**Гост P 5072-95.**

**1. Область применения**   
  
Настоящий стандарт устанавливает классификацию предприятий общественного питания, общие требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов.   
  
Положения настоящего стандарта распространяются на предприятия общественного питания различных организационно-правовых форм.  
  
Стандарт пригоден для целей сертификации при присвоении и подтверждении типа и класса предприятиям общественного питания.   
  
Требования безопасности изложены в 5.2, 5.3, 5.4, 5.6, 5.7, 5.13   
  
**2. Нормативные ссылки**  
  
В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:  
  
ГОСТ 12.1.004-91 ССБТ Пожарная безопасность. Общие требования;   
  
ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения;   
  
СНиП 2.08.02-89 Общественные здания и сооружения;   
  
СНиП 11-4-79 Естественное и искусственное освещение;   
  
Взамен СНиП II-4-79 постановлением Минстроя РФ от 2 августа 1995 г. N 18-78 утверждены и введены в действие с 1 января 1996 г. Строительные нормы и правила  
  
СНиП 23-05-95 "Естественное и искусственное освещение"   
  
СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;   
  
СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое. Взамен СанПиН 42-123-5777-91 с 1 июня 2000 г. введены в действие СанПиН 2.3.6.959-00 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов" , утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 25 февраля 2000 г.   
  
МБТ 5061-89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и продуктов, утвержденные Минздравом СССР 01.08.89   
  
**3. Определения**  
  
В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями:   
  
3.1. Предприятие общественного питания - предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления (ГОСТ Р 50647).  
  
3.2. Тип предприятия общественного питания - вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых потребителям услуг.   
  
3.3. Класс предприятия общественного питания - совокупность отличительных признаков предприятия определенного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.   
  
3.4. Ресторан - предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные; винно-водочные, табачные и кондитерские изделия, повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха.   
  
3.5. Бар - предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары.   
  
3.6. Кафе - предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки.   
  
3.7. Столовая - общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.   
  
3.8. Закусочная - предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей.   
  
4. Классификация предприятий общественного питания   
  
4.1. Настоящий стандарт предусматривает следующие типы предприятий общественного питания: ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная. При определении типа предприятия учитывают следующие факторы:   
- ассортимент реализуемой продукции, ее разнообразие и сложность изготовления;  
  
- техническую оснащенность (материальную базу, инженерно-техническое оснащение и оборудование, состав помещений, архитектурно-планировочное решение и т.д.);   
  
- методы обслуживания;   
  
- квалификацию персонала;   
  
- качество обслуживания (комфортность, этику общения, эстетику и т.д.);   
  
- номенклатуру предоставляемых потребителям услуг.  
  
4.2. Рестораны и бары по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг подразделяются на три класса - люкс, высший и первый, которые должны соответствовать следующим требованиям:   
  
- "люкс" - изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей - для баров;   
  
- "высший" - оригинальность интерьера, выбор услуг, комфортность, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных, заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей - для баров;   
  
- "первый" - гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий и напитков сложного приготовления для ресторанов, набор напитков, коктейлей несложного приготовления, в т.ч. заказных и фирменных - для баров.   
  
4.3. Кафе, столовые и закусочные на классы не подразделяют.   
  
4.4. Рестораны различают:   
  
- по ассортименту реализуемой продукции - рыбный, пивной; с национальной кухней или кухней зарубежных стран;   
  
- по месту расположения - ресторан при гостинице, вокзале, в зоне отдыха, вагон-ресторан и др.   
  
4.5. Бары различают:   
  
- по ассортименту реализуемой продукции и способу приготовления - молочный, пивной, винный, кофейный, коктейль-бар, гриль-бар;   
  
- по специфике обслуживания потребителей - видео-бар, варьете-бар и др.   
  
4.6. Кафе различают:   
  
- по ассортименту реализуемой продукции - кафе-мороженое, кафе-кондитерская, кафе-молочная;   
  
- по контингенту потребителей - кафе-молодежное, детское и др.   
  
4.7. Столовые различают:   
  
- по ассортименту реализуемой продукции - общего типа и диетическая;   
  
- по обслуживанию контингенту потребителей - школьная, студенческая и др.;   
  
- по месту расположения - общедоступная, по месту учебы, работы.   
  
4.8. Закусочные разделяют:   
  
- по ассортименту реализуемой продукции - общего типа и специализированные (сосисочная, пельменная, блинная, пирожковая, пончиковая, шашлычная, чайная, пиццерия, гамбургерная и т.д.).   
  
4.9. Рестораны, кафе и бары сочетают производство, реализацию и организацию потребления продукции с организацией отдыха и развлечений потребителей.   
  
5. Общие требования к предприятиям общественного питания   
  
5.1. На предприятиях общественного питания любого типа и класса должны обеспечиваться безопасность жизни и здоровья потребителей и сохранность их имущества при условии соблюдения "Правил производства и реализации продукции общественного питания", утвержденных Постановлением Правительства РФ от 13.04.93 N 332, санитарных и технологических норм и правил, а также требований пожарной и электробезопасности.   
  
5.2. На предприятиях общественного питания должны выполняться требования нормативных документов по безопасности услуг:   
  
- санитарно-гигиенические и технологические требования СанПиН 42-123-5777, СанПиН 42-123-4117, сборники рецептур блюд и кулинарных изделий; - требования к безопасности продовольственного сырья и продуктов - в соответствии с требованиями МБТ 5061;   
  
- экологической безопасности - СанПиН 42-123-5777, СНиП 2.08.02;   
  
- противопожарной безопасности - ГОСТ 12.1.004;   
  
- электробезопасности - СНиП 11-4.   
  
5.3. Предприятия общественного питания любого типа должны иметь удобные подъездные пути и пешеходные доступы ко входу, необходимые справочно-информационные указатели. Прилегающая к предприятию территория должна иметь искусственное освещение в вечернее время.   
  
5.4. На территории, прилегающей к предприятию и доступной для потребителей, не допускается:   
  
- проведение погрузочно-разгрузочных работ;   
  
- складирование тары;   
  
- размещение контейнеров с мусором;   
  
- сжигание мусора, порожней тары, отходов.  
  
Площадки с мусоросборниками должны быть удалены от окон и дверей помещений предприятия не менее чем на 20 м.   
  
5.5. Архитектурно-планировочное решение и конструктивные элементы здания, используемое техническое оборудование должно соответствовать СНиП 2.08.02. 5.6. На предприятии должны быть предусмотрены аварийные выходы, лестницы, инструкции о действиях в аварийной ситуации, система оповещения и средства защиты от пожара.   
  
5.7. Предприятия всех типов и классов должны быть оснащены инженерными системами и оборудованием, обеспечивающим необходимый уровень комфорта, в том числе: горячее и холодное водоснабжение, канализация, отопление, вентиляция, радио- и телефонная связь.   
  
5.8. Вход в предприятие должен обеспечивать одновременное движение двух встречных потоков потребителей на вход и выход. В предприятиях с количеством мест в залах более 50 должны быть предусмотрены отдельные входы и лестницы для потребителей и персонала.   
  
5.9. Предприятие должно иметь вывеску с указанием его типа, класса, форм организации его деятельности, фирменного названия, юридического лица (местонахождение собственника), информацию о режиме работы, об оказываемых услугах.  
  
5.10. В строящихся и реконструируемых предприятиях для обслуживания инвалидов должны быть предусмотрены наклонные пандусы у входных дверей для проезда инвалидных колясок, лифты, площадки для разворота инвалидной коляски в зале, специально оборудованные туалеты.   
  
5.11. Состав помещений для потребителей на предприятиях различных типов и классов должен соответствовать данным приложения А. В столовых в соответствии со спецификой обслуживаемых контингентов должны предусматриваться специальные зоны обслуживания: залы диетического, лечебно-профилактического питания и др.  
  
5.12. Нормы площади на одно место в зале для различных типов предприятий общественного питания должны соответствовать данным приложения Б.   
  
5.13. Размещение производственных помещений и оборудования в них должно обеспечивать последовательность проведения технологического процесса производства и реализации продукции, а также соблюдение технологических, санитарных норм и правил.   
  
6. Требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов   
  
6.1. Требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов подразделяются по следующим направлениям, приведенным в таблицах 1-4.

Таблица 1 - ТРЕБОВАНИЯ К АРХИТЕКТУРНО-ПЛАНИРОВОЧНЫМ РЕШЕНИЯМ И ОФОРМЛЕНИЮ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ТИПОВ И КЛАССОВ

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Требования к предприятиям | Тип предприятия | | | | | | | | |
| Ресторан | | | Бар | | | Кафе | Столовая | Закусочная |
| Люкс | высший | первый | Люкс | высший | первый |  |  |  |
| 1. Внешний вид предприятия  1.1. Вывеска  световая с элементами оформления | + | + | + | + | + | + | - | - | - |
| обычная | - | - | - | - | - | - | + | + | + |
| 2. Оформление залов для потребителей  2.1 Использование изысканных декоративных элементов | + | - | - | + | - | - | - | - | - |
| 2.2. Использование оригинальных декоративных элементов (светильники, драпировки и т.д.) | - | + | + | - | + | + | - | - | - |
| 2.3 Использование декоративнных элементов создающихединство стиля | - | - | - | - | - | - | + | +\* | + |
| 3. Наличие эстрады и танцевальной площадки | + | + | - | + | - | - | - | - | - |
| 4. Наличие банкетного зала, отдельных кабинетов | + | + | + | - | - | - | - | - | - |
| 5. Микроклимат |  | | | | | | | | |
| 5.1 Система кондиционирования воздуха с автоматическим поддержанием оптимальных параметров температуры и влажности | + | + | - | + | + | - | - | - | - |
| 5.2 Система кондиционирования воздуха, обеспечивающая допустиые параметры температуры и влажности | - | - | + | - | - | + | + | + | + |
| \*Диетические    отделения,    специальные    зоны   для обслуживания преподавателей, учащихся младших классов | | | | | | | | | |

Таблица 2 - ТРЕБОВАНИЯ К МЕБЕЛИ, СТОЛОВОЙ ПОСУДЕ, ПРИБОРАМ, БЕЛЬЮ

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Требования к предприятиям | Тип предприятия | | | | | | | | |
| Ресторан | | | Бар | | | Кафе | Столовая | Закусочная |
| Люкс | высший | первый | Люкс | высший | первый |  |  |  |
| **1. Мебель:**               Повышенной комфортности, соответствующей интерьеру помещений | + | + | - | + | + | - | - | - | - |
| Стандартная облегченных конструкций \* (1) | - | - | + | - | - | + | + | + | + |
| 1.1  Столы мягкое покрытие | + | + | - | + | + | - | - | - | - |
| полиэфирное покрытие | - | - | + | - | - | + | + | - | - |
| гигиеническое покрытие | - | - | - | - | - | - | - | + | + |
| столы кронштейны для приема пищи стоя\* (2) | - | - | - | - | - | - | - | - | + |
| 1.2 Кресла  (диваны,банкетки и др.): мягкие (в холле и вестибюле) | + | + | - | + | + | - | - | - | - |
| кресла мягкие с подлокотниками в обеденном зале | + | + | - | + | + | - | - | - | - |
| полумягкие | - | - | + | - | - | + | - | - | - |
| **2. Столовая посуда и приборы**   2.1. Металлическая посуда и столовые приборы: из мельхиора или нейзильбера,  или нержавеющей стали | + | + | - | + | + | - | - | - | - |
| из нержавеющей стали | - | - | + | - | - | + | + | - | - |
| из алюминия | - | - | - | - | - | - | - | + | + |
| 2.2. Фарфоро-фаянсовая посуда с монограммой или художественно оформленная | +\* (3) | + | - | + \* (3) | + | - | - | - | - |
| 2.3. Полуфарфоровая, фаянсовая посуда | - | - | + | - | - | + | + | + | + |
| 2.4. Сортовая стеклянная посуда:   хрусталь, художественно-оформленнаяпосуда  из выдувного стекла | + | + | - | + | + | - | - | - | - |
| сортовая стеклянная посуда | - | - | + | - | - | + | + | - | - |
| без рисунка из пресованного стекла | - | - | - | - | - | - | - | + \* (4) | + \* (4) |
| **3. Столовое белье:** 3.1. Скатерти белые  или цветные | + | + \*(5) | + \*(5) | + | + \*(5) | + \*(5) | - | - | - |
| Скатерти фирменные | + | - | - | + | - | - | - | - | - |
| 3.2. Салфетки индивидуального пользования (полотняные) | + | + | + \* (6) | + | + | + \* (6) | - | - | - |
| бумажные салфетки | - | - | - | - | - | - | + | + | + |
| 3.3. Смена столового белья после обслуживания потребителя | + | + | - | + | + | - | - | - | - |
| \*(1) Может быть использована в отдельных видах закусочных        \*(2) Допускается в отдельных видах кафе                                        \*(3) В тематических   ресторанах  и  ресторанах  с  национальной кухней классов люкс, высший  и  барах  класса люкс допускается использование посуды из керамики, дерева и т.п.  \*(4) Допускается применение посуды разового  пользования из алюминиевой фольги, картона и т.д. \*(5) В специализированных ресторанах и барах классов высший, первый при  наличии столов с полиэфирным покрытием или художественно оформленными  крышками допускается  замена  скатертей индивидуальными салфетками из ткани \* 6) Допускается замена индивидуальных салфеток  бумажными  при отпуске  скомплектованных завтраков и обедов | | | | | | | | | |

Таблица 3 - ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ МЕНЮ И ПРЕЙСКУРАНТОВ, АССОРТИМЕНТУ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ РАЗЛИЧНЫХ ТИПОВ И КЛАССОВ

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Требования к предприятиям | 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 | + \* (1) | +\* (1) | + | +\* (1) | +\* (1) | + | + | + | + |
| типографским способом | + | + | - | + | + | - | - | - | - |
| машинописным способом | - | - | - | - | - | - | + | - | + |
| оформление другими способами | - | - | - | - | - | - | + | + | - |
| обложка из мелованной бумаги,  картона, кожезаменителя и др. | + | + | - | + | + | - | - | - | - |
| обложка с эмблемой или рисунком | + | + | + | + | + | + | - | - | - |
| ценники | - | - | - | - | - | - | - | - | + \* (2) |
| 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 на питков всех основ ных групп кулинарной продукции | + | + | - | + | - | - | - | - | - |
| 3.2. Разнообразный ассортимент фирменных блюд, изделий и напитков сложного   приготовления | - | - | + | - | + | + | - | - | - |
| 3.3. Разнообразный ассортимент блюд, из делий 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, винноводочных, 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 потребителей | + | + | - | - | - | - | - | - | - |
| 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 менее5-6 диет, в диетотделениях - не менее 3                                \*(5) В столовых-раздаточных  рекомендуется реализация  не  менее одного комплексного рациона питания | | | | | | | | | |

Таблица 4 - ТРЕБОВАНИЯ К МЕТОДАМ ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ФИРМЕННОЙ ОДЕЖДЕ, ОБУВИ, МУЗЫКАЛЬНОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ РАЗЛИЧНЫХ ТИПОВ И КЛАССОВ

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Требования к предприятиям | Тип предприятия | | | | | | | | |
| Ресторан | | | Бар | | | Кафе | Столовая | Закусочная |
| Люкс | высший | первый | Люкс | высший | первый |  |  |  |
| 1. Методы обслуживания потребителей        1.1. Обслуживание официантами, барменами, метрдотелями, имеющими специальное образование и прошедшими профессиональную подготовку | + | + | + | +\* (1) | +\* (1) | - | - | - | - |
| 1.2. Обслуживание официантами, барменами, метрдотелями | - | - | + \* (2) | - | - | + | + \*(1) | - | - |
| 1.3. Обслуживание барменом за барной стойкой (прилавками-витринами) | - | - | - | - | - | + | - | - | - |
| 1.4. Самообслуживание | - | - | - | - | - | - | + | + | + |
| 2. Одежда и обувь    2.1. Наличие у обслуживающего персонала  форменной одежды с эмблемой предприятия и обуви | + | + | +\*(3) | + | + | +\*(3) | - | - | - |
| 2.2. Наличие санитарной одежды | - | - | - | - | - | - | + | + | + |
| 3. Музыкальное обслуживание  3.1. Выступление вокально-инструментальных ансамблей, солистов | + | + | - | - | - | - | - | - | - |
| 3.2. Любые виды музыкального обслуживания (с использованием музыкальныхавтоматов, звуковидеовоспроизводящего оборудования) | - | - | + | + | + | + | - | - | - |
| \*(1) В баре допускается обслуживание только барменами                                                                            \*(2) В ресторанах при  гостиницах,  аэропортах,  крупных  универмагах,  а также в кафе допускается самообслуживание                                                  \*(3) Допускается в ресторанах и барах класса "первый"  форменная  одежда без эмблемы предприятия | | | | | | | | | |

Примечание к таблицам 1-4 - Знак "+" - предусматривается; знак "-" - не предусматривается

Приложение А (обязательное)

Таблица А1 - СОСТАВ ПОМЕЩЕНИЙ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Требования к предприятиям | Тип предприятия | | | | | | | | |
| Ресторан | | | Бар | | | Кафе | Столовая | Закусочная |
| Люкс | высший | первый | Люкс | высший | первый |  |  |  |
| Вестибюль | о | о | о | о | о | о | о | - | - |
| Гардероб | о | о | о | о | о | о | о\* | - | - |
| Зал | о | о | о | о | о | о | о | о | о |
| Банкетный зал | о | о | о | - | - | - | - | - | - |
| Мужской туалет с помещением для мытья рук | о | о | о | о | о | о | о\* | о | - |
| Женский туалет с помещением для мытья рук | о | о | о | о | о | о | о\* | - | - |
| Курительная | о | о | - | о | - | - | - | - | - |
| \* Для предприятий вместимостью свыше 50 мест | | | | | | | | | |

Приложение Б

(обязательное)

Таблица Б1 - ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В КВАДРАТНЫХ МЕТРАХ

|  |  |
| --- | --- |
| Тип предприятия общественного питания и площади для потребителей | Площадь на одно место, не менее |
| 1. Ресторан                                      1.1. Зал с эстрадой и танцплощадкой       1.2. Зал      1.3. Курительная | 2,0   1,8      0,07-0,075 |
| 2. Бар                                           2.1. Зал | 1,8 |
| 3. Кафе, закусочные, пивные бары                 3.1. Зал | 1,6 |
| 4. Столовые школ и школ-интернатов:    зал до 80 мест          зал свыше 80 мест   4.1 Средних специальных учебных заведений:    Зал        4.2 Профтехучилищ :   Зал   4.3 Общедоступные, при высших учебных заведениях:  Зал | 0,75  0,65    1,3    0,8  1,8 |
| Примечание - Площадь залов специализированных предприятий общественного питания следует принимать по задания на проектирование. | |