

СТАНДАРТ ОТРАСЛИ

Железнодорожный транспорт



**УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
В ПАССАЖИРСКИХ ПОЕЗДАХ.
ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ.
КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
В ПАССАЖИРСКИХ ПОЕЗДАХ
ОСТ 32.57-96**



Издание официальное

МПС РФ

ПРЕДИСЛОВИЕ

1. **Разработан и внесен** Пассажи́рским управлением и Враче́бно-санитарным управлением Министерства путей сообщения Российской Фе́дерации.
2. **Утвержден и введен в действие** Указанием МПС России от 16 сентября 1996 года № 121у
3. **Введен впервые**

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен без разрешения Министерства путей сообщения Российской Федерации.

СТАНДАРТ ОТРАСЛИ***Железнодорожный транспорт*****Услуги общественного питания в пассажирских поездах.****Общие требования.****Классификация предприятий общественного питания
в пассажирских поездах**

Дата введения 1996—09—15

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт является дополнением к стандарту отрасли ОСТ 32-24-93 и устанавливает общие требования к качеству услуг общественного питания в пассажирских поездах и обязательные требования по их безопасности, а также классификацию предприятий общественного питания, обслуживающих пассажиров в пассажирских поездах дальнего и местного сообщений.

Положения настоящего стандарта распространяются на предприятия общественного питания независимо от форм собственности и организационно-правовых форм, предоставляющие услуги питания пассажирам в поездах российских железных дорог.

Стандарт применяется предприятиями общественного питания в пассажирских поездах, а также пригоден для целей их аттестации на право обслуживания пассажиров питанием в пассажирских поездах различных категорий при присвоении и подтверждении типа предприятия общественного питания в пассажирских поездах

Обязательные требования по безопасности услуг содержатся в пункте 5.

2. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы.

Правила производства и реализации продукции общественного питания (постановление Правительства Российской Федерации от 13.04.93 № 332);

ГОСТ Р 50647—94 «Общественное питание. Термины и определения.»;

ГОСТ Р 50764—95 «Услуги общественного питания. Общие требования.»;

ГОСТ Р 50762—95 «Общественное питание. Классификация предприятий.»;

ГОСТ Р 50763—95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.»;

ГОСТ 12.1.003—83 «ССБТ Шум. Общие требования безопасности.»;

ГОСТ 2874—82 «Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством.»;

ОСТ — 32-24—93 «Стандартизация в обслуживании населения на железнодорожном транспорте. Требования к обслуживанию пассажиров в фирменных поездах.»;

ОСТ 28-1—95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу.»;

СанПиН 42-123-4117—86 «Общесоюзные санитарно-гигиенические и санитарно-противоэпидемические правила и нормы «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.»;

ЦУВС-6-24—85 «Санитарные правила для вагонов-ресторанов пассажирских поездов.»;

«Типовой технологический процесс. Вагоны-рестораны и вагоны-кафе (с купе-буфетом). Подготовка и экипировка в пунктах формирования и оборота пассажирских поездов. «МПС ТК-84».

Инструкция по сигнализации на железных дорогах Российской Федерации;

«Нормы оснащения объектов и подвижного состава железнодорожного транспорта первичными средствами пожаротушения» МПС ЦУО/4607»;

«Правила пожарной безопасности на железнодорожном транспорте МПС РФ»;

3. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

В настоящем стандарте применяются следующие термины с соответствующими определениями:

3.1. Услуга общественного питания в пассажирских поездах — результат деятельности предприятий общественного питания по удовлетворению потребностей в питании пассажиров в пути следования поездов.

3.2. Предприятие общественного питания в пассажирском поезде — предприятие, оборудованное в пассажирском вагоне (или части вагона) и предназначенное для производства кулинарной

продукции и (или) реализации кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, а также организации их потребления.

3.3. Вагон-ресторан — предприятие общественного питания в пассажирском поезде с разнообразным ассортиментом блюд, в том числе сложного приготовления, включая заказные и фирменные, алкогольных напитков, табачных и кондитерских изделий, а также повышенным уровнем обслуживания.

3.4. Вагон-кафе — предприятие общественного питания, оборудованное в части пассажирского вагона поезда, с предоставлением ограниченного по сравнению с вагоном-рестораном ассортимента кулинарной продукции и широким ассортиментом покупных товаров и напитков.

3.5. Вагон-бар — предприятие общественного питания в пассажирском поезде, оборудованное в пассажирском вагоне, с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные, кондитерские, булочные изделия и покупные товары, в сочетании с организацией досуга пассажиров.

3.6. Вагон-буфет — предприятие общественного питания, оборудованное в части пассажирского вагона поезда и реализующее ограниченный ассортимент кулинарных изделий несложного приготовления, покупных товаров и напитков.

3.7. Кратность питания — количество приемов пищи, предоставляемых предприятием общественного питания на железнодорожном транспорте организованной группе пассажиров.

3.8. Остальные термины и определения к ним, используемые в настоящем стандарте, соответствуют ГОСТ Р 50764—95 и ГОСТ Р 50762—95.

4. КЛАССИФИКАЦИЯ УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В ПАССАЖИРСКИХ ПОЕЗДАХ

4.1. Услуги, предоставляемые предприятиями общественного питания в пассажирских поездах, подразделяются на:

- услуги питания;
- услуги по реализации кулинарной продукции;
- услуги по организации потребления и обслуживанию пассажиров;
- услуги по организации досуга;
- прочие услуги.

4.2. Услуги питания на железнодорожном транспорте представляют собой услуги по изготовлению кулинарной продукции и созданию условий для ее реализации и потребления. В соответ-

вии с категорией поезда (международного сообщения, фирменный, пассажирский) и продолжительностью нахождения его в пути следования услуги питания подразделяются на:

- услуги питания вагона-ресторана;
- услуги питания вагона-кафе;
- услуги питания вагона-бара;
- услуги питания вагона-буфета.

4 2.1. Услуга питания вагона-ресторана представляет собой услугу по изготовлению, реализации, организации потребления разнообразного ассортимента блюд и изделий, в том числе сложного изготовления, всех основных групп (за исключением первых блюд — в поездах с продолжительностью следования до суток) из различных видов сырья, покупных товаров и винно-водочных изделий, оказываемую квалифицированным производственным и обслуживающим персоналом с определенным уровнем комфорта и материально-технического оснащения.

4 2.2. Услуга питания вагона-кафе представляет собой услугу по изготовлению и реализации ограниченного ассортимента кулинарной продукции, в основном несложного приготовления, и покупных товаров, а также по созданию пассажирам условий для их потребления.

4.2.3. Услуга питания вагона-бара представляет собой услугу по реализации разнообразного ассортимента напитков, закусок, кондитерских изделий, покупных товаров, а также по созданию условий для их потребления у барной стойки или в зале в сочетании с организацией досуга.

4 2.4. Услуга питания вагона-буфета представляет собой услугу по реализации ограниченного ассортимента кулинарной продукции и широкого ассортимента покупных товаров, а также созданию условий для ее потребления в зале.

4.3. Услуги по реализации кулинарной продукции представляют собой:

- организацию продажи кулинарной продукции и покупных товаров в пассажирских вагонах поезда;
- комплектацию наборов кулинарной продукции для пассажиров туристско-экскурсионных поездов.

4.4. Услуги по организации потребления и обслуживанию пассажиров включают:

- доставку кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам потребителей в купе пассажирского поезда;
- доставку в купе скомплектованных рационов питания.

4.5. Услуги по организации досуга включают организацию музыкального обслуживания и видеопрограмм для посетителей предприятий общественного питания в пассажирских поездах.

4.5. Прочие услуги включают:

- продажу сувениров, значков, сопутствующих промышленных товаров;
- упаковку кулинарных изделий, приобретенных пассажирами в вагоне-ресторане или в вагоне-кафе;
- упаковку кулинарных изделий, оставшихся после обслуживания пассажиров.

4.6. Перечень услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания в пассажирских поездах, может быть расширен в зависимости от типа предприятия и категории поезда, в составе которого оно находится, а также от специфики обслуживаемого контингента (организованные туристско-экскурсионные группы и т. п.).

5. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛУГАМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В ПАССАЖИРСКИХ ПОЕЗДАХ

5.1. Общие требования к услугам общественного питания в пассажирских поездах должны соответствовать ГОСТ Р 50764-95.

5.2. Услуги общественного питания на железнодорожном транспорте и условия их предоставления должны быть безопасны для жизни и здоровья потребителей, обеспечивать сохранность их имущества и охрану окружающей среды.

5.3. При предоставлении услуг в предприятиях общественного питания на пассажирских поездах должны обеспечиваться следующие требования безопасности:

5.3.1. Сырье и продовольственные товары, используемые для производства кулинарной продукции, а также условия ее производства, хранения, реализации и организации потребления должны отвечать требованиям соответствующей нормативной и технологической документации (стандартам, МБТ 5061, сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий, СанПиН 42-123-4117-86, СанПиН 42-123-5777-91, санитарным правилам для вагонов-ресторанов пассажирских поездов ЦУВС-6-24-85), а также санитарно-гигиеническим, микробиологическим и медико-биологическим показателям, утвержденным Минздравмедпромом России.

Снабжение вагонов питания водой должно производиться только от водоразборных колонок, находящихся в пунктах экипировки пассажирских поездов или в пути их следования. Все емкости

для воды должны заполняться питьевой водой, отвечающей ГОСТ 2874—82

5.3.2 Кулинарная продукция, производимая на предприятиях общественного питания в пассажирских поездах должна соответствовать требованиям ГОСТ Р 50763—95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»

5.3.3 Условия обслуживания при предоставлении услуг должны соответствовать действующей нормативной документации по уровню шума в вагоне поезда ГОСТ 12 1 003—83, уровню вибрации, освещенности, состоянию микроклимата — СанПиН 42-123-5777—91, показателям электро-, пожаро-, взрывобезопасности нормам МПС ЦУО/4607, Правилам пожарной безопасности на железнодорожном транспорте МПС России

Планировочные решения помещений для вагонов ресторанов поездов международного сообщения и фирменных поездов, вагонов кафе, вагонов-баров и вагонов-буфетов должны соответствовать конструкции вагонов питания со сроком эксплуатации не более 12 лет с момента постройки, а для вагонов ресторанов пассажирских поездов — не более 20 лет

Двери вагона питания во время движения поезда должны быть закрыты. Торцевые двери во время работы предприятия общественного питания в пассажирском поезде открыты для входа посетителей. Фартуки переходных площадок на подходе к предприятию общественного питания должны быть опущены. В зимний период тамбуры и переходные площадки необходимо регулярно очищать от снега и льда

5.3.4 Торгово-технологическое и холодильное оборудование, посуда, приборы и инвентарь, другие предметы материально-технического оснащения должны быть изготовлены из материалов, разрешенных Минздравмедпромом России для контакта с пищевыми продуктами, и отвечать требованиям СанПиН 42 123-5777—91, ЦУВС-6-24 85, эксплуатационной документации заводов-изготовителей

5.3.5 Производственный и обслуживающий персонал должен иметь специальную подготовку, отвечать требованиям ГОСТ Р «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу», ОСТ 28-1—95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу», а также обеспечивать соблюдение санитарных требований и правил личной гигиены при производстве, хранении, реализации и организации потребления кулинарной продукции на предприятиях общественного питания в пассажирских поездах

5.4 Экологическая безопасность услуг должны обеспечиваться соблюдением установленных требований охраны окружающей среды. Вредные воздействия на окружающую среду не должны наблюдаться как при производственном процессе предоставления услуг, так и при потреблении услуги.

5.5 Подготовка вагонов питания к рейсу должна соответствовать требованиям типового технологического процесса подготовки и экипировки вагонов ресторанов и вагонов-кафе в пунктах формирования и оборота пассажирских поездов «МПС ТК-84».

6 КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В ПАССАЖИРСКИХ ПОЕЗДАХ

6.1 Настоящий стандарт предусматривает следующие типы предприятий общественного питания в пассажирских поездах: вагон-ресторан, вагон-кафе, вагон-бар, вагон-буфет.

При определении типа предприятия руководствуются требованиями настоящего стандарта.

Тип предприятия общественного питания в пассажирских поездах должен соответствовать категории поезда и времени нахождения его в пути следования.

6.2 Вагоны-рестораны по уровню обслуживания, а также в зависимости от категории поезда подразделяются на:

- вагон-ресторан поезда международного сообщения, отличающийся более изысканным по сравнению с вагонами-ресторанами других поездов интерьером, уровнем комфорта и разнообразным ассортиментом кулинарной продукции, включая заказные и фирменные блюда, напитков, кондитерских и винно-водочных изделий,

- вагон-ресторан фирменного поезда, отличающийся оригинальностью интерьера, комфортностью, выбором услуг, ассортиментом заказных и фирменных блюд и изделий,

- вагон-ресторан пассажирского поезда — единство стиля в оформлении интерьера в соответствии с конструкцией вагона, ассортимент, включающий в себя не менее 2 наименования фирменных и заказных блюд, широкий выбор покупных товаров, алкогольной продукции.

7 ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДПРИЯТИЯМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В ПАССАЖИРСКИХ ПОЕЗДАХ

7.1 На предприятиях общественного питания в пассажирских поездах должна обеспечиваться безопасность жизни и здоровья потребителей, сохранность их имущества, соблюдаться Правила про-

изводства и реализации продукции (услуг) общественного питания, утвержденные постановлением Правительства РФ от 13.04.93 № 332, санитарные, технологические нормы и правила, а также требования пожарной и электробезопасности.

7.2. Требования к предприятиям общественного питания различных типов, находящихся в составе пассажирского поезда приведены в таблицах 1—2.

Таблица 1

**Требования к оформлению вагонов-питания,
оснащению их столовой посудой, приборами, бельем**

Требования	вагоны-рестораны поездов			вагон-бар	вагон-кафе	вагон-буфет
	международного сообщения	фирменного	пассажирского скорого			
1	2	3	4	5	6	7
1. Оформление залов						
1.1 Использование оригинальных декоративных элементов (светильников, драпировок)	+		—	—	—	—
1.2 Использование декоративных элементов, создающих единство стиля	—	+	+	—	+	—
2. Микроклимат						
2.1 Вагоны питания с системой кондиционирования воздуха	+	+	—	+	+	+
2.2 Вагоны питания с системой вентиляции, обеспечивающей допустимые параметры температуры и влажности воздуха	—	—	+	—	—	—
3. Мебель						
3.1 Столы, покрытые твердым пластиком, по периметру окантованные планками из алюминия	+	+	+	+	—	
3.2 Столы-кронштейны для приема пищи стоя, покрытые твердым пластиком и окантованные профилем из анодированного легкого металла	—	—	—	—	+	+
4. Столовая посуда и приборы						
4.1 Металлическая посуда и приборы						
— из нержавеющей стали	+	+	+	+	—	
— из алюминия	—	—	—	—	+	

1	2	3	4	5	6	7
4.2. Посуда разового пользования	+	+	+	+	+	+
4.3. Фарфоро-фаянсовая посуда художественно оформленная	+	—	—	—	—	—
Полуфарфоровая, фаянсовая посуда	—	+	+	+	+	—
4.4. Сортовая стеклянная посуда						
Хрусталь или художественно оформленная посуда из выдувного стекла	+	—	—	—	—	—
Сортовая стеклянная посуда без рисунка	—	+	+	+	+	+
5. Столовое белье						
5.1. Скатерти белые или цветные	+	+	+	—	—	—
5.2. Салфетки индивидуального пользования (полотняные)	+	—	—	—	—	—
5.3. Бумажные салфетки	—	+	+	+	+	+

* — используется для разносной торговли в пассажирских вагонах;

** — допускается замена скатертей индивидуальными салфетками из ткани.

Таблица 2

**Требования к оформлению меню и прейскурантов,
ассортименту продукции, методам обслуживания потребителей,
форменной одежде обслуживающего персонала в вагонах питания**

Требования	вагоны-рестораны поездов:			вагон-бар	вагон-кафе	вагон-буфет
	международного сообщения	фирменного	пассажирского скорого			
1	2	3	4	5	6	7

1. Меню и прейскурант с эмблемой (фирменным знаком) предприятия:

на русском и не менее двух иностранных языках типографским способом,	+	—	—	—	—	—
на русском языке машинописным или другим способом,	—	+	+	+	+	—
обложка из мелованной бумаги, картона, кожезаменителя,	+	—	—	—	—	—
обложка с эмблемой или рисунком,	—	+	+	+	+	+
ценники	+	+	+	+	+	+

2. Ассортимент

2.1. Разнообразный ассортимент, состоящий преимущественно из заказных и фирменных блюд и напитков с обязательным наличием обеденных блюд не менее 2-х наименований каждой из основных групп кулинарной продукции;	+	—	—	—	—	—
2.2. Разнообразный ассортимент блюд и, включая не менее одного наименования фирменного и заказного блюда, двух наименований обеденных блюд каждой из основных групп кулинарной продукции;	—	+	+	—	—	—
2.3. Ассортимент, не менее трех наименований холодных блюд и закусок, вторых блюд, 2-х наименований горячих напитков;	—	—	—	—	+*	—

	1	2	3	4	5	6	7
2 4	Напитки, десерты, закуски, кулинарная продукция не-сложного приготовления,	—	—	—	+	—	+
2 5	Разнообразный ассорти-мент кондитерских изделий промышленного производ-ства (не менее пяти наиме-нований), фруктов, <u>винно-водочных изделий</u> , табач-ных изделий, фруктовых и минеральных вод,	+	+	+	+	+	+
2 6	Наличие скомплектован-ных рационов питания (завтраки, обеды, ужины)	+2*	+2*	+2*	—	—	—
3.	Методы обслуживания групп потребителей						
3 1	Обслуживание официанта-ми, прошедшими профес-сиональную подготовку	+	—	—	—	—	—
3 2	Обслуживание официан-тами	—	+	+	—	—	—
3 3	Обслуживание барменом за барной стойкой, витриной	—	—	—	+	—	—
3 4	Обслуживание буфетчиком (директором вагона-ресто-рана, заведующим вагоном-кафе)	+	+	+	—	+	—
3 5	Самообслуживание	—	—	—	—	+	+
3 6	Обслуживание официанта-ми-разносчиками в пасса-жирских вагонах	+	+	+	—	+	—
4.	Одежда и обувь обслужи-вающего персонала						
4 1	Наличие у обслуживающего персонала форменной одежды и обуви	+	+	+	+	—	—
4 2	Наличие санитарной одежды	+3*	+3*	+3*	—	+	—

* — для вагона-кафе поезда международного сообщения необходимо наличие не менее одного фирменного и заказного блюда,

2* — при обслуживании организованных групп пассажиров

3* — допускается у официантов-разносчиков

Примечание: знак (+) — предусматривается
знак (—) — не предусматривается

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения	1
2. Нормативные ссылки	1
3. Определения	2
4. Классификация услуг общественного питания в пассажирских поездах	3
5. Требования к услугам общественного питания в пассажирских поездах	5
6. Классификация предприятий общественного питания в пассажирских поездах	7
7. Требования к предприятиям общественного питания в пассажирских поездах	7

БИБЛИОГРАФИЯ

УДК

Группа Т 50

ОКСТУ

Ключевые слова: пассажирский поезд,
предприятия общественного питания,
требования к предприятиям

Подписано в печать

Объем п.л.

Заказ № 465

Тираж 1000 экз.

Отдел оперативной полиграфии Мосгоркомстата