



**КОМИТЕТ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ
ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ**

Главам администраций городских
округов и муниципальных районов
Волгоградской области

Новороссийская ул., д. 15, Волгоград, 400066.
Тел. (8442) 35-30-00. Факс (8442) 35-30-02.
E-mail: mpt@volganet.ru
ОКПО 09566743, ОГРН 1123460004326
ИНН/КПП 3445126211/344501001

26.05.2017 № 03-6.3-06-2/1774
На № _____ от _____

Комитет промышленности и торговли Волгоградской области на постоянной основе проводит работу, направленную на реализацию мероприятий, содействующих развитию услуг общественного питания в регионе.

На территории Волгоградской области осуществляют деятельность 2184 предприятия общественного питания, в том числе ресторанов – 71; кафе – 451; баров – 153; закусочных – 878, столовых – 200; прочих – 431.

Из общего количества предприятий общественного питания 50% расположены на территории городского округа город – герой Волгоград.

В целях дальнейшего развития и повышения качества услуг общественного питания населению в регионе, проведения мероприятий по подготовке к приему гостей и организации соревнований мирового уровня, необходимо привести предприятия общественного питания в соответствие с требованиями нормативных правовых актов и документов, регулирующих отношения в области защиты прав потребителей при оказании услуг общественного питания.

Основные требования к организации общественного питания установлены следующими нормативными правовыми актами и документами.

1. Законы:

Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300 - 1 "О защите прав потребителей";

Федеральный закон от 03.01.2000 № 29 - ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";

Федеральный закон от 22.11.1995 № 171 - ФЗ "О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции".

2. Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 № 1036 "Правила оказания услуг общественного питания".

4. Санитарные правила и нормы:

СП 2.3.6.1079-01.2.3.6 "Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья";

СН 2.2.4/2.1.8.562-96 "Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории застройки";

СанПин 2.1.2.2645 - 10 "Санитарно - эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях";

СП 2.3.6.1066-01 "Санитарно - эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов".

5. Межгосударственные стандарты:

ГОСТ 30390 – 2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия";

ГОСТ 30389 - 2013 "Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования";

ГОСТ 31985 – 2013 "Услуги общественного питания. Термины и определения";

ГОСТ 31984 – 2012 " Услуги общественного питания. Общие требования";

ГОСТ 32692 - 2014 "Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания";

ГОСТ 31989 – 2012 "Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания";

ГОСТ 30524 – 2013 "Услуги общественного питания. Требования к персоналу";

ГОСТ 30494-2011 "Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях".

6. Национальные стандарты:

ГОСТ Р 54659 – 2011 " Оценка соответствия. Правила проведения добровольной сертификации услуг (работ)";

ГОСТ Р 54609 - 2011 "Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания".

7. СП 54.13330.2011 "Свод правил. Здания многоквартирные. Актуализированная редакция СНиП 31-01-2003".

8. Технические регламенты Таможенного союза:

ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";

ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки";

ТР ТС 023/2011 "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей";

ТР ТС 024/2011 "Технический регламент на масложировую продукцию";

ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции";

ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции";

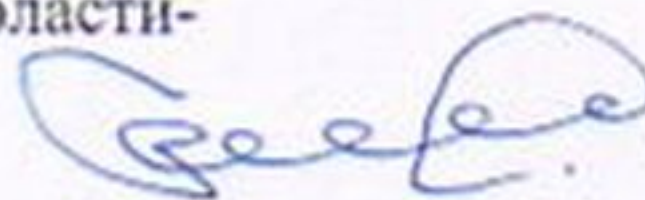
ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки".

На основании вышеизложенного, рекомендуем:

- 1) Довести представленную информацию до хозяйствующих субъектов, оказывающих услуги общественного питания населению;
- 2) Осуществлять постоянное взаимодействие с территориальными органами Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области по вопросам обеспечения исполнения правил и норм санитарно - эпидемиологического законодательства предприятиями общественного питания;
- 3) Активизировать разъяснительную работу с хозяйствующими субъектами по вопросу проведения сертификации предприятий общественного питания, дающей предприятию преимущество и гарантирующей потребителю оказание качественной и безопасной услуги, соответствующей требованиям стандартов;
- 4) Проводить на постоянной основе разъяснительную работу с представителями организаций общественного питания, размещенных в жилых помещениях по вопросу соблюдения санитарного законодательства в целях предотвращения условий, ухудшающих проживания людей.

Приложение: на 10 л. в 1 экз.

Заместитель Губернатора Волгоградской области-
председатель комитета промышленности
и торговли Волгоградской области



Р.С. Беков

Перечень

основных нормативных правовых актов и документов, устанавливающих требования к предприятиям общественного питания

Закон Российской Федерации от 07.02.1992 г. №2300-1 «О защите прав потребителей».

Продавец (исполнитель) обязан передать потребителю товар (оказать услугу), качество которого соответствует договору.

Потребитель имеет право на то, чтобы товар (услуга) при обычных условиях его использования, хранения, транспортировки и утилизации был безопасен для жизни, здоровья потребителя, окружающей среды, а также не причинял вред имуществу потребителя.

Требования, которые должны обеспечивать безопасность товара (услуги) для жизни и здоровья потребителя, окружающей среды, а также предотвращение причинения вреда имуществу потребителя, являются обязательными и устанавливаются законом или в установленном им порядке.

Федеральный Закон от 02.01.2000 г. №29-ФЗ г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов

Индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие деятельность по изготовлению и обороту пищевых продуктов, материалов и изделий, оказанию услуг в сфере розничной торговли пищевыми продуктами, материалами и изделиями и сфере общественного питания, обязаны предоставлять покупателям или потребителям, а также органам государственного надзора полную и достоверную информацию о качестве и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, соблюдении требований нормативных документов при изготовлении и обороте пищевых продуктов, материалов и изделий и оказании таких услуг (п.1 статьи 5 № 29-ФЗ).

Федеральный закон от 22.11.1995 № 171-ФЗ "О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции"

Розничная продажа алкогольной продукции и розничная продажа алкогольной продукции при оказании услуг общественного питания (за исключением розничной продажи пива, пивных напитков, сидра, пуаре, медовухи, а также вина, игристого вина (шампанского), произведенных крестьянскими (фермерскими) хозяйствами без образования юридического лица, индивидуальными предпринимателями, признаваемыми сельскохозяйственными товаропроизводителями) осуществляются организациями.

Розничная продажа пива, пивных напитков, сидра, пуаре, медовухи и розничная продажа пива, пивных напитков, сидра, пуаре, медовухи при оказании услуг общественного питания осуществляются организациями и индивидуальными предпринимателями (п. 1 ст. 16 Закона № 171-ФЗ).

Розничная продажа алкогольной продукции при оказании услуг общественного питания осуществляется только в объектах общественного

бары, кафе, столовые, закусочные), вагонах-ресторанах (вагонах-кафе, вагонах-буфетах), а также на водных судах, воздушных судах, с условием вскрытия лицом, непосредственно осуществляющим отпуск алкогольной продукции (продавцом), потребительской тары (упаковки) (п.4 ст.16 Закона № 171-ФЗ).

Потребление (распитие) алкогольной продукции, приобретенной в объекте общественного питания, допускается только в данном объекте. (п.7 ст.16 Закона № 171-ФЗ).

Розничная продажа алкогольной продукции и розничная продажа алкогольной продукции при оказании услуг общественного питания осуществляются с применением контрольно-кассовой техники (п.10 ст.16 Закона № 171-ФЗ).

Розничная продажа алкогольной продукции подлежит лицензированию (за исключением розничной продажи пива и пивных напитков, сидра, пуаре, медовухи) при оказании услуг общественного питания (п. 2 ст. 18 Закона № 171-ФЗ).

"Правила оказания услуг общественного питания", утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036 (далее - Правила № 1036)

Правилами, в частности, установлено следующее:

услуги общественного питания оказываются в ресторанах, кафе, барах, столовых, закусочных и других местах общественного питания, типы которых, а для ресторанов и баров также их классы (люкс, высший, первый) определяются исполнителем в соответствии с государственным стандартом (п.3 Правил № 1036);

в случае временного приостановления оказания услуг (для проведения плановых санитарных дней, ремонта и в других случаях) предприятие общественного питания обязано своевременно предоставить потребителю информацию о дате и сроках приостановления своей деятельности (п. 4 Правил № 1036);

предприятие общественного питания вправе самостоятельно устанавливать в местах оказания услуг правила поведения для потребителей, не противоречащие законодательству Российской Федерации (ограничение курения, запрещение нахождения в верхней одежде и другие) (п. 5 Правил № 1036);

предприятие общественного питания обязано соблюдать установленные в государственных стандартах, санитарных, противопожарных правилах, технических документах, других правилах и нормативных документах обязательные требования безопасности услуг для жизни, здоровья людей, окружающей среды и имущества (п. 6 Правил № 1036);

предприятие общественного питания самостоятельно определяет перечень оказываемых услуг в сфере общественного питания. Он должен иметь ассортиментный перечень производимой им продукции общественного питания, соответствующий обязательным требованиям нормативных документов (п. 7 Правил № 1036);

предприятие общественного питания обязано иметь книгу отзывов и предложений, которая предоставляется потребителю по его требованию (п. 8 Правил № 1036).

В соответствии с п. 11 Правил № 1036 организация обязана довести до сведения потребителей фирменное наименование (наименование) своей организации, место ее нахождения (адрес), тип, класс и режим работы, размещая указанную информацию на вывеске. А индивидуальный предприниматель, осуществляющий свою деятельность в сфере общепита, должен предоставить потребителям информацию о государственной регистрации и наименовании зарегистрировавшего его органа.

Исполнитель, согласно п. 12 Правил № 1036, обязан в наглядной и доступной форме довести до сведения потребителей необходимую и достоверную информацию об оказываемых услугах, обеспечивающую возможность их правильного выбора.

Информация должна содержать:

перечень услуг и условия их оказания;

цены в рублях и условия оплаты услуг;

фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции общественного питания с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов;

сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции общественного питания, емкости потребительской тары предлагаемой алкогольной продукции и объеме ее порции;

сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (калорийности, содержании белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов) и составе (в том числе наименования пищевых, биологически активных добавок, информация о наличии в продуктах питания компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов);

указание нормативных документов, обязательным требованиям которых должны соответствовать продукция общественного питания и оказываемые услуги.

Информация о продукции и об услугах доводится до сведения потребителей посредством меню, прейскурантов или иными способами, принятыми при оказании таких услуг, согласно п. 13 Правил № 1036.

В меню (винной карте) исполнителем указываются наименование алкогольной продукции, объем и цена алкогольной продукции в потребительской таре, если исполнитель предлагает и реализует алкогольную продукцию в потребительской таре, и (или) наименование алкогольной продукции, объем и цена за порцию, не превышающую 1 литра алкогольной продукции (объем порции устанавливается по усмотрению исполнителя).

Потребителю должна быть предоставлена возможность ознакомления с меню, прейскурантами и условиями обслуживания как в зале, так и вне зала обслуживания.

В соответствии с п. 15 Правил № 1036 соответствующая информация доводится до сведения потребителей в месте предоставления услуг на русском языке, а дополнительно, по усмотрению исполнителя, на государственных языках субъектов Российской Федерации и родных языках народов Российской

Потребитель вправе получить дополнительную информацию об основных потребительских свойствах и качестве предлагаемой продукции общественного питания, а также об условиях приготовления блюд, если эти сведения не являются коммерческой тайной.

На основании п. 16 Правил № 1036 исполнитель обязан оказать услугу любому потребителю, обратившемуся к нему с намерением ее заказать, на условиях, согласованных сторонами. Условия оказания услуги, в том числе ее цена, устанавливаются одинаковыми для всех потребителей, за исключением случаев, когда предоставление льгот для отдельных категорий потребителей предусмотрено законом.

**Санитарно-эпидемиологические требования к организациям
общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них
пищевых продуктов и продовольственного сырья.
Санитарные правила СП 2.3.6.1079-01**

Требования к размещению

Организации могут размещаться как в отдельно стоящем здании, так и в пристроенном, встроенно-пристроенном к жилым и общественным зданиям, в нежилых этажах жилых зданий, в общественных зданиях, а также на территории промышленных и иных объектов для обслуживания работающего персонала. *При этом не должны ухудшаться условия проживания, отдыха, лечения, труда людей.*

При размещении организаций общественного питания в пристроенных, встроенно-пристроенных к жилым и общественным зданиям, в нежилых этажах жилых зданий, в общественных зданиях должны соблюдаться гигиенические нормативы уровней шума, инфразвука, вибрации, электромагнитных полей в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки, а также предельно допустимые концентрации и ориентировочные безопасные уровни воздействия загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест.

Производственные цеха организаций не рекомендуется размещать в подвальных и полуподвальных помещениях.

Организациям, расположенным в жилых зданиях, следует иметь входы, изолированные от жилой части здания. Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов со стороны двора жилого дома, где расположены окна и входы в квартиры, не допускается. Загрузку следует выполнять с торцов жилых зданий, не имеющих окон, из подземных туннелей со стороны магистралей при наличии специальных загрузочных помещений (п. 2.2 СП 2.3.6.1079-01).

Ориентация, размещение производственных и складских помещений, их планировка и оборудование должны обеспечивать соблюдение требований санитарного законодательства, технологических регламентов производства, качество и безопасность готовой продукции, а также условия труда работающих (п.2.3 СП 2.3.6.1079-01).

В организациях не размещаются помещения под жилье, не осуществляются работы и услуги, не связанные с деятельностью организаций общественного питания, а также не содержатся домашние животные и птица.

В производственных и складских помещениях не должны находиться посторонние лица (п.2.5 СП 2.3.6.1079-01).

Для сбора мусора и пищевых отходов на территории следует предусмотреть отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны.

Допускается использование других специальных закрытых конструкций для сбора мусора и пищевых отходов.

Мусоросборники очищаются при заполнении не более 2/3 их объема, после этого подвергаются очистке и дезинфекции с применением средств, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

Площадка мусоросборников располагается на расстоянии не менее 25 м от жилых домов, площадок для игр и отдыха (п.2.6 СП 2.3.6.1079-01).

На территории организаций рекомендуется предусматривать площадки для временной парковки транспорта персонала и посетителей.

Площадки должны размещаться со стороны проезжей части автодорог и не располагаться во дворах жилых домов (п.2.7 СП 2.3.6.1079-01).

Территория организации должна быть благоустроена и содержаться в чистоте (п.2.8 СП 2.3.6.1079-01).

Требования к водоснабжению и канализации

Организации, независимо от форм собственности, мощности, места расположения, оборудуются системами внутреннего водопровода и канализации.

Водоснабжение организаций осуществляется путем присоединения к централизованной системе водопровода, при его отсутствии оборудуется внутренний водопровод с водозабором из артезианской скважины, колодцев, каптажей (п.3.1 СП 2.3.6.1079-01).

Качество воды в системах водоснабжения организации должно отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения и нецентрализованного водоснабжения (п.3.2 СП 2.3.6.1079-01).

Запрещается использовать горячую воду из системы водяного отопления для технологических, хозяйственно-бытовых целей, а также обработки технологического оборудования, тары, инвентаря и помещений.

В организациях запрещается использовать привозную воду (п.3.4 СП 2.3.6.1079-01).

При отсутствии горячей или холодной воды организация приостанавливает свою работу (п.3.5 СП 2.3.6.1079-01).

Все стационарные организации оборудуются туалетами и раковинами для мытья рук посетителей. Совмещение туалетов для персонала и посетителей не допускается (п.3.14 СП 2.3.6.1079-01).

Требования к условиям работы в производственных помещениях

При использовании систем кондиционирования воздуха параметры

оптимальным значениям санитарных норм. При наличии систем вентиляции с механическим или естественным побудителем параметры должны отвечать допустимым нормам (п.4.3 СП 2.3.6.1079-01).

Устройство и оборудование выбросов систем местной вытяжной вентиляции не должны влиять на ухудшение условий проживания и пребывания людей в жилых домах, помещениях и зданиях иного назначения.

Система вытяжной вентиляции организаций, расположенных в зданиях иного назначения, оборудуется отдельно от системы вентиляции этих зданий. Шахты вытяжной вентиляции выступают над коньком крыши или поверхностью плоской кровли на высоту не менее 1 м. (п.4.6 СП 2.3.6.1079-01).

Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений не должно превышать предельно допустимых концентраций (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны. (п.4.9 СП 2.3.6.1079-01).

Для предотвращения образования и попадания в воздух производственных помещений вредных веществ необходимо:

- строго соблюдать технологические процессы приготовления блюд;
- при эксплуатации газовых плит обеспечивать полное сгорание топлива;
- операции, связанные с просеиванием муки, сахарной пудры и других сыпучих продуктов, производить на рабочем месте, оборудованном местной вытяжной вентиляцией;

все работы проводить только при включенной приточно-вытяжной или местной вытяжной вентиляции (п.4.10 СП 2.3.6.1079-01).

Допустимые уровни шума и вибрации на рабочих местах в производственных помещениях, обеденных залах и площадках организаций должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к уровням шума и вибрации на рабочих местах, в помещениях жилых и общественных зданий (п.4.18 СП 2.3.6.1079-01).

При проектировании, реконструкции и эксплуатации помещений, в которых размещается оборудование, генерирующее шум, следует предусматривать мероприятия по защите людей от вредного воздействия шума с учетом соблюдения действующих нормативных требований. (п.4.19 СП 2.3.6.1079-01).

Для защиты работающих от шума в помещениях, где размещается оборудование, генерирующее шум, осуществляются следующие мероприятия по защите от его вредного воздействия:

- отделка помещений звукопоглощающими материалами;
- установка электродвигателей на амортизаторы с применением звукопоглощающих кожухов, установка оборудования на вибропоглощающие фундаменты;

- своевременное устранение неисправностей, увеличивающих шум при работе оборудования;

- постоянный контроль за креплением движущихся частей машин и механизмов, проверка состояния амортизационных прокладок, смазки и т.д.;

- своевременная профилактика и ремонт оборудования;
- эксплуатация оборудования в режимах, указанных в паспорте заводоизготовителей;

- размещение рабочих мест, машин и механизмов таким образом, чтобы воздействие шума на работников было минимальным;

размещение рабочих мест официантов, барменов, буфетчиков в обеденных залах в наименее шумных местах, удаленных от эстрады, акустических систем;

ограничение выходной мощности музыкального оформления в помещениях для посетителей;

организация мест кратковременного отдыха работников в помещениях, оборудованных средствами звукоизоляции и звукопоглощения;

устройство в горячих цехах подвесных потолков на расстоянии 40 - 50 см от перекрытия (п.4.20 СП 2.3.6.1079-01).

Требования к устройству и содержанию помещений

Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений должны предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

На доготовочных организациях, работающих на полуфабрикатах, работа на сырье не проводится (п.5.1 СП 2.3.6.1079-01).

Санитарно – эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях. Санитарно – эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.1.2.2645-10

Гигиенические требования к жилым помещениям и помещениям общественного назначения, размещаемых в жилых зданиях

В жилых зданиях допускается размещение помещений общественного назначения, инженерного оборудования и коммуникаций при условии соблюдения гигиенических нормативов по шуму, инфразвуку, вибрации, электромагнитным полям (п. 3.2 СанПиН 2.1.2.2645-10).

Помещения общественного назначения, встроенные в жилые здания, должны иметь входы, изолированные от жилой части здания, при этом участки для стоянки автотранспорта персонала должны располагаться за пределами придомовой территории (п.3.3 СанПиН 2.1.2.2645-10).

Загрузка материалов, продукции для помещений общественного назначения со стороны двора жилого дома, где расположены окна и входы в квартиры, не допускается. Загрузку следует выполнять: с торцов жилых зданий, не имеющих окон; из подземных тоннелей или закрытых дебаркадеров; со стороны магистралей.

Загрузочные помещения допускается не устраивать при площади встроенных общественных помещений до 150 м² (п.3.7 СанПиН 2.1.2.2645-10).

**Свод правил 54.13330.2011 "Свод правил. Здания многоквартирные.
Актуализированная редакция СНиП 31-01-2003"**

В подвальном, цокольном, первом и втором этажах жилого здания допускается размещение встроенных и встроенно-пристроенных помещений общественного назначения, за исключением объектов, оказывающих вредное воздействие на человека.

Не допускается размещать предприятия питания и досуга с числом мест более 50, общей площадью более 250 м²; все предприятия, функционирующие с музыкальным сопровождением, в том числе дискотеки, танцевальные студии, театры, а также казино (п.4.10 СП 54.13330.2011).

Загрузка помещений общественного назначения со стороны двора жилого дома, где расположены окна жилых комнат квартир и входы в жилую часть дома, в целях защиты жильцов от шума и выхлопных газов не допускается.

Загрузку помещений общественного назначения, встроенных в жилые здания, следует выполнять: с торцов жилых зданий, не имеющих окон; из подземных туннелей; со стороны магистралей (улиц) при наличии специальных загрузочных помещений.

Допускается не предусматривать указанные загрузочные помещения при площади встроенных общественных помещений до 150 м² (п.4.12 СП 54.13330.2011).

ГОСТ 30389 -2013 "Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования"

Предприятия (объекты) общественного питания могут быть расположены: в жилых зданиях,

общественных зданиях, в том числе в отдельно стоящих и зданиях гостиниц и иных средств размещения, вокзалов, торговых, торгово-развлекательных, комплексных развлекательных центров, культурно-развлекательных и спортивных объектах, образовательных, научных и медицинских организациях, офисах компаний;

на территории промышленных объектов, воинских частей, исправительных учреждений, санаторно-курортных и оздоровительных учреждений;

на транспорте (п.5.1 ГОСТ 30389 -2013).

Предприятия (объекты) общественного питания могут быть постоянно действующими и сезонными (летними и пр.) (п.5.2 ГОСТ 30389 -2013).

На предприятиях (объектах) общественного питания различных типов должны обеспечиваться безопасность жизни и здоровья потребителей, сохранность их имущества и выполняться требования нормативных правовых актов, нормативных правовых и нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт (п.5.3 ГОСТ 30389 -2013).

Предприятия (объекты) общественного питания любого типа должны иметь удобные подъездные пути и пешеходные доступы к входу, необходимые справочно-информационные указатели.

Территория, прилегающая к предприятию (объекту), должна быть

На территории, прилегающей к ресторану, должна быть оборудована автостоянка, в том числе для инвалидов (не менее трех машиномест) (п.5.4 ГОСТ 30389 -2013).

Архитектурно - планировочные решения и конструктивные элементы зданий предприятий (объектов) общественного питания и используемое техническое оборудование должны соответствовать нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт (п.5.5 ГОСТ 30389 -2013).

На предприятиях (объектах) общественного питания должны быть предусмотрены аварийные выходы, лестницы, инструкции о действиях в аварийной ситуации, а также хорошо заметные информационные указатели, обеспечивающие свободную ориентацию потребителей как в обычной, так и в чрезвычайной ситуации (п. 5.6 ГОСТ 30389 -2013).

Стационарные предприятия (объекты) общественного питания всех типов должны быть оснащены инженерными системами и оборудованием, обеспечивающими необходимый уровень комфорта по ГОСТ 30494 (п.5.7 ГОСТ 30389 -2013).

При размещении предприятий (объектов) общественного питания в жилых зданиях их помещения должны соответствовать требованиям строительных правил по уровню шума, вибрации и соблюдать требования звукоизоляции по ГОСТ 30494. Предприятия общественного питания, занимающие часть жилого здания, должны быть оборудованы отдельными входами (выходами) (п.5.8 ГОСТ 30389 -2013).

Предприятия (объекты) общественного питания всех типов обязаны в наглядной и доступной форме довести до сведения потребителей необходимую и достоверную информацию об оказываемых услугах, обеспечивающую возможность их правильного выбора, в том числе: фирменное наименование (наименование) своей организации, место ее нахождения (адрес), тип предприятия и режим работы, размещая указанную информацию на вывеске и/или в других местах, удобных для ознакомления потребителей в соответствии с нормативными правовыми документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт (п.5.9 ГОСТ 30389 -2013).

На строящихся и реконструируемых предприятиях (объектах) общественного питания для обслуживания инвалидов и других маломобильных групп населения должны быть предусмотрены наклонные пандусы у входных дверей для проезда инвалидных колясок, лифты, площадки для разворота инвалидных колясок в залах, специально оборудованные туалетные комнаты согласно международным рекомендациям и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт (п.5.10 ГОСТ 30389 -2013).

На предприятиях (объектах) общественного питания в соответствии со спецификой обслуживаемого контингента могут быть предусмотрены зоны специального обслуживания, например диетического, лечебно-профилактического, детского питания и др. (п.5.11 ГОСТ 30389 -2013).

Размещение и планировка производственных помещений и оборудования в этих помещениях должно обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов изготовления (производства) и реализации

действующих на территории государства, принявшего стандарт. (п.5.12 ГОСТ 30389 -2013).

Предприятия (объекты) общественного питания, расположенные выше 3-го этажа общественных зданий, в том числе в гостиницах и других средствах размещения, должны быть оборудованы грузовыми лифтами (п.5.13 ГОСТ 30389 -2013).

Предприятия (объекты) общественного питания оснащаются мебелью (столами, стульями, креслами, барными и буфетными стойками), столовой посудой и приборами, столовым бельем, предметами декора, соответствующими интерьеру помещений и тематической направленности предприятия.

На предприятиях (объектах) общественного питания должны обеспечиваться стилевое единство интерьера зала, мебели и сервировки или отражаться специализация предприятия.

Предприятия (объекты) питания должны иметь меню различного дизайна на государственном языке и винную карту (и/или чайную, кофейную, десертную карты), по оформлению соответствующие специализации. Меню оформляется типографским или компьютерным способом. Допускается использование альтернативных форматов меню (грифельных досок, стендов, световых табло, сенсорных мониторов и дисплеев и др.). В буфетах, кафетериях, магазинах кулинарии оформляют прейскуранты и ценники на реализуемые продукты питания (п.5.14 ГОСТ 30389 -2013).

Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей пищевой продукции, *обязаны* осуществлять процессы ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции (п.1 статьи 10 ТР ТС 021/2011).

При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points)(п.2 статьи 10 ТР ТС 021/2011).