

Таблица 3 - Требования к оформлению меню и прейскурантов, ассортименту кулинарной продукции для предприятий различных типов и классов

Требования	Тип предприятия								
	Ресторан			Бар			Кафе	Столовая	Закусочная
	люкс	высший	первый	люкс	высший	первый			
1 Меню и прейскурант с эмблемой (фирменным знаком) предприятия: на национальном и русском языках типографским способом машинописным способом оформление другими способами обложка из мелованной бумаги, картона, кожезаменителя и др. обложка с эмблемой или рисунком ценники	+ ¹	+ ¹	+	+ ¹	+ ¹	+	+	+	+
2 Печатная реклама (пригласительные карточки, буклеты и др.)	+	+	-	+	+	-	-	-	-
3 Ассортимент									
3.1 Ассортимент, состоящий преимущественно из оригинальных, изысканных заказных и фирменных, в т.ч. национальных блюд, изделий и напитков всех основных групп кулинарной продукции	+	+	-	+	-	-	-	-	-
3.2 Разнообразный ассортимент фирменных блюд, изделий и напитков сложного приготовления	-	-	+	-	+	+	-	-	-
3.3 Разнообразный ассортимент блюд, изделий и напитков, в том числе фирменных, заказных и с учетом специализации	-	-	-	-	-	-	+	-	-
3.4 Ассортимент коктейлей, пуншей, грогов и других смешанных напитков, соков, закусок, сладких блюд, кондитерских изделий, преимущественно состоящий из заказной и фирменной, в том числе национальной продукции в соответствии со специализацией	-	-	-	+	+	-	-	-	-
3.5 Коктейли, напитки, десерты, закуски несложного приготовления, заказные и фирменные напитки, коктейли, кулинарная продукция	-	-	-	-	-	+	-	-	-
3.6 Широкий ассортимент кондитерских изделий промышленного производства, фруктов, винно-водочных, табачных изделий, фруктовых и минеральных вод	+	+	+	+	+	+	-	-	-
3.7 Разнообразный ассортимент блюд и изделий, покупных товаров, с учетом специфики обслуживания контингентов и рационов питания, возможна реализация фирменных и порционных блюд	-	-	-	-	-	-	-	+ ⁴	+ ³
3.8 Выполнение особых пожеланий потребителя по изготовлению блюд на виду у потребителя	+	+	-	-	-	-	-	-	-
3.9 Наличие скомплектованных рационов питания (завтраки, обеды, ужины)	-	-	-	-	-	-	-	+ ⁵	-

¹ При обслуживании иностранных граждан меню и прейскурант печатаются также не менее чем на одном иностранном языке

² Допускается в отдельных видах закусочных

³ Для кафе и закусочных, специализирующихся на приготовлении блюд из определенного вида сырья, обязательна реализация нескольких наименований этих блюд

⁴ Для диетических столовых рекомендуется включение в меню не менее 5-6 диет, в диетотделениях - не менее 3

⁵ В столовых-раздаточных рекомендуются реализация не менее одного комплексного рациона питания