**["ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 191-ст)](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_165477/)**

**Общие понятия**

1. общественное питание (индустрия питания): Самостоятельная отрасль экономики, состоящая из предприятий различных форм собственности и организационно-управленческой структуры, организующая питание населения, а также производство и реализацию готовой продукции и полуфабрикатов, как на предприятии общественного питания, так и вне его, с возможностью оказания широкого перечня услуг по организации досуга и других дополнительных услуг.

2. кейтеринг: Деятельность предприятия общественного питания (индустрии питания), заключающаяся в оказании услуг по организации питания по месторасположению, выбранному сторонними организациями и частными лицами, включая организацию выездного обслуживания мероприятий различного назначения и розничную продажу продукции общественного питания и с привлечением всех предприятий и служб, оказывающих подрядные услуги по организации питания.

Примечание - Кейтеринг различают по месту, способу оказания услуг и их стоимости: событийный кейтеринг, питание на транспорте (в т.ч. бортовое питание), социальное питание (образовательные и медицинские учреждения, корпоративное питание, исправительные заведения, армия и т.д.).

3. предприятие общественного питания (предприятие питания): Объект хозяйственной деятельности, предназначенный для изготовления продукции общественного питания, создания условий для потребления и реализации продукции общественного питания и покупных товаров (в т.ч. пищевых продуктов промышленного изготовления), как на месте изготовления, так и вне его по заказам, а также для оказания разнообразных дополнительных услуг, в том числе по организации досуга потребителей.

4. степень обеспечения населения местами в предприятиях питания: Показатель, выраженный отношением фактического числа мест в предприятиях питания к расчетной численности населения, в процентах.

5. степень обеспечения населения предприятиями питания: Показатель, выраженный отношением фактического числа предприятий питания к расчетной численности населения, в процентах.

6. продукция общественного питания (индустрии питания): Совокупность кулинарной продукции, хлебобулочных, кондитерских изделий и напитков.

7. продукция общественного питания (индустрии питания) массового изготовления: Продукция общественного питания, изготовляемая партиями.

8. партия продукции общественного питания (индустрии питания): Определенное количество продукции общественного питания одного наименования, одной даты и смены выработки, изготовленной в одинаковых условиях на одном предприятии, в одинаковой потребительской упаковке и/или транспортной таре, и оформленное одним документом, обеспечивающим прослеживаемость партии.

9. рациональное питание: Питание потребителей, организуемое с учетом физиологических потребностей в пищевых веществах и установленного режима питания.

10. рацион питания: Набор рекомендуемых потребителю блюд и изделий, скомплектованных по видам приема пищи в соответствии с требованиями рационального питания или питания отдельных категорий потребителей (применяется для питания организованных, в т.ч. закрытых, коллективов).

11. суточный рацион: Рацион питания, включающий скомплектованные завтрак, обед, полдник, ужин.

12. скомплектованный обед (завтрак, полдник, ужин): Набор блюд и готовых продуктов, составленный с учетом требований рационального питания для приема пищи в обед (завтрак, полдник, ужин).

13. меню: Перечень блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий, напитков, покупных товаров, предлагаемых потребителю (гостю) в предприятии питания, с указанием, как правило, массы/объема и цены, расположенных в определенной последовательности.

14. винная карта (карта вин): Перечень алкогольной продукции, предлагаемой потребителю в предприятии питания, с указанием, как правило, массы/объема и цены. Винная карта может содержать исключительно информацию о реализуемых винах, при наличии информации о других напитках (крепких спиртных, пиве и т.д.) в меню или прейскуранте.

15. прейскурант: Перечень кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий, напитков, покупных товаров, предлагаемых потребителю в магазине (отделе) кулинарии, буфете с указанием массы/объема и цены.

Примечание - Прейскурант применяют в торговом зале и зале обслуживания для предоставления потребителю информации о стоимости полуфабрикатов, кулинарных изделий, покупных товаров, реализуемых в предприятии питания.

16. зал предприятия общественного питания (зал обслуживания): Специально оборудованное помещение предприятия общественного питания, предназначенное для реализации и организации потребления продукции общественного питания и покупных товаров с организацией досуга или без него.

Примечание - В площадь зала предприятия общественного питания не включают площади открытых производственных участков для доготовки продукции, станций раздачи, раздаточных зон и т.п., недоступных для потребителей.

17. вместимость зала: Способность зала одновременно вмещать количество потребителей (гостей), выраженная числом мест, различная для одного зала в зависимости от формы обслуживания (банкет, фуршет и др.).

18. место в зале (посадочное место): Часть площади зала, оборудованная для обслуживания одного потребителя.

19. оборачиваемость мест в зале: Кратность использования мест в зале предприятия питания за определенный промежуток времени.