

**МІНІСТЭРСТВА  
АНТЫМАНАПОЛЬНАГА  
РЭГУЛЯВАННЯ І ГАНДЛЮ  
РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ**

**ПАСТАНОВА**

2021 г. №

г.Мінск

**МИНИСТЕРСТВО  
АНТИМОНОПОЛЬНОГО  
РЕГУЛИРОВАНИЯ И ТОРГОВЛИ  
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ**

г.Минск

**О классификации объектов  
общественного питания по типам**

На основании подпункта 1.12 пункта 1 статьи 7 Закона Республики Беларусь от 8 января 2014 г. № 128-З «О государственном регулировании торговли и общественного питания» и подпункта 6.49 пункта 6 Положения о Министерстве антимонопольного регулирования и торговли Республики Беларусь, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 6 сентября 2016 г. № 702, Министерство антимонопольного регулирования и торговли Республики Беларусь **ПОСТАНОВЛЯЕТ:**

1. Установить классификацию объектов общественного питания по типам согласно приложению.
2. Настоящее постановление вступает в силу с 8 июля 2021 г.

Министр

В.В.Колтович



Приложение  
к постановлению  
Министерства антимонопольного  
регулирования и торговли  
Республики Беларусь  
. 2021 №

**КЛАССИФИКАЦИЯ  
объектов общественного питания  
по типам**

1. Для целей настоящей классификации применяются термины и их определения в значениях, установленных Законом Республики Беларусь «О государственном регулировании торговли и общественного питания», а также следующие термины и их определения:

бар – объект общественного питания, оборудованный барной стойкой (мебелью), в котором осуществляется реализация с организацией потребления на месте в зависимости от специализации различных видов напитков (алкогольных и (или) безалкогольных, горячих и прохладительных, коктейлей и иных), а также преимущественно узкого ассортимента блюд и изделий, товаров;

буфет – объект общественного питания, в котором осуществляется реализация с организацией потребления на месте узкого ассортимента блюд и изделий преимущественно из полуфабрикатов высокой степени готовности (включая закуски, холодные и горячие блюда несложного изготовления, хлебобулочные и кондитерские изделия), напитков и товаров;

вагон-ресторан – ресторан, расположенный в специально оборудованном вагоне поезда, предназначенный для изготовления и (или) реализации с организацией потребления на месте блюд и изделий, напитков, товаров в целях обеспечения питанием пассажиров в пути следования, в том числе с оказанием дополнительных услуг, связанных с осуществлением общественного питания;

заготовочный объект (цех) – объект общественного питания, предназначенный для изготовления, комплектования, кратковременного хранения и отпуска продукции общественного питания, товаров в иные объекты общественного питания, торговые объекты, на воздушные, речные и морские суда для обеспечения пассажиров питанием в пути следования, а также доставки или передачи покупателям продукции общественного питания по их заказам;

закусочная – объект общественного питания, предназначенный для быстрого обслуживания покупателей, в котором осуществляется изготовление и реализация с организацией потребления на месте

в зависимости от специализации блюд и изделий несложного изготовления, напитков, товаров;

кафе – объект общественного питания, в котором осуществляется изготовление и реализация с организацией потребления на месте преимущественно ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента блюд и изделий, в том числе кондитерских и хлебобулочных изделий, а также напитков и товаров с оказанием услуг по организации или без организации досуга;

кафе быстрого обслуживания – кафе, в котором осуществляется изготовление и реализация с организацией потребления на месте преимущественно по методу самообслуживания блюд и изделий несложного (быстрого) приготовления с использованием полуфабрикатов, напитков, товаров, как правило, ограниченного ассортимента в сравнении с рестораном быстрого обслуживания;

кафетерий – объект общественного питания, оборудованный буфетной или барной стойкой, предназначенный для быстрого обслуживания покупателей, в котором осуществляется реализация, в том числе с организацией потребления на месте, преимущественно узкого ассортимента блюд и изделий несложного изготовления из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе хлебобулочных и кондитерских изделий, а также напитков, товаров;

кондитерская – объект общественного питания, предназначенный для изготовления и реализации, в том числе с организацией потребления на месте, как правило, широкого ассортимента кондитерских, хлебобулочных изделий и сладких блюд;

кофейня – объект общественного питания, предназначенный для реализации с организацией потребления на месте широкого ассортимента напитков преимущественно из кофе, какао, чая, а также кондитерских, хлебобулочных и других изделий;

купе-бар – бар, расположенный в специально оборудованном купе поезда, предназначенный для обслуживания пассажиров в пути;

купе-буфет – буфет, расположенный в специально оборудованном купе поезда, предназначенный для обслуживания пассажиров в пути;

летнее, сезонное кафе – кафе, возводимое преимущественно на базе сборно-разборных конструкций с установленной мебелью для быстрого обслуживания покупателей, функционирующее в течение определенного периода времени, в котором осуществляется реализация с организацией потребления на месте узкого ассортимента продукции несложного изготовления и товаров;

летняя площадка (продолжение зала) – легковозводимая временная конструкция (терраса, веранда и другое), выносные столики,

расположенные на территории, непосредственно примыкающей к капитальному строению (зданию, сооружению), или на его крыше, или на иной открытой площадке капитального строения (здания, сооружения), в помещениях которого располагается объект общественного питания;

лобби-бар – бар, расположенный в вестибюле (холле, фойе) гостинице (отеля), в котором осуществляется обслуживание посетителей гостиницы (отеля);

магазин кулинарии – объект общественного питания, в котором осуществляется реализация кулинарной продукции, хлебобулочных и кондитерских изделий, товаров, в том числе с возможной организацией производства и потребления продукции общественного питания непосредственно в таком объекте;

мини-бар – бар, представляющий собой, как правило, специальное оборудование (в том числе шкаф, холодильник) в номере гостиницы, мотеля или на борту воздушного, речного и (или) морского судна, с использованием которого осуществляется продажа алкогольных и безалкогольных напитков, соков, кондитерских изделий, иных товаров;

мини-кафе – кафе, в котором осуществляется изготовление и реализация, в том числе с организацией потребления на месте, ограниченного ассортимента блюд и изделий несложного изготовления, напитков, товаров, преимущественно с наличием зала для быстрого обслуживания покупателей;

ресторан – стационарный или нестационарный объект общественного питания, в котором осуществляется изготовление и реализация с организацией потребления на месте широкого ассортимента блюд и изделий сложного изготовления (в том числе на заказ), напитков, кондитерских и хлебобулочных изделий, товаров, с оказанием дополнительных услуг, в том числе по организации досуга;

ресторан быстрого обслуживания – ресторан, в котором осуществляется изготовление и реализация с организацией потребления на месте преимущественно по методу самообслуживания блюд и изделий несложного (быстрого) приготовления с использованием полуфабрикатов, напитков и товаров с обеспечением минимальных затрат времени на обслуживание покупателей;

столовая – объект общественного питания, в котором осуществляется изготовление и реализация с организацией потребления на месте изготовленных заранее в соответствии с разнообразным по дням недели меню разнообразных блюд и изделий, а также напитков и товаров;

столовая-раздаточная – столовая, предназначенная преимущественно для реализации (раздачи) с организацией потребления на месте блюд

и изделий, изготовленных в ином объекте общественного питания, и товаров;

фудтрак – передвижной объект общественного питания, представляющий собой автотранспортное или транспортное средство и предназначенный для изготовления и (или) реализации преимущественно узкого ассортимента блюд и изделий быстрого изготовления из полуфабрикатов высокой степени готовности, а также напитков и товаров.

2. Объекты общественного питания по типам классифицируются на:

рестораны, в том числе вагоны-рестораны, рестораны быстрого обслуживания, рестораны-пивоварни, иные;

кафе, в том числе кафе быстрого обслуживания, мини-кафе, летние ( сезонные ) кафе, иные;

бары, в том числе мини-бары, купе-бары, лобби-бары, иные;

столовые, в том числе столовые-раздаточные, иные;

закусочные, в том числе пончиковые, чебуречные, пельменные, бульбяные, иные;

пиццерии;

бургерные;

буфеты, в том числе купе-буфеты, иные;

кафетерии;

кондитерские;

кофейни;

магазины кулинарии, в том числе магазин кулинарных полуфабрикатов, иные;

заготовочные объекты ( цеха );

фудтраки;

иные типы.

3. Объекты общественного питания классифицируются по типам в зависимости от:

3.1. типа конструкции:

стационарные;

нестационарные;

передвижные;

3.2. специализации ( в зависимости от ассортимента продукции общественного питания и товаров );

3.2.1. специализированные:

объекты национальной ( белорусской ) кухни;

объекты кухни зарубежных стран;

объекты, специализирующиеся на изготовлении и продаже продукции общественного питания определенного вида ( наименования );

иные;

3.2.2. неспециализированные;

3.3. метода обслуживания:

самообслуживания;

индивидуального обслуживания официантами;

обслуживания за стойками (прилавками);

обслуживания по заказам при доставке продукции;

3.4. места расположения:

на территории объектов придорожного сервиса;

в составе торгового центра;

на торговой площади магазина;

в жилом доме, административном здании, в здании вокзала, аэропорта, гостиницы, физкультурно-спортивном сооружении, учреждении образования, организации здравоохранения, производственной организации, ином объекте;

на автозаправочной станции;

на транспорте (на воздушных, речных и морских судах, поездах);

в (на) иных местах расположения;

3.5. доступности для покупателей:

общедоступного вида;

закрытого вида (доступных для определенного контингента покупателей).