

ИДЕНТИФИКАЦИЯ УСЛУГ

ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ



- Согласно Общероссийскому классификатору продукт производственно-коммерческой деятельности общественного питания - это услуги, которые подразделяются на 7 основных групп:
- **услуги питания;**
- **услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий;**
- **услуги по организации потребления и обслуживания;**
- **услуги по реализации кулинарной продукции;**
- **услуги по организации досуга;**
- **информационно-консультативные услуги;**
прочие услуги.

• **Услуга питания**

ресторана представляет собой

изготовление, реализацию и организацию потребления широкого ассортимента блюд и изделий собственного производства из различных видов сырья, а также покупных товаров и винно-водочных изделий, оказываемую квалифицированным производственным и обслуживающим персоналом в условиях повышенного уровня комфорта и материально-технического оснащения в сочетании с организацией досуга.

- **Услуга питания**

бара представляет собой изготовление и реализацию широкого ассортимента напитков, закусок, кондитерских изделий, покупных товаров, а также создание условий для их потребления у барной стойки или в зале.

• **Услуга питания**

кафе представляет собой

изготовление и реализацию кулинарной продукции и покупных товаров в ограниченном ассортименте по сравнению с предприятиями других типов и в основном несложного изготовления, а также по созданию условий для их употребления на предприятии.

• **Услуга питания**

СТОЛОВОЙ представляет собой изготовление кулинарной продукции, разнообразной по дням недели, или специальных рационов питания для различных групп обслуживаемого контингента (рабочих, школьников, туристов и др.), а также по созданию условий для реализации и организации их потребления на предприятии.

- **Услуга питания закусочной** - ЭТО изготовление узкого ассортимента кулинарной продукции, в том числе из определенного вида сырья, а также создание условий для ее реализации и потребления.

- **Услуги питания других предприятий общественного**

питания осуществляются в пунктах быстрого обслуживания населения в виде отпуска обедов на дом, магазинов кулинарии и т.д.

Методы оценки качества обслуживания потребителей

- Критерием качества обслуживания потребителей в общественном питании является соответствие обслуживания принятым в отрасли требованиям: **качества приготовления пищи и культуры обслуживания посетителей**. Они учитывают состояние материально-технической базы, уровень технического и технологического обеспечения, организацию производства и обслуживания, производственные отношения персонала предприятия, нравственные и правовые нормы общества, уровень развития архитектурно-художественного оформления предприятий питания, санитарно-гигиенические нормы, отношения кадрового потенциала к своим обязанностям.

- При определении качества обслуживания учитывается удобство расположения анализируемого предприятия, правильный выбор режима его работы, доступность предприятия для населения жилого района по месту работы, учебы и отдыха.

- **ГОСТ Р 55323-2012 Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения**