завтраков, обедов, ужинов. Они расположены при промышленных предприятиях, на строительных участках, общеобразовательных школах и лицеях, студенческих корпусах, а также в общедоступной сети.

Столовые должны иметь торговые залы для обслуживания посетителей, производственные, складские, административно-бытовые помещения.

В столовых действует система самообслуживания через раздаточную линию или предварительное накрытие столов в зависимости от обслуживаемого контингента.

Диетические столовые специализируются на обслуживании нуждающихся в лечебном питании, предоставляют населению рационы диетического питания.

В столовых в дополнение к основным видам питания может быть организован отпуск продукции через буфеты.

Буфет - предприятие, в котором реализуется ограниченный ассортимент холодных закусок, кулинарных изделий, бутербродов, напитков, приготовленные на месте или привезенные из другого предприятия общественного питания.

Магазин (отдел) кулинарии - самостоятельное предприятие, в котором реализуются кулинарные полуфабрикаты (мясные, рыбные, овощные, мучные), а также готовая кулинария, мучные и кондитерские изделия, для домашнего потребления. Продукция отпускается через продавца, может быть приготовлена на месте или получена от других предприятий общественного питания.

Магазины кулинарии могут быть размещены и в составе предприятий общественного питания, ресторанов, столовых, а также могут открываться в универсамах, продовольственных магазинах.

ПРЕДПРИЯТИЯ МЕЛКОРОЗНИЧНОЙ ТОРГОВОЙ СЕТИ

Киоск, ларек - небольшое сооружение закрытого или полузакрытого типа, имеющее только одно рабочее место без добавочного помещения для хранения товаров.

Палатка - постройка закрытого типа, отличается от киоска тем, что имеет два и более рабочих мест, а также подсобное помещение.

Летнее кафе, мини-кафе - сооружения закрытого, полузакрытого типа, оборудованные на базе киосков, павильонов и т.д. с установкой мебели (столов, стульев), в том числе и на открытых площадках для обслуживания потребителей.

В летних кафе и мини-кафе реализуется продукция несложного приготовления - бутерброды, мучные изделия, соки, прохладительные напитки, табачные изделия.

Может применяться самообслуживание или обслуживание официантами.

Приложение № 5  
к Положению о присвоении  
предприятиям общественного  
питания категорий  
по уровню обслуживания

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ,  
ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К РАЗЛИЧНЫМ КАТЕГОРИЯМ  
ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

----T-------------------T---------------------------------------------------------------------------------------------¬ № ¦ Требования ¦ Типы предприятий общественного питания ¦ п./п¦ ¦------------------T------------------T-------------T-------------T-------------T-------------+ ¦ ¦ Ресторан ¦ Бар ¦ Кафе ¦ Закусочная ¦ Столовая ¦ Буфет ¦ ----+-------------------+------------------+------------------+-------------+-------------+-------------+-------------+

¦ ¦ КАТЕГОРИИ ¦

----+-------------------+----T------T------T----T------T------T------T------T------T------T------T------T------T------+ ¦ ¦люкс¦высшая¦первая¦люкс¦высшая¦пер вая¦первая¦вторая¦первая¦вторая¦вторая¦третья¦вторая¦третья¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

1. ¦ 2. ¦ 3. ¦ 4. ¦ 5. ¦ 6.¦ 7. ¦ 8. ¦ 9. ¦ 10. ¦ 11. ¦ 12. ¦ 13. ¦ 14. ¦ 15. ¦ 16. ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ ¦Строения -¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦приспособления и¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦внешний вид¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦предприятий. ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

1.1 ¦Автостоянка 1). ¦ + ¦ ¦ ¦ + ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 1.2 ¦Вывеска: ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦- световая с¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦ элементами ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ оформления ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦- обычная. ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

1.3 ¦У главного входа¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ ¦отличительный ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦знак, определяющий¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦тип и категорию¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦предприятия ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 1.4 ¦Отдельный вход с¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦улицы для¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦посетителей ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+-------

----T-------------------T----T------T------T----T------T------T------T------T------T------T------T------T------T------¬ 1. ¦2. ¦ 3. ¦ 4. ¦ 5. ¦ 6.¦ 7. ¦ 8. ¦ 9. ¦ 10. ¦ 11. ¦ 12. ¦ 13. ¦ 14. ¦ 15. ¦ 16. ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

1.5 ¦Доступ для¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ ¦снабжения сырьем и¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦движения персонала¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦через отдельный¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦вход от¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦посетителей. ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 1.6 ¦Фойе для приема и¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦ожидания ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦посетителей. ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

1.7 ¦Гардероб, ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ - ¦ + ¦ - ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦размещенный в фойе¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦или помещении,¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦рядом с фойе. ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 1.8 ¦Вешалка в зале¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ + ¦ - ¦ + ¦ - ¦ + ¦ - ¦ + ¦ + ¦ + ¦ ¦предприятия. ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

1.9 ¦Телефон для¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦посетителей. ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 1.10¦Использование ¦ + ¦ - ¦ - ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦изысканных ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦декоративных ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦элементов в¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦оформлении залов и¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦помещений для¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦посетителей. ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

1.11¦Использование ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦ ¦оригинальных ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦декоративных ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦элементов ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦(светильников, ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦драпировок и др.) ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 1.12¦Использование ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ + ¦ - ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦декоративных ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦элементов, ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦создающих единство¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦стиля. ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

1.13¦Наличие эстрады и¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦танцевальной ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦площадки. ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 1.14¦Наличие банкетного¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦зала, отдельных¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦кабин (кабинетов). ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

1.15¦Система ¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦кондиционирования ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦воздуха с¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦автоматическим ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦поддержанием ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦оптимальных ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦параметров ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦температуры и¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦влажности. ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 1.16¦Система ¦ - ¦ - ¦ + ¦ - ¦ - ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ ¦вентиляции, ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦обеспечивающая ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦допустимые ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦параметры ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦температуры и¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦влажности. ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

1.17¦Центральное ¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ - ¦ + ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ ¦отопление. ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+-------

----T-------------------T----T------T------T----T------T------T------T------T------T------T------T------T------T------¬

1. ¦2. ¦ 3. ¦ 4. ¦ 5. ¦ 6.¦ 7. ¦ 8. ¦ 9. ¦ 10. ¦ 11. ¦ 12. ¦ 13. ¦ 14. ¦ 15. ¦ 16. ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 1.18¦Центральное ¦ - ¦ - ¦ + ¦ - ¦ - ¦ + ¦ - ¦ + ¦ - ¦ + ¦ - ¦ - ¦ + ¦ - ¦ ¦отопление или¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦другие источники¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦тепла. ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

1.19¦Горячее и холодное¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ ¦водоснабжение. ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 1.20¦Производство ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ ¦отделено от зала¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦декоративной ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦стеной (решетка,¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦панель) ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

1.21¦Помещение с¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦кассовыми ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ ¦аппаратами для¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦официантов или¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦раздаточная линия¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦с кассовым¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦аппаратом. ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 1.22¦Пищеблок включает¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦следующие ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦помещения: ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦- горячий цех ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ ¦- холодный цех ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ ¦- совмещение ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ ¦ горячего и¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ холодного цехов ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦- буфет ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦- заготовочные¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ ¦ цеха (овощной,¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ мясной, рыбный,¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ для нарезки хлеба,¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ для обработки яиц)¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦- холодильные¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ ¦ камеры ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦- холодильные¦ + ¦ + ¦ +\*) ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ ¦ шкафы ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦- моечная¦ + ¦ + ¦ +\*) ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ ¦ столовой посуды ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦- моечная¦ + ¦ + ¦ +\*) ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ ¦ кухонной посуды ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦- склад для¦ + ¦ + ¦ +\*) ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ ¦ сырья и напитков¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

1.23¦Бельевая. ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 1.24¦Комната для зав.¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ ¦производством ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

1.25¦Кондитерский ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ ¦(мучной) цех ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+-------

----T-------------------T----T------T------T----T------T------T------T------T------T------T------T------T------T------¬

1. ¦2. ¦ 3. ¦ 4. ¦ 5. ¦ 6.¦ 7. ¦ 8. ¦ 9. ¦ 10. ¦ 11. ¦ 12. ¦ 13. ¦ 14. ¦ 15. ¦ 16. ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 1.26¦Помещение для¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ ¦персонала ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦(гардероб, душ,¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦туалет) ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

1.27¦Помещение для¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ ¦хранения тары и¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦пищевых отходов ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 1.28¦Туалетные комнаты¦ 1/ ¦ 1/ ¦ 1/ ¦ 1/ ¦ 1/ ¦ 1/ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦для посетителей,¦ 30 ¦ 30 ¦ 40 ¦ 30 ¦ 30 ¦ 40 ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦оснащенные ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦современными ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦приспособлениями, ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦проточной горячей¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦и холодной водой ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦(на количество ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ посадочных мест) ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

1.29¦Туалет с проточной¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ ¦водой ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦(исключительно для¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦посетителей) ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------- ¦II. Оснащение и¦ ¦оформление ¦ ¦интерьеров ¦ ¦предприятий ¦ ----+-------------------+----T------T------T----T------T------T------T------T------T------T------T------T------T------¬

2.1 ¦Полы паркетные,¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦мраморные в виде¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦мозаики, ковра ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 2.2 ¦Полы мозаичные,¦ - ¦ - ¦ + ¦ - ¦ - ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ ¦покрытые ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦линолеумом или¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦другими ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦материалами ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

2.3 ¦Стены обтянуты¦ + ¦ - ¦ - ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦тканями, обоями¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦высокого качества,¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦использованы ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦особые ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦декоративные ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦отделки. ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 2.4 ¦Мебель повышенной¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦комфортности, ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦соответствующая ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦интерьеру ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦помещений ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

2.5 ¦Мебель стандартная¦ - ¦ - ¦ +\*) ¦ - ¦ - ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ ¦облегченных ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦конструкций, ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦соответствующая ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦интерьеру ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦помещений.2). ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+-------

----T-------------------T----T------T------T----T------T------T------T------T------T------T------T------T------T------¬

1. ¦2. ¦ 3. ¦ 4. ¦ 5. ¦ 6.¦ 7. ¦ 8. ¦ 9. ¦ 10. ¦ 11. ¦ 12. ¦ 13. ¦ 14. ¦ 15. ¦ 16. ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 2.6 ¦Столы: ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦- мягкое¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦ покрытие ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦- полиэфирное¦ - ¦ - ¦ + ¦ - ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦ покрытие ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦- гигиеническое¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ ¦ покрытие ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦- столы,¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ + ¦ + ¦ ¦кронштейны для ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦приема пищи стоя 3)¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

2.7 ¦- Кресла (диваны,¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦банкетки и др.)¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦мягкие (в фойе) ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦- мягкие с ¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦подлокотниками в¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦обеденном зале ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦- полумягкие ¦ - ¦ - ¦ + ¦ - ¦ - ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------- 2.8 ¦Наличие столов¦ ¦различной ¦ определяется с учетом конкретных условий ¦вместимости ¦ ¦(2, 4, 6 мест и¦ ¦др.) ¦ ----+-------------------+----T------T------T----T------T------T------T------T------T------T------T------T------T------¬

2.9 ¦Занавесы и¦ + ¦ - ¦ - ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦драпировки из¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦тканей изысканных¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦сортов ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 2.10¦Скатерти фирменные ¦ + ¦ - ¦ - ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

2.11¦Скатерти белые или¦ + ¦ +4) ¦ +4) ¦ + ¦ +4) ¦ +4) ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦цветные ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 2.12¦Скатерти банкетные ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

2.13¦Салфетки ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦индивидуального ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦пользования ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦(полотняные) ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 2.14¦Салфетки бумажные ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

2.15¦Смена столового¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦белья после¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦обслуживания ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦потребителя ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+-------

----T-------------------T----T------T------T----T------T------T------T------T------T------T------T------T------T------¬

1. ¦2. ¦3. ¦ 4. ¦ 5. ¦ 6. ¦ 7. ¦ 8. ¦ 9. ¦ 10. ¦ 11. ¦ 12. ¦ 13. ¦ 14. ¦ 15. ¦ 16. ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ ¦III. Оснащение¦ ¦ ¦инвентарем, ¦ ¦ ¦посудой для¦ ¦ ¦обслуживания ¦ ¦ ¦(шт./мест) ¦ ¦ ----+-------------------+----T------T------T----T------T------T------T------T------T------T------T------T------T------+

¦А. Металлическая¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦посуда и столовые¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦приборы: ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦- из мельхиора¦ + ¦ - ¦ - ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦ или нейзильбера ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦- из нержавеющей ¦ - ¦ + ¦ +\*) ¦ - ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦ стали ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦- из аллюминия ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 3.1 ¦Кокотницы ¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

3.2 ¦Икорницы ¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 3.3 ¦Креманки ¦ + ¦ +\*) ¦ +\*) ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

3.4 ¦Подносы ¦ + ¦ + ¦ +\*) ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 3.5 ¦Кофейники для¦ + ¦ + ¦ +\*) ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ - ¦ ¦варки черного кофе ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

3.6 ¦Сковородка для¦ + ¦ + ¦ +\*) ¦ - ¦ - ¦ - ¦ + ¦ - ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦порционных блюд ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 3.7 ¦Соусники ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ + ¦ - ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

3.8 ¦Турочка для варки¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦кофе ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦по - восточному ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 3.9 ¦Ложка чайная ¦ + ¦ + ¦ +\*) ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

3.10¦Ложка кофейная ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ + ¦ - ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 3.11¦Ложка для консоме ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

3.12¦Приборы для рыбы ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦ (нож, вилка) ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 3.13¦Прибор закусочный ¦ + ¦ + ¦ +\*) ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦(нож, вилка) ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

3.14¦Прибор столовый¦ + ¦ + ¦ +\*) ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ ¦(нож, вилка,¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦вилка, ложка) ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 3.15¦Прибор десертный ¦ + ¦ + ¦ +\*) ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

3.16¦Щипцы для сахара ¦ + ¦ + ¦ +\*) ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------- ----T-------------------T----T------T------T----T------T------T------T------T------T------T------T------T------T------¬

1. ¦2. ¦ 3. ¦ 4. ¦ 5. ¦ 6. ¦ 7. ¦ 8. ¦ 9. ¦ 10. ¦ 11. ¦ 12. ¦ 13. ¦ 14. ¦ 15. ¦ 16. ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 3.17¦Ведерко для льда ¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

3.18¦Щипцы для льда ¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 3.19¦Шнекер ¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

¦Б. Стеклянная¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦посуда ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦6 (шт/мест) ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦· хрусталь, ¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦ художественно-офор¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ мленная посуда ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦из выдувногостекла ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦- сортовая ¦ - ¦ - ¦ + ¦ - ¦ - ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦ стеклянная посуда¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ без рисунка ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦- из пресованного ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ +7) ¦ +7) ¦ +7) ¦ +7) ¦ +7) ¦ ¦ стекла ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 3.17¦Бокал для ¦ 1,5¦ 1,3 ¦1,0\*) ¦ 1,5¦ 1,3 ¦ 1,2 ¦ 1,3 ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦шампанского ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

3.18¦Графин для вина ¦ + ¦ + ¦ +\*) ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 3.19¦Рюмка лафитная ¦ 3 ¦ 2,5 ¦ 2\*) ¦ 3 ¦ 2,5 ¦ 2 ¦ 3 ¦ 2,5 ¦ - ¦ 2 ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦(красное вино) ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

3.20¦Рюмка рейнвейная ¦ 3 ¦ 2,5 ¦ 2\*) ¦ 3 ¦ 2,5 ¦ 2 ¦ 3 ¦ 2,5 ¦ - ¦ 2 ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦(белое вино) ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 3.21¦Фужер (стакан) для¦ 3 ¦ 2,5 ¦ 2\*) ¦ 3 ¦ 2,5 ¦ 2 ¦ 3 ¦ 2,5 ¦ 2,5 ¦ 1,5 ¦ 1,5 ¦ 1,5 ¦ - ¦ - ¦ ¦воды ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

3.22¦Рюмка для крепких¦ 3 ¦ 2,5 ¦ 2 ¦ 3 ¦ 2,5 ¦ 2 ¦ 3 ¦ 2,5 ¦ 2,5 ¦ 2,5 ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦напитков (для¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦апперетива) ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 3.23¦Рюмка ликерная ¦ 1 ¦ 0,5 ¦ 0,5 ¦ 1 ¦ 0,5 ¦ 0,5 ¦ 1 ¦ 0,5 ¦ 1,0 ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

3.24¦Рюмка коньячная ¦1,5 ¦ 1,3 ¦ 1\*) ¦1,5 ¦ 1,3 ¦ 1,2 ¦ 1,5 ¦ 1,3 ¦ 1,5 ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 3.25¦Фужер для¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦коктейлей ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

3.26¦Стакан для¦ + ¦ + ¦ +\*) ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ ¦прохладительных ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦напитков ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 3.27¦Пивная кружка ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ + ¦ - ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ + ¦ - ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

3.28¦Цилиндры, рюмки¦ + ¦ + ¦ +\*) ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ ¦мерные ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 3.29¦Комплект для¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦специй ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

3.30¦Солонки ¦ - ¦ - ¦ +\*) ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ + ¦ - ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 3.31¦Пепельница ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ + ¦ - ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+-------

----T-------------------T----T------T------T----T------T------T------T------T------T------T------T------T------T------¬ 1. ¦2. ¦ 3. ¦ 4. ¦ 5. ¦ 6. ¦ 7. ¦ 8. ¦ 9. ¦ 10. ¦ 11. ¦ 12. ¦ 13. ¦ 14. ¦ 15. ¦ 16. ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

3.32¦Ваза для крема ¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ - ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 3.33¦Ваза для цветов ¦ + ¦ + ¦ +\*) ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

3.34¦Ваза для варенья ¦ + ¦ + ¦ +\*) ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 3.35¦Ваза для фруктов ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

3.36¦Ваза для печенья ¦ + ¦ + ¦ +\*) ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 3.37¦Ваза для торта ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

¦В. Фарфорофаян - ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦совая посуда ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦- фарфоровая ¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦ посуда ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦- полуфарфоровая, ¦ - ¦ - ¦ + ¦ - ¦ - ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ ¦ фаянсовая посуда¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 3.38¦Блюдо пяти-шести¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦порционное круглое¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦диаметром 300мм ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

3.39¦Блюдо восьми-¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦десяти порционное¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦круглое диаметром¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦350мм ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 3.40¦Тарелка столовая¦1,5 ¦ 1,5 ¦ 1,5\*)¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ 1,5 ¦ 1,5 ¦ - ¦ - ¦ ¦глубокая диаметром¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦240 мм (шт. на 1¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦место) ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

3.41¦Блюдо десяти-¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦двенадцати ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦порционное ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦овальное диаметром ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦400 - 500 мм ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 3.42¦Тарелка мелкая¦3,0 ¦ 2,5 ¦ 2,0 ¦1,5 ¦ 1,0 ¦ 1,0 ¦ 2,0 ¦ 1,5 ¦ 2,0 ¦ 1,5 ¦ 2,0 ¦ 2,0 ¦ 1,5 ¦ 1,0 ¦ ¦диаметром 240мм ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

3.43¦Тарелка закусочная¦3,0 ¦ 2,5 ¦ 2,0\*)¦1,5 ¦ 1,0 ¦ 1,0 ¦ 2,0 ¦ 1,5 ¦ 2,0 ¦ 1,5 ¦ 2,0 ¦ 2,0 ¦ - ¦ - ¦ ¦диаметром 200мм ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 3.44¦Тарелка десертная¦1,5 ¦ 1,5 ¦ 1,0 ¦1,5 ¦ 1 ¦ 1 ¦ 1 ¦ 1 ¦ 1 ¦ - ¦ - ¦ - ¦ 1 ¦ - ¦ ¦диаметром 170мм ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

3.45¦Тарелка пирожковая¦3,0 ¦ 2,5 ¦ 2,0 ¦1,5 ¦ 1 ¦ 1 ¦ 2 ¦ 1,5 ¦ 2 ¦ 1,5 ¦ 2 ¦ 2 ¦ 1,5 ¦ 1 ¦ ¦диаметром 150мм ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------- ----T-------------------T----T------T------T----T------T------T------T------T------T------T------T------T------T------¬

1. ¦2. ¦ 3. ¦ 4. ¦ 5. ¦ 6. ¦ 7. ¦ 8. ¦ 9. ¦ 10. ¦ 11. ¦ 12. ¦ 13. ¦ 14. ¦ 15. ¦ 16. ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 3.46¦Чашка чайная с¦2,5 ¦ 2 ¦ 1,5\*)¦ 2,5¦ 2 ¦ 1,5 ¦ 2 ¦ 1,5 ¦ 2 ¦ - ¦ - ¦ - ¦ 1,5 ¦ 1 ¦ ¦блюдцем ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

3.47¦Чашка кофейная ¦2,5 ¦ 2 ¦ 1,5\*)¦ 2,5¦ 2 ¦ 1,5 ¦ 2 ¦ 1,5 ¦ 2 ¦ - ¦ - ¦ - ¦ 2 ¦ - ¦ ¦с блюдцем ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 3.48¦Чашка бульонная ¦1,5 ¦ 1 ¦ 1\*) ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ 1 ¦ 1 ¦ - ¦ - ¦ 1 ¦ - ¦ ¦с блюдцем ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

3.49¦Чашка для консоме ¦1,5 ¦ 1 ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 3.50¦Чайник для заварки¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ ¦чая ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

3.51¦Блюдце для варенья ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ - ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 3.52¦Ваза для салата ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ - ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

3.53¦Ваза для салфеток ¦ + ¦ + ¦ +\*) ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 3.54¦Ваза для пирожных ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

3.55¦Кофейник одно- или ¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦дву - порционный ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 3.56¦Рюмка - подставка¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦для яиц ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+-------

----T-------------------T----T------T------T----T------T------T------T------T------T------T------T------T------T------¬ 1. ¦2. ¦ 3. ¦ 4. ¦ 5. ¦ 6.¦ 7. ¦ 8. ¦ 9. ¦ 10. ¦ 11. ¦ 12. ¦ 13. ¦ 14. ¦ 15. ¦ 16. ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

¦IV. Оформление¦ ¦ ¦меню, ассортимент¦ ¦ ¦кулинарной ¦ ¦ ¦продукции ¦ ¦

----+-------------------+----T------T------T----T------T------T------T------T------T------T------T------T------T------+ 4.1 ¦Меню и прейскурант¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦с эмблемой¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦(фирменным знаком)¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦предприятия: ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ ¦- напечатанное¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦ типографским ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ способом ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦- напечатанное ¦ - ¦ - ¦ +\*) ¦ - ¦ - ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ - ¦ - ¦ ¦ машинописным ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ способом ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦- оформленное¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ + ¦ - ¦ + ¦ - ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦ другими способам¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦- обложка из¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦ мелованной бумаги,¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ картона, ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦кожзаменителя и¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦др. ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦- напечатанное¦ - ¦ + ¦ - ¦ - ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦ на одном языке¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ международного ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ общения ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦- напечатано на¦ + ¦ - ¦ - ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦ двух языках¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ международного ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ общения ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦- ценники ¦ - ¦ - ¦ +\*) ¦ - ¦ - ¦ + ¦ + ¦ + ¦ +8) ¦ +8)¦ + ¦ + ¦ +8) ¦ +8) ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

4.2 ¦Печатная реклама¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦(пригласительные ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦карточки, буклеты¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦и др.) ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 4.3 ¦Ассортимент, ¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦состоящий ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦преимущественно из¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦оригинальных, ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦изысканных, ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦заказных и¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦фирменных, в т.ч.¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦национальных блюд,¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦изделий и¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦напитков. ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+-------

----T-------------------T----T------T------T----T------T------T------T------T------T------T------T------T------T------¬ 1. ¦2. ¦ 3. ¦ 4. ¦ 5. ¦ 6. ¦ 7. ¦ 8. ¦ 9. ¦ 10. ¦ 11. ¦ 12. ¦ 13. ¦ 14. ¦ 15. ¦ 16. ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

4.4 ¦Разнообразный ¦ - ¦ - ¦ + ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦ассортимент ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦фирменных блюд,¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦изделий и напитков¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦сложного ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦приготовления. ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 4.5 ¦Разнообразный ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦ассортимент блюд,¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦изделий и¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦напитков, в т.ч.¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦фирменных, ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦заказных и с¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦учетом ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦специализации ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

4.6 ¦Ассортимент ¦ - ¦ - ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦коктейлей, пуншей,¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦грогов и других¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦смешанных ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦напитков, соков,¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦закусок, сладких¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦блюд, кондитерских¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦изделий, ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦преимущественно ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦состоящий из¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦заказной ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦фирменной, в т.ч.¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦национальной ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦продукции в¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦соответствии со¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦специализацией ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 4.7 ¦Коктейли, напитки,¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦десерты, закуски¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦несложного ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦приготовления, ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦заказные и¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦фирменные напитки ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

4.8 ¦Широкий ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦ассортимент ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦кондитерских ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦изделий ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦промышленного ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦производства, ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦фруктов, вино¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦водочных, табачных¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦изделий, фруктовых¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦и минеральных вод. ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------- ----T-------------------T----T------T------T----T------T------T------T------T------T------T------T------T------T------¬

1. ¦2. ¦ 3. ¦ 4. ¦ 5. ¦ 6. ¦ 7. ¦ 8. ¦ 9. ¦ 10. ¦ 11. ¦ 12. ¦ 13. ¦ 14. ¦ 15. ¦ 16. ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 4.9 ¦Разнообразный ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ +9) ¦ +9) ¦ +9) ¦ +9) ¦ +10)¦ +10) ¦ - ¦ - ¦ ¦ассортимент блюд и¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦изделий, покупных¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦товаров, с учетом¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦специфики ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦обслуживания ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦контингентов и¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦рационов питания.¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦Возможна ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦реализация ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦фирменных и¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦порционных блюд. ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

4.10¦Выполнение особых¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦пожеланий ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦потребителя по¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦изготовлению блюд¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦на виду у¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦потребителя. ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 4.11¦Из общего¦ 60 ¦ 50 ¦ 20 ¦ 60 ¦ 30 ¦ 10 ¦ 10 ¦ - ¦ 10 ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦количества ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦заказные и¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦фирменные блюда,¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦кондитерские ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦изделия, напитки¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦(%) ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

¦V. Персонал¦ ¦ ¦предприятия ¦ ¦

----+-------------------+----T------T------T----T------T------T------T------T------T------T------T------T------T------+ 5.1 ¦Обслуживание ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦осуществляется: ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦- официантами,¦ + ¦ + ¦ +\*)¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦ барменами ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦- буфетчиками,¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ + ¦ + ¦ ¦ продавцами ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦- самообслуживание¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ + ¦ - ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+-------

----T-------------------T----T------T------T----T------T------T------T------T------T------T------T------T------T------¬ 1. ¦2. ¦ 3. ¦ 4. ¦ 5. ¦ 6.¦ 7. ¦ 8. ¦ 9. ¦ 10. ¦ 11. ¦ 12. ¦ 13. ¦ 14. ¦ 15. ¦ 16. ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

5.2 ¦Квалификационные ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦требования к¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦персоналу: ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦- наличие высших ¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦ квалификационных¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ разрядов у поваров¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ кондитеров, ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦официантов,имеющих ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ специальное ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦образование и ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ прошедших ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ профессиональную¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ подготовку, а¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ также знание¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ официантами и¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ барменами одного¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ иностранного языка¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ международного ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ значения ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦- наличие¦ - ¦ - ¦ + ¦ - ¦ - ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ ¦ специального ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ образования и¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ квалификационных¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ разрядов у¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ поваров, ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ кондитеров, ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ официантов, ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ постоянное ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ совершенствовани¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ их мастерства. ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 5.3 ¦Наличие у¦ + ¦ + ¦ +\*) ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦обслуживающего ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦персонала ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦фирменной одежды с¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦эмблемой ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦предприятия и¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦обуви ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

5.4 ¦Наличие санитарной¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ ¦одежды ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 5.5 ¦Выступление ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦вокально- ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦инструментальных ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ансамблей, ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦солистов ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

5.6 ¦Любые виды¦ - ¦ - ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦музыкального ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦обслуживания(с ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦использованием ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦музыкальных ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦автоматов, звуко-¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦видео ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦воспроизводящей ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦аппаратуры) ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------- ¦VI. Дополнительные¦ ¦услуги ¦ ¦потребителям. ¦ ----+-------------------+----T------T------T----T------T------T------T------T------T------T------T------T------T------¬

6.1 ¦Вызов такси ¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦

----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+ 6.2 ¦Продажа в фойе¦ + ¦ + ¦ - ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦сувениров, цветов¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦и т.д. ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ----+-------------------+----+------+------+----+------+------+------+------+------+------+------+------+------+------+

6.3 ¦Предварительное ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ - ¦ ¦бронирование мест ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

----+-------------------+----+------+------+-----------+------+------+------+-------------+------+------+------+-------

ПРИМЕЧАНИЕ: +.) В том числе требования и для вагон ресторанов.

+(..) В ресторанах при гостиницах, аэропортах, крупных универмагах, в кафе допускается самообслуживание.

+ (:) Допускается в ресторанах и барах I категории форма одежды без эмблемы.

1) Исключения составляют действующие предприятия. 2) Может быть использован в отдельных видах закусочных, кафе, столовых, буфетах. 3) Допускается в отдельных видах кафе. 4) В специализированных ресторанах и барах высшей, первой категории при наличии столов с полиэфирным покрытием или художественно оформленными крышками допускается замена скатертей индивидуальными салфетками из ткани. 5) В тематических ресторанах и ресторанах с национальной кухней категории люкс, высшая и барах люкс допускается использование посуды из керамики, дерева и т.д. 6) В предприятиях категории люкс и высшая используется фарфоровая посуда с эмблемой предприятия; фужеры, рюмки - хрустальные, полу хрустальные или из стекла высокого качества; в предприятиях первой категории используется стекло тонкое, высшего качества. 7) Допускается применение посуды разового пользования из алюминиевой фольги, пищевого пластмасса, картона и т.д. 8) Допускается в отдельных видах закусочных, буфетах. 9) Для кафе и закусочных, специализирующихся на приготовлении блюд из определенного вида сырья, обязательна реализация нескольких наименований этих блюд. 10) Для диетических столовых рекомендуется включение в меню не менее 5 - 6 диет, в диетотделениях - не менее 3-х.

Руководитель Аппарата Президента и Правительства С.Ф. Леонтьев

Исполнитель Д.А. Хлобостаев тел. 3-55-03

Приложение № 5а (обязательное).

Площади помещений для потребителей на предприятиях общественного питания

-------------------------------------T------------------------¬

Тип предприятия общественного ¦ Площадь на одно место ¦  
питания и площади для потребителей ¦ не менее /в ¦  
¦ квадратных метрах/ ¦

-------------------------------------+------------------------+ 1. Ресторан: ¦ ¦ ¦ ¦ 1.1. Зал с эстрадой и ¦ 2.0 ¦ танцплощадкой ¦ ¦ ¦ ¦ 1.2. Зал ¦ 1.8 ¦ ¦ ¦ 1.3. Курительная ¦ 0.07-0.075 ¦ -------------------------------------+------------------------+

¦ ¦  
2. Бар: ¦ ¦  
¦ ¦  
2.1. Зал ¦ 1.8 ¦

-------------------------------------+------------------------¦ ¦ ¦ 3. Кафе, закусочные, пивные ¦ ¦ бары: ¦ ¦ ¦ ¦ 3.1. Зал. ¦ 1.6 ¦ -------------------------------------+------------------------+

¦ ¦  
4. Столовые школ и школ- ¦ ¦  
интернатов: ¦ ¦  
¦ ¦  
4.1. Зал до 80 мест ¦ 0.75 ¦  
¦ ¦  
4.2. Зал свыше 80 мест ¦ 0.65 ¦  
¦ ¦  
4.3. Зал средних специальных ¦ 1.3 ¦  
учебных заведений ¦ ¦  
¦ ¦  
4.4. Зал профтехучилищ ¦ 0.8 ¦  
¦ ¦  
4.5. Зал общедоступный, при высших ¦ 1.8 ¦  
учебных заведениях. ¦ ¦

-------------------------------------+-------------------------

Примечание: Площадь залов специализированных предприятий общественного питания следует принимать по заданиям на проектирование. Приложение № 5б (обязательное).

Состав помещений для потребителей на предприятиях общественного питания.

----------T--------------------------------------------------------¬

Помещения ¦ Типы предприятий общ ественного питания ¦ для +------------------T-------------T-----T---------T-------+ потребите ¦ Ресторан ¦ Бар ¦Кафе ¦Столовая ¦ Заку- ¦ лей +------------------+-------------+ ¦ ¦сочная ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ Кат егории ¦ ¦ ¦ ¦ +----T----T-----T----T-----T-----+ ¦ ¦ ¦ ¦люкс¦выс-¦пер- ¦люкс¦выс- ¦пер- ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ший ¦вый ¦ ¦ший ¦вый ¦ ¦ ¦ ¦

----------+----+----+-----+----+-----+-----+-----+---------+-------+ Вестибюль ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ -- ¦ -- ¦ ----------+----+----+-----+----+-----+-----+-----+---------+-------+

Гардероб ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ +\*) ¦ -- ¦

----------+----+----+-----+----+-----+-----+-----+---------+-------+ Зал ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ ----------+----+----+-----+----+-----+-----+-----+---------+-------+

Банкетный ¦ + ¦ + ¦ + ¦ -- ¦ -- ¦ -- ¦ --¦ -- ¦ -- ¦ зал ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

----------+----+----+-----+----+-----+-----+-----+---------+-------+ Мужской ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ +\*)¦ + ¦ -- ¦ туалет с ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ помещением¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ м для ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ мытья рук ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ----------+----+----+-----+----+-----+-----+-----+---------+-------+

Женский ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ + ¦ +\*)¦ + ¦ -- ¦ туалет с ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ помещением¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ м для ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ мытья рук ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

----------+----+----+-----+----+-----+-----+-----+---------+-------+ Куритель- ¦ + ¦ + ¦ -- ¦ + ¦ -- ¦ -- ¦ --¦ -- ¦ -- ¦ ная ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ----------+----+----+-----+----+-----+-----+-----+---------+--------

\*) - для предприятий, вместимостью свыше 50 мест.  
+ - наличие помещения обязательно.  
-- - наличие помещения не обязательно.

Приложение № 6  
к Положению о присвоении  
предприятиям общественного  
питания соответствующих  
категорий по уровню  
обслуживания.

Форма журнала учета выдаваемых свидетельств

"О присвоении категории обслуживания предприятиям  
общественного питания"

----------T--------T---------------------------------------------¬ Номер ¦Дата ¦Данные о присвоении категории обслуживания ¦ свидетель-¦выдачи ¦ предприятиям общественного питания ¦ ства ¦свидете-+----T-------T-------T-------T----------T-----+ ¦льства ¦ тип¦наиме- ¦общая ¦адрес, ¦число ¦кате ¦ ¦ ¦ ¦нование¦площадь¦телефон¦посадочных¦гория¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦мест ¦ ¦ ----------+--------+----+-------+-------+-------+----------+-----+

1. ¦ 2. ¦ 3. ¦ 4. ¦ 5. ¦ 6. ¦ 7. ¦ 8. ¦

----------+--------+----+-------+-------+-------+----------+-----¦ ----------+--------+----+-------+-------+-------+----------+-----+

----------+--------+----+-------+-------+-------+----------+-----+ ----------+--------+----+-------+-------+-------+----------+-----+

----------+--------+----+-------+-------+-------+----------+-----+ ----------+--------+----+-------+-------+-------+----------+------

----------------T--------------T--------------T-----------------¬ Организационно ¦Подпись лица ¦Подпись лица ¦ Замечания ¦ -правовая форма ¦проверяющего ¦получившего ¦ ¦ деятельности ¦достоверность ¦свидетельство ¦ ¦ предприятия ¦данных ¦ ¦ ¦ ----------------+--------------+--------------+-----------------+

9. ¦ 10. ¦ 11. ¦ 12. ¦

----------------+--------------+--------------+-----------------+ ----------------+--------------+--------------+-----------------+

----------------+--------------+--------------+-----------------+ ----------------+--------------+--------------+-----------------+

----------------+--------------+--------------+------------------

Приложение № 3 к Постановлению Правительства Приднестровской Молдавской Республики №182 от 11 июня 1999 г.

ИНСТРУКЦИЯ по ценообразованию в предприятиях общественного питания всех хозяйствующих субъектов Приднестровской Молдавской Республики.

I. Общие положения.

1.1. Порядок ценообразования, изложенные в настоящей инструкции, распространяется на все хозяйствующие субъекты, независимо от форм собственности.

1.2. Деятельность в сфере общественного питания осуществляется согласно выданной государственной лицензии и свидетельству о присвоении категории.

1.3. В зависимости от типа, места расположения, степени материально-технического оснащения и объема предоставляемых потребителям услуг, предприятия общественного питания подразделяются на пять категорий: люкс, высшая, первая, вторая, третья.

1.4. Предприятия общественного питания всех наценочных категорий формируют свободные розничные цены на сырье в таком же порядке, как и розничные торговые предприятия.

1.5. Для возмещения расходов (издержек) предприятий общественного питания по производству и реализации продукции и обеспечения соответствующей культуры обслуживания, а также образование прибыли применяется предельный размер наценки на свободные розничные цены сырья и продуктов.

1.6. Покупные товары, по которым действует ограниченный размер торговой надбавки (хлеб и хлебобулочные изделия, мука, крупа и бобовые, макаронные изделия, сахар, масло животное, масло растительное, молочные продукты, яйцо, консервы мясные и плодоовощные для детского питания и сухие детские смеси) , не подвергающиеся тепловой или технологической обработке, во всех предприятиях общественного питания реализуются по свободным розничным ценам без наценки.

1.7. В предприятиях общественного питания третьей категории покупные хлеб и хлебобулочные изделия, подаваемые к столу или используемые для приготовления продукции собственного производства, реализуются без наценки.

II. Цены и продукты (сырье), поступающие в предприятия общественного питания

2.1. Предприятия общественного питания, независимо от формы собственности, приобретают товары (сырье) для последующей переработки по свободным отпускным или розничным и ценам закупки.

2.2. Сельскохозяйственные продукты и другие товары, закупаемые предприятиями общественного питания на рынках, в агрохозяйствах и у населения (по закупочным актам), приходуются в предприятиях по ценам закупки и с добавлением торговой надбавки.

III. Порядок составления калькуляционных карточек и определения цен на продукцию общественного питания

3.1. Цены на продукцию собственного производства определяются путем калькуляции. Сырье включается в калькуляцию блюд и другой продукции, вырабатываемой предприятием общественного питания по свободным розничным ценам, сформированным, исходя из отпускной цены закупки продукции и свободной торговой надбавки, рассчитанной в соответствии с действующими нормативными актами по ценообразованию. По социально значимым товарам торговая надбавка применяется в размере до 20% к свободной отпускной цене или к цене закупки, указанной в закупочном акте.

3.2. Калькуляция продажных цен на каждое блюдо (изделие) собственного производства, в том числе и на гастрономические, кулинарные, кондитерские изделия и полуфабрикаты, оформляется на типовых калькуляционных карточках формы № 57.

Продажные цены кулинарных изделий, реализуемых на вес, определяются, исходя из стоимости 1кг с расчетом округления цены за 100г. Определение стоимости блюд изделий производится, исходя из стоимости сырья на 100 порций или 10кг (соусы, гарниры, фарш).

Калькуляционная карточка составляется отдельно на каждое блюдо (изделие).

3.3. В калькуляционной карточке указываются:

а) наименование предприятия;

б) порядковый номер карточки;

в) наименование блюда;

г) номер рецептуры, колонки и название сборника или другого нормативного документа, из которого взята рецептура;

д) наименование продуктов (сырья);

е) количество продуктов по норме на 100 порций или 10кг (соусы, гарниры, фарш);

ж) свободная розничная цена 1кг продуктов, рассчитанная в соответствии с действующими нормативными документами по формированию розничных цен;

з) общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд или 10кг;

и) продажная цена одного блюда;

к) выход в готовом виде одного блюда в граммах.

Выход вторых блюд и цена указываются без веса гарнира и соуса. Гарниры включаются в стоимость блюд отдельно, исходя из расчета стоимости гарнира за 10кг. На основании калькуляции составляется меню.

3.4. Стоимость сырья включается в калькуляцию продажных цен на блюда и другую продукцию собственного изготовления по свободным розничным ценам и нормам вложения сырья, предусмотренным действующими сборниками рецептур для соответствующих кондиций сырья, с учетом дополнений и изменений в нормах отходов и потерь при холодной и тепловой обработках сырья в предприятиях общественного питания (сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1981г.)

При отсутствии на производстве сырья, предусмотренного сборником рецептур, необходимо пользоваться соответствующими нормами взаимозаменяемости продуктов, предусмотренными на странице 677 вышеуказанного сборника (яйцо на меланж, молоко цельное на молоко сухое и т.д.)

В случае отсутствия на производстве одного из двух компонентов сырья, существенно не влияющих на характеристику блюда или изделия, допускается их изготовление с соответствующей поправкой к калькуляционной карточке.

3.5. Наценка общественного питания прибавляется к свободной розничной цене сырья или к общей стоимости сырьевого набора при калькулировании продукции собственного производства.

3.6. Цена реализации одной порции определяется путем деления продажной стоимости набора на 100 порций или 10кг с последующим округлением.

3.7. Полуфабрикаты из мяса, птицы, рыбы, картофеля, овощей и другие включаются в калькуляцию по нормам закладки вес "нетто".

3.8. Соль, специи, идущие на приготовление блюд, кулинарных изделий, включаются в калькуляцию по нормам, предусмотренным технологией приготовления.

3.9. Калькуляционные карточки подписываются специалистом, составляющим калькуляцию, и утверждаются директором - руководителем предприятия.

3.10. Готовая продукция и полуфабрикаты, изготовленные в предприятиях общественного питания и передаваемые для реализации другим предприятиям, реализуются с торговой надбавкой или наценкой, установленной предприятием, реализующим эту продукцию.

IV. Порядок организации торговли продукцией общественного питания

Для предприятий общественного питания расходы на оберточную бумагу, целлофан, кульки и другие упаковочные материалы, используемые при производстве продукции собственного изготовления и для упаковки товаров при их взвешивании и отпуске покупателям при реализации, должны включаться в состав издержек обращения.

Разовая посуда, приборы, "соломки" для коктейлей, шпажки для бутербродов и другие, используемые предприятиями общественного питания при отпуске продукции собственного производства или попутных товаров, включаются в свободную розничную цену реализуемых товаров по цене приобретения.

Предельный процент наценки общественного питания, размер платы (тариф за услугу) за предварительный заказ на проведение свадебных торжеств, банкетов и других мероприятий до 100%

Обслуживание специальных мероприятий в предприятиях III категории по действующим ценам на сырье и продукты с наценкой до 60%.

Предварительный размер наценки на готовую продукцию (за исключением фирменных и заказных блюд): предприятиям I категории до 100% II категории до 60% III категории до 20% предприятиям, расположенным в школах и учебных заведениях до 15%

Предельный размер наценки на фирменные и заказные блюда: предприятиям категорий люкс, высшей до 150% первой до 120% второй до 70% третьей до 30% Предельный размер наценки:

а) на полуфабрикаты, вырабатываемые предприятиями общественного питания до 30%

б) на кулинарные изделия в предприятиях II категории, магазинах "Кулинария" до 60%

в) в предприятиях III категории, расположенных в вузах, техникумах до 20%

г) в школьных предприятиях до 15%

д) на кондитерские изделия собственного производства: в предприятиях I категории до 80% в предприятиях II категории в магазинах "Кулинария" до 50% в предприятиях III категории, расположенных в вузах, техникумах до 20% в школьных предприятиях до 15%

е) на заказные торты и пирожные особо сложного изготовления и оформления до 100%

Реализация алкогольных напитков в предприятиях общественного питания, где разрешена их продажа на розлив:

1) на водку, ликеро-водочные изделия предельная наценка в предприятиях категорий люкс, высшей до 100% первой до 80% второй до 70%

2) на коньяк, бальзам, вино, шампанское предельная наценка в предприятиях категорий люкс, высшей до 100% первой до 70% второй до 50%

3) на пиво в предприятиях категорий люкс, высшей до 100% первой до 80% второй до 60%

Реализация пива, минеральной воды, безалкогольных напитков, табачных изделий, кондитерских изделий промышленного производства, через мелкорозничную сеть (палатки, киоски, лотки) производится по действующим ценам без наценки.

Обслуживание выездных специальных мероприятий с реализацией продукции собственного производства производится с наценкой до 120%, а продукция промышленного производства, кроме товаров социально значимых до 50%.

РУКОВОДИТЕЛЬ АППАРАТА ПРЕЗИДЕНТА И ПРАВИТЕЛЬСТВА С.ЛЕОНТЬЕВ