

ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА АНТИМОНОПОЛЬНОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ
И ТОРГОВЛИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

6 октября 2016 г. № 32

**Об утверждении Инструкции о порядке
классификации объектов общественного питания
по типам и классам, установлении критериев
отнесения объектов общественного питания к классам
и подразделения их на типы и признании утратившим
силу постановления Министерства торговли
Республики Беларусь от 29 июля 2014 г. № 29**

На основании абзаца седьмого подпункта 6.22 и подпункта 6.49 пункта 6 Положения о Министерстве антимонопольного регулирования и торговли Республики Беларусь, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 6 сентября 2016 г. № 702 «Вопросы Министерства антимонопольного регулирования и торговли Республики Беларусь», Министерство антимонопольного регулирования и торговли Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемую Инструкцию о порядке классификации объектов общественного питания по типам и классам.

2. Установить критерии отнесения объектов общественного питания к классам и подразделения их на типы согласно приложению.

3. Признать утратившим силу постановление Министерства торговли Республики Беларусь от 29 июля 2014 г. № 29 «Об утверждении Инструкции о порядке классификации объектов общественного питания по типам и классам, установлении критериев отнесения объектов общественного питания к классам и подразделения их на типы и признании утратившими силу некоторых постановлений Министерства торговли Республики Беларусь» (Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь, 29.08.2014, 8/29045).

4. Настоящее постановление вступает в силу после его официального опубликования.

Заместитель Министра

Э.Б.Матулис

СОГЛАСОВАНО

Председатель Правления
Белорусского республиканского
союза потребительских обществ

В.Н.Иванов

05.10.2016

Приложение
к постановлению
Министерства антимонопольного
регулирующего и торговли
Республики Беларусь
06.10.2016 № 32

Критерии отнесения объектов общественного питания к классам и подразделения их на типы

Таблица 1

Критерии отнесения объектов общественного питания к классам и подразделения их на рестораны, кафе, бары

Критерии	Ресторан			Кафе			Бар		
	класс люкс	высший класс	первый класс	класс люкс	высший класс	первый класс	класс люкс	высший класс	первый класс
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1. Ассортимент продукции общественного питания:									
1.1. широкий ассортимент блюд сложного изготовления, в т.ч. фирменных	+*	—*	—	+	—	—	—	—	—
1.2. разнообразный ассортимент блюд и изделий	—	+	+	—	+	+	+	—	—
1.3. ограниченный ассортимент блюд несложного изготовления	—	—	—	—	—	—	—	+	+
1.4. продажа алкогольных напитков, табачных изделий (при наличии специального разрешения (лицензии) на розничную торговлю данным видом товара)	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2. Формы и методы обслуживания:									
2.1. официантами и (или) барменами, и (или) метрдотелями, и (или) администраторами	+	+	+	+	+	—	+	—	—
2.2. буфетчиками и (или) работниками бригад, и (или) самообслуживание	—	—	—	—	—	+	—	—	—
2.3. барменом (за барной стойкой)	—	—	—	—	—	—	—	+	+
3. Наличие форменной одежды у обслуживающего персонала	+	+	+	+	+	+	+	+	+
4. Стилевое единство интерьера, мебели и сервировки и (или) отражение специализации объекта	+	+	—	+	+	—	+	—	—
5. Организация потребления продукции общественного питания, товаров	+	+	+	+	+	+	+	+	+

* Знак «+» – предусматривается, знак «—» – не предусматривается.

Критерии подразделения объектов общественного питания на типы, кроме ресторанов, кафе, баров

Критерии	Столовая	Закусочная	Буфет	Кафетерий	Ресторан (кафе) быстрого обслуживания	Кофейня	Мини-кафе, летнее кафе	Вагон-ресторан	Купе-бар, купе-буфет	Мини-бар	Ресторан-пивоварня	Кафе для проведения мероприятий по заказам
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1. Ассортимент продукции общественного питания:												
1.1. широкий ассортимент блюд сложного изготовления, в т.ч. фирменных	—*	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+*	—
1.2. разнообразный ассортимент блюд и изделий	+	—	—	—	—	—	—	+	—	—	—	+
1.3. ограниченный ассортимент блюд несложного изготовления	—	+	+	+	+	+	+	—	+	—	—	—
1.4. продажа алкогольных напитков, табачных изделий (при наличии специального разрешения (лицензии) на розничную торговлю данным видом товара)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	—	+	+
2. Формы и методы обслуживания:												
2.1. официантами и (или) барменами, метрдотелями и (или) администраторами	—	—	—	—	—	+	—	+	—	—	+	—
2.2. буфетчиками, и (или) работниками бригад, и (или) самообслуживание	+	+	+	+	+	—	+	—	+	—	—	+
2.3. самообслуживание	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+	—	—
3. Наличие у обслуживающего персонала:												
3.1. форменной одежды	—	+	—	+	+	+	+	+	+	—	+	+
3.2. санитарной одежды или форменной и санитарной одежды	+	—	+	—	—	—	—	—	—	—	—	—
4. Стилиевое единство интерьера, мебели и сервировки и (или) отражение специализации объекта	—	+	—	—	+	+	+	+	—	—	+	+
5. Организация потребления продукции общественного питания, товаров	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

* Знак «+» – предусматривается, знак «—» – не предусматривается.

УТВЕРЖДЕНО

Постановление
Министерства антимонопольного
регулирования и торговли
Республики Беларусь
06.10.2016 № 32

ИНСТРУКЦИЯ

о порядке классификации объектов общественного питания по типам и классам

1. Настоящая Инструкция определяет порядок подразделения объектов общественного питания на определенные типы и отнесения их к классам субъектами общественного питания.

2. Для целей настоящей Инструкции применяются термины и их определения в значениях, установленных Законом Республики Беларусь от 8 января 2014 года «О государственном регулировании торговли и общественного питания в Республике Беларусь» (Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь, 21.01.2014, 2/2126), а также следующие термины и их определения:

бар – объект общественного питания, оборудованный барной стойкой, в котором осуществляется продажа для потребления на месте в зависимости от специализации различных напитков (алкогольных и (или) безалкогольных, горячих и прохладительных, коктейлей), закусок и блюд в ограниченном ассортименте, товаров;

буфет – объект общественного питания, предназначенный для продажи с потреблением на месте ограниченного ассортимента продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе закусок, холодных и горячих блюд несложного изготовления, хлебобулочных и кондитерских изделий, алкогольных и безалкогольных напитков, товаров;

вагон-ресторан – ресторан в специально оборудованном вагоне поезда, предназначенный для изготовления и продажи продукции общественного питания и товаров и обслуживания пассажиров в пути, а также оказания дополнительных услуг, связанных с осуществлением общественного питания;

заготовочный объект (цех) – объект общественного питания, предназначенный для изготовления продукции общественного питания, снабжения доготовочных объектов, магазинов (отделов) кулинарии, объектов розничной торговли и других организаций, а также для доставки покупателям продукции общественного питания по их заказам;

закусочная – объект общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления, предназначенный для быстрого обслуживания покупателей с возможной продажей алкогольных напитков, товаров;

кафе – объект общественного питания с организацией или без организации досуга и предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции общественного питания и услуг, реализующий фирменные блюда, кондитерские и хлебобулочные изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, товары;

кафе для проведения мероприятий по заказам – кафе, специализирующееся на организации обслуживания семейных торжеств, обрядов и других мероприятий в соответствии с предложениями покупателей;

кафетерий – объект общественного питания, оборудованный буфетной или барной стойкой и предназначенный для быстрого обслуживания покупателей с потреблением на месте ограниченного ассортимента продукции общественного питания несложного изготовления из полуфабрикатов высокой степени готовности, горячих и прохладительных напитков, булочных и кондитерских изделий, товаров;

класс объекта общественного питания – совокупность отличительных признаков объекта общественного питания определенного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания покупателей;

кофейня – объект общественного питания, специализирующийся на изготовлении с потреблением на месте широкого ассортимента горячих напитков из кофе, какао, чая, а также кондитерских изделий, ограниченного ассортимента кулинарной продукции из полуфабрикатов высокой степени готовности, алкогольных напитков, товаров;

кулинарная продукция – совокупность блюд, кулинарных изделий и полуфабрикатов;

купе-бар (купе-буфет) – бар (буфет) в специально оборудованном купе поезда, предназначенный для обслуживания пассажиров в пути;

летнее (сезонное) кафе – кафе, в том числе на базе передвижных средств, с установленной мебелью для быстрого обслуживания покупателей, предназначенное для продажи с потреблением на месте ограниченного ассортимента продукции несложного изготовления и товаров, функционирующее в течение определенного сезона года;

летняя площадка (продолжение зала) – легковозводимая временная конструкция (терраса, веранда и др.), выносные столики, расположенные на территории, непосредственно примыкающей к зданию или сооружению, или на их крыше, или иной открытой площадке здания и сооружения, в помещениях которого располагается объект общественного питания, предназначенный для оказания услуг общественного питания соответствующих типу и классу объекта;

магазин (отдел) кулинарии – объект общественного питания по продаже продукции общественного питания в виде кулинарной продукции, хлебобулочных и кондитерских изделий, солений, квашений и товаров;

метод обслуживания покупателей – способ продажи продукции общественного питания и товаров, организации их потребления;

мини-бар – специально оборудованный бар в номере гостиницы, мотеля или на борту воздушного судна, предназначенный для продажи алкогольных и безалкогольных напитков, соков, кондитерских изделий, товаров и создания условий их потребления;

мини-кафе – кафе, осуществляющее изготовление ограниченного ассортимента продукции общественного питания и товаров, расположенное в приспособленных помещениях или оборудованное на базе павильонов, имеющих зал для быстрого обслуживания покупателей, передвижных средств с оборудованными местами для потребления пищи;

цех бортового питания – заготовочный объект (цех), предназначенный для изготовления, комплектования, кратковременного хранения и отпуска продукции общественного питания, товаров на самолеты и иные виды транспорта, а также в другие объекты общественного питания;

ресторан – объект общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая фирменные, а также алкогольных, прохладительных, горячих и других видов напитков, кондитерских и хлебобулочных изделий, товаров, предоставляющий услуги по организации питания с досугом или без досуга;

ресторан (кафе) быстрого обслуживания – ресторан (кафе), предназначенный для изготовления с организацией потребления на месте и навынос блюд несложного приготовления постоянного ассортимента с использованием полуфабрикатов промышленного и (или) собственного производства и обеспечивающий минимальные затраты времени на обслуживание покупателей;

специализированный объект общественного питания – объект общественного питания любого типа, вырабатывающий и реализующий однородную по ассортименту продукцию общественного питания или организующий свою работу с учетом специфики обслуживания и организации отдыха покупателей;

столовая – объект общественного питания, предназначенный для изготовления и продажи с потреблением на месте разнообразных блюд и кулинарных изделий, товаров в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

столовая-раздаточная – столовая, предназначенная для продажи и организации потребления продукции общественного питания, получаемой от других объектов общественного питания, и товаров;

тип объекта общественного питания – объект общественного питания с характерными особенностями форм и методов обслуживания покупателей, ассортимента реализуемой продукции и номенклатуры предоставляемых услуг общественного питания;

услуга общественного питания – результат деятельности субъектов общественного питания по изготовлению продукции общественного питания в объектах общественного питания для удовлетворения потребностей покупателей в продукции общественного питания, ее продаже в объектах общественного питания, включая летние площадки (продолжение зала), торговых объектах, принадлежащих им на законном основании, а также вне объектов общественного питания по заказам и созданию условий для потребления продукции общественного питания и товаров;

форма обслуживания покупателей – организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания покупателей, услуг, продукции общественного питания и товаров.

3. Объекты общественного питания по типам классифицируются на:

3.1. рестораны, в том числе неспециализированные и специализированные (рыбный, пивной, охотничий, вегетарианский, с национальной кухней или кухней зарубежных стран и другие), вагоны-рестораны, рестораны быстрого обслуживания, рестораны-пивоварни;

3.2. кафе, в том числе неспециализированные и специализированные (кафе-мороженое, кафе-кондитерская, кафе-пиццерия, кафе-молочная, кафе-бульбяная, кафе-пельменная, кафе-пекарня, кафе-чайная, кафе молодежное, детское, студенческое, школьное, кафе для проведения мероприятий по заказам и другие), кафе быстрого обслуживания, мини-кафе, летние (сезонные) кафе;

3.3. бары, в том числе неспециализированные и специализированные (молочный, десертный, винный, пивной (паб-бар), витаминный, кофейный, кафе-бар, салат-бар, гриль-бар, фито-бар, суши-бар, лобби-бар и другие), мини-бар, купе-бар;

3.4. столовые, в том числе столовые-раздаточные, столовые диетические, создаваемые при учреждениях образования, лечебных, санаторно-курортных, оздоровительных, производственных и других организациях;

3.5. закусочные, в том числе неспециализированные и специализированные (бульбяная, сосисочная, котлетная, пельменная, блинная, пирожковая, пироговая, пончиковая, шашлычная, чайная, пиццерия, рюмочная, смаженка, чебуречная, бутербродная и другие);

3.6. буфеты, в том числе купе-буфеты;

3.7. кафетерии;

3.8. кофейни;

3.9. магазины (отделы) кулинарии, в том числе отделы полуфабрикатов;

3.10. заготовочные объекты (цеха), в том числе цеха неспециализированные и специализированные (мясной, рыбный, овощной, кулинарный, кондитерский, пирожковый, хлебобулочный, булочный, чебуречный и другие), создаваемые при объектах торговли, организациях здравоохранения, цеха бортового питания.

4. Объекты общественного питания по уровню и условиям обслуживания, комфортности, номенклатуре и качеству предоставляемых услуг подразделяются на классы (люкс, высший и первый) либо не имеют класса.

5. На классы подразделяются рестораны (кроме ресторанов быстрого обслуживания, вагонов-ресторанов, ресторанов-пивоварен), кафе (кроме кафе быстрого обслуживания, кафе для проведения мероприятий по заказам, мини-кафе, летних (сезонных) кафе), бары (кроме купе-баров, мини-баров).