

Какие требования предъявляют к оформлению меню

Требования к оформлению и составу меню установлены в [ГОСТ 30389-2013, утвержденном приказом Росстандарта от 22 ноября 2013 г. № 1676-ст](#) (далее – ГОСТ 30389-2013), а также в [приказе Ростехрегулирования от 27 декабря 2007 г. № ГОСТ Р 50762-2007, 475-ст «Об утверждении национального стандарта»](#) (далее – ГОСТ Р 50762-2007).

При этом различают требования к меню:

- [ресторанов и баров классов люкс, высший, первый и кафе](#);
- [столовых, закусочных, предприятий быстрого обслуживания, буфетов, кафетериев, кофеен, магазинов кулинарии](#).

Обратите внимание: потребителю должна быть предоставлена возможность ознакомления с меню как в зале, так и вне зала обслуживания.

Требования к меню ресторанов и баров классов люкс, высший, первый и кафе

Требования к меню ресторанов и баров данной категории установлены в [приложении 1](#) к ГОСТ Р 50762-2007.

Как тип заведения влияет на вид и состав меню. Чтобы составить меню, надо учесть тип заведения (ресторан, бар, кафе) и класс заведения (люкс, первый, второй). В зависимости от этого будут меняться [требования к внешнему виду](#) меню, а также [требования к наполнению меню блюдами](#).

Рестораны и бары по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг подразделяют на три класса:

- люкс: предоставляет клиентам широкий выбор услуг, высокий уровень комфортности и удобство размещения в зале, широкий ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий, характерных для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей для баров, изысканную сервировку столов, фирменный стиль, специфику подачи блюд, эксклюзивность и роскошь интерьера;
- высший: заведение предоставляет клиентам большой выбор услуг, комфортность и удобство размещения потребителей в зале, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей;
- первый: предоставляет клиентам определенный выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий и напитков сложного изготовления, характерный для ресторанов, широкий или специализированный ассортимент напитков и коктейлей, в том числе заказных и фирменных для баров, гармоничность и комфортность интерьера.

Кафе – предприятие общественного питания, которое предоставляет посетителям ограниченный по сравнению с рестораном ассортимент продукции. При этом кафе вправе делать фирменные, заказные блюда, а также продавать алкогольные и безалкогольные напитки.

Требования к внешнему виду меню. Для ресторанов (баров) класса люкс и высшего класса меню должно быть составлено не только на русском, но и на иностранном языке. При этом меню должно быть выполнено типографским способом. Кафе вправе распечатывать меню на компьютере. Полный перечень требований перечислен в [таблице 1](#).

Таблица 1. Требования к меню и прейскурантам вин (картам вин) ресторанов
[скачать.docx](#)

Требования	Тип и класс предприятия						
	Ресторан класса			Бар класса			Кафе
	Люкс	Высший	Первый	Люкс	Высший	Первый	
На русском и национальном языках	+	+	+	+	+	+	+
На русском и английском или соответствующем специализации предприятия языке	+	+	–	+	+	–	–
Типографским или компьютерным способом	+	+	–	+	+	–	–
Компьютерным способом	–	–	+	–	–	+	+
Обложка из современных материалов, оригинально и художественно оформленная (с товарным знаком)	+	+	–	+	+	–	–
Обложка из современных материалов	–	–	+	–	–	+	+

Требования к составу блюд в меню. В зависимости от типа и класса заведения различаются требования к набору блюд. Так, рестораны (бары) первого класса должны иметь в меню фирменные блюда. Кафе должны формировать блюда с учетом специализации. Полный перечень требований перечислен в [таблице 2](#).

Таблица 2. Требования к составу меню ресторанов

[скачать.docx](#)

Требования	Тип и класс предприятия						
	Ресторан класса			Бар класса			Кафе
	Люкс	Высший	Первый	Люкс	Высший	Первый	
Ассортимент, состоящий преимущественно из оригинальных, изысканных, заказных и фирменных, в том числе национальных блюд, изделий и напитков основных групп кулинарной продукции, с учетом концепции и специализации предприятия	+	+	—	+	—	—	—
Разнообразный ассортимент блюд, изделий и напитков сложного приготовления, в том числе фирменных	—	—	+	—	+	+	—
Разнообразный ассортимент блюд, изделий и напитков с учетом специализации предприятия	—	—	—	—	—	—	+
Ассортимент коктейлей и других смешанных напитков, соков, закусок, сладких блюд, кондитерских изделий, заказные и фирменные горячие блюда в соответствии со	—	—	—	+	+	—	—

специализацией предприятия							
Коктейли, напитки, десерты, закуски несложного приготовления, заказные и фирменные напитки, коктейли, горячие блюда в ограниченном ассортименте	—	—	—	—	—	+	—
Широкий ассортимент кондитерских изделий промышленного производства, фруктов, алкогольных напитков, табачных изделий, безалкогольных напитков	+	+	+	+	+	+	—
Выполнение особых пожеланий потребителя по изготовлению блюд (коктейлей) на виду у потребителей и их подаче	+	+	—	+	—	—	—

Требования к меню столовых, закусочных, буфетов, кафетериев, кофеен, магазинов кулинарии

Требования к меню столовых, закусочных и прочих аналогичных заведений установлены в [приложении 2](#) к ГОСТ Р 50762-2007.

Требования к внешнему виду меню. Магазин кулинарии может указать только ценники на блюда. Предприятие быстрого обслуживания вместо печатного меню вправе иметь световое табло. Полный перечень требований перечислен в [таблице 3](#).

Таблица 3. Требования к оформлению меню столовых, буфетов, закусочных, кофеен
[скачать.docx](#)

Наименование требований	Тип предприятия					
	Столовая	Закусочная	Предприятие быстрого обслуживания	Буфет	Кафетерий	Кофейня
На русском языке	+	+	+	+	+	+
Компьютерным способом	+	+	+	+	+	+
В виде светового табло	—	—	+	—	—	—
Оформление другими способами	—	+	—	+	—	—
Ценники	—	+	—	+	—	—

Требования к составу меню. Например, кофейня должна включить в состав меню фирменные блюда, кафетерий может иметь ограниченный набор блюд. Полный перечень требований указан в [таблице 4](#).

Таблица 4. Требования к составу меню столовых, закусочных, буфетов, кофеен
[скачать.docx](#)

Наименование требований	Тип предприятия					
	Столовая	Закусочная	Предприятие быстрого обслуживания	Буфет	Кафетерий	Кофейня
Разнообразный ассортимент блюд и изделий, покупных товаров с учетом специфики обслуживаемых контингентов и рационов питания	+	—	—	—	—	—
Реализация фирменных и заказных блюд	—	—	—	—	—	+
Ограниченный (узкий) ассортимент блюд, изделий, напитков	—	+	+	+	+	—

несложного изготовления из полуфабрикатов высокой степени готовности и (или) из определенного вида сырья						
Ассортимент кулинарной продукции	—	+	—	—	—	—

Как выбрать специфику меню

Вы можете или создать меню из традиционных блюд, или выбрать определенную кухню (русскую, азиатскую, итальянскую), или вместе с шеф-поваром придумать уникальные блюда. Чтобы определиться с составом меню, изучите следующие вопросы.

Тип и концепция ресторана. Если вы управляете рестораном быстрого питания или с ограниченным набором услуг, то нужно ориентироваться на скорость обслуживания. Не стоит включать в меню блюда, которые сложны в приготовлении или требуют особых продуктов.

Компетенция шеф-повара. Шеф-повар специализируется на приготовлении блюд из морепродуктов? Используйте его преимущества.

Бюджет и разнообразие ингредиентов. Составляйте меню, в котором каждый ингредиент используется для нескольких блюд. Так вы уменьшите расходы на продукты, покупая их оптом, и снизите риск того, что скоропортящиеся продукты будут тратиться неэффективно.

Потенциальный круг клиентов. Если хотите привлечь в ресторан пожилых клиентов, то не предлагайте им необычные или экзотические блюда, поскольку данная категория клиентов менее склонна к экспериментам с новыми вкусовыми комбинациями. Если же целевой категорией посетителей являются приверженцы экологически чистых продуктов, то придумайте для них блюда, приготовленные из местных сезонных ингредиентов. Наконец, семьи охотнее зайдут в ресторан, где в меню есть блюда для детей.

Меню ваших конкурентов. Убедитесь, что ваше меню отличается от меню конкурентов. Например, вы управляете салат-баром и узнали, что конкурент использует только тертый сыр для блюд. Предложите своим клиентам салаты из свежей цельной моцареллы. Прежде чем окончательно утверждать содержимое меню, устройте дегустацию, чтобы узнать, придутся ли по вкусу потенциальным клиентам те или иные блюда.

Как построить меню

Все меню построены по одному принципу, по которому закуски чередуются в строгой последовательности:

- холодные закуски: рыбные, мясные, овощные;
- салаты: рыбные, мясные, овощные;
- горячие закуски: рыбные, мясные, овощные;
- первые блюда: сначала бульоны, затем заправочные супы (борщи, щи, солянка), затем пюреобразные супы овощные, из курицы;
- вторые горячие блюда (основные): рыбные – отварная рыба или припущенная; рыба в соусе; жаренные, запеченные;
- мясные основные блюда: натуральные блюда из мяса (бифштекс, антрекот); блюда под соусом (бефстроганов);
- блюда из птицы и дичи (рябчики, цыплята);
- овощные блюда;
- гарниры;
- десерты.

Фирменные блюда ресторана, как правило, выделяют и выносят на титульную страницу. Они являются лицом заведения и пользуются повышенным спросом. Официанты предлагают их гостям в первую очередь.

Совет: укажите в меню основные сведения о заведении.

Предприятия общественного питания всех типов обязаны в наглядной и доступной форме довести до потребителей информацию об оказываемых услугах, включая наименование организации, местонахождение, режим работы. Такого требования [пункта 5.9](#) ГОСТ 30389-2013. Указать данную информацию можно на вывеске, однако лучше продублировать ее и в меню. Разместите здесь:

- адрес заведения;
- номер телефона;
- режим работы;
- специфику кухни;
- дополнительные услуги и их стоимость.