

2.

В процессе деятельности предприниматель обязан обеспечить соблюдение предприятием в сфере общественного питания следующих требований:

- статьи 10,11,12,14 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- санитарно-эпидемиологических правил и норм (СанПиН 2.3/2.4.3590–20) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- п. 5.16 и п. 5.17 «ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;
- п. 5 таблицы 5.35 санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- «ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- п. 3 ч. 2 ст. 8 Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
- Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

3.

При переходе от ограниченного меню, предусмотренного для реализации в кафе к ресторанному меню, необходимо руководствоваться мощностью предприятия (наличие необходимых цехов, зон, оборудования), так как без этого возможны грубые нарушения технологических процессов приготовления пищи, создание благоприятных условий для загрязнения продукции и как следствие, возникновение и распространение массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний.

4.

В случае, если у предпринимателя уже представлено в Управление Роспотребнадзора по Мурманской области уведомление о начале осуществления вида предпринимательской деятельности (далее – Уведомление) с указанием Общероссийского классификатора видов экономической деятельности (далее – ОКВЭД) группы 56.10 (Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания), то подавать повторно Уведомление не нужно. Если ОКВЭД отличный от 56.10, то возникает необходимость подачи соответствующего Уведомления через Единый портал государственных услуг (ЕПГУ), учет уведомлений производится в автоматическом режиме через ЕРВК (единый реестр видов контроля), без участия Управления Роспотребнадзора по Мурманской области.

ВАЖНО



Рестораны, расположенные в многоквартирных домах, а также в пристроенных (встроенных, встроено-пристроенных) к ним помещениях и (или) на прилегающих к ним территориях, для реализации алкогольной продукции при оказании услуг общественного питания должны иметь зал обслуживания посетителей общей площадью не менее 100 квадратных метров (Закон Мурманской области от 30 мая 2024 года № 1415-01-ЗМО «О внесении изменений в Закон Мурманской области «О полномочиях органов государственной власти Мурманской области в области производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об установлении дополнительных ограничений розничной продажи алкогольной продукции на территории Мурманской области»).

По вопросам соблюдения санитарных требований и ГОСТ обращаться в Управление федеральной службы по надзору в сфере прав потребителей и благополучия человека по Мурманской области:

183038, г.Мурманск, ул. Коммуны, дом 7
Телефон: +7 (8152) 47-26-72 (приёмная)
adm@murmanpotrebнадzor.ru



Правительство
Мурманской области



Уполномоченный
по защите прав предпринимателей
Мурманской области



РУКОВОДСТВО

по соблюдению обязательных требований на соответствие типа объекта общественного питания

РЕС ТО РАН



Федеральным законом 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»

определен закрытый перечень типов предприятий, в которых может реализовываться алкогольная продукция: ресторан, кафе, бар и буфет.

Основным документом, определяющим понятийный аппарат, требования и условия является ГОСТ 31985-2013.

«Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения»

РЕСТОРАН



Предприятие питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая фирменные блюда и изделия, алкогольных, прохладительных, горячих и других видов напитков, кондитерских и хлебобулочных изделий, покупных товаров, в том числе табачных изделий (п.25).

КАФЕ



Предприятие питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с предоставлением ограниченного, по сравнению с рестораном, ассортимента продукции и услуг, реализующее фирменные, заказные блюда, кондитерские и хлебобулочные изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, покупные товары, в том числе табачные изделия (п.26).

БАР



Предприятие питания, оборудованное барной стойкой и реализующее, в зависимости от специализации, алкогольные и/или безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, блюда, холодные и горячие закуски в ограниченном ассортименте, покупные товары, в том числе табачные изделия (п.27).

БУФЕТ



Предприятие общественного питания, находящееся в общественных зданиях, реализующее с потреблением на месте ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в т.ч. холодные и горячие блюда, закуски, мучные кулинарные, хлебобулочные и кондитерские изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, покупные товары, в т.ч. табачные изделия.



Минимальные требования к предприятиям (объектам) общественного питания

ТРЕБОВАНИЯ	РЕСТОРАН	КАФЕ	БАР	БУФЕТ
Требования к зданиям				
Вывеска	+	+	+	+
Вход для гостей, отдельный от служебного входа для персонала	+	+	+	+
Требования к помещениям для потребителей				
Входная зона: вестибюль, холл, аванзал	+	+	+	-
Гардероб	+	-	-	-
Вешалки в зале или вестибюле (холле)	+	+	+	-
Зал (зал обслуживания)	+	+	+	-
Комната (зона) для детских игр	+	+	-	-
Туалетные комнаты	+	+	+	-
Требования к техническому оборудованию и оснащению				
Аварийное освещение (стационарный генератор или аккумуляторы и фонари)	+	+	+	+
Естественное и искусственное освещение	+	+	+	+
Водоснабжение	+	+	+	+
Горячее	+	+	+	+
Холодное	+	+	+	+
Канализация	+	+	+	+
Отопление, обеспечивающее температуру воздуха в общественных помещениях 19 - 23 °С	+	+	+	+
Система кондиционирования воздуха с автоматическим поддержанием оптимальных параметров температуры и влажности	+	-	+	-
Система вентиляции, обеспечивающая допустимые параметры температуры и влажности	-	+	+	+
Услуги Интернета	+	+	+	-
Предоставление телевидения	-	-	+	-
Охранная сигнализация	+	+	+	+
Звукоизоляция, обеспечивающая допустимый уровень шума в помещениях предприятий общественного питания, находящихся в жилых зданиях, соответствующий гигиеническим нормативам и строительным нормам	+	+	+	+
Требования к санитарным объектам общего пользования				
Оборудование туалетов: туалетные кабины, умывальник с зеркалом, электророзетка, туалетная бумага, мыло или диспенсер с жидким мылом, бумажные полотенца или электрополотенце, крючки для одежды, корзина для мусора	+	+	+	+