

УТВЕРЖДАЮ

**Врио вице-губернатора Самарской
области**

А.Б.Фетисов

« 19 » марта 2018 г.

**Методические рекомендации
для предприятий общественного питания г.о. Самара
по созданию благоприятных условий для развития и уровня сервиса в
период проведения Чемпионата мира ФИФА™ по футболу в 2018 году.**

(2-я редакция, дополненная)

2018

Содержание

Актуальные вопросы по требованиям и рекомендациям FIFA.....	2
Требования к рекламе.....	12
Требования, предъявляемые к фасадам и благоустройству объектов потребительского рынка.....	14
Критерии соответствия предприятий общественного питания заявленным категориям.....	20
Актуальные вопросы в сфере организации общественного питания, подготовленные Управлением Роспотребнадзора по Самарской области... ..	28

АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО ТРЕБОВАНИЯМ И РЕКОМЕНДАЦИЯМ FIFA

1. Общие вопросы по ЧМ:

1.1. Что такое ЧМ и FIFA?

Международная федерация футбола (фр. *Fédération Internationale de Football Association*, сокр. FIFA, в русской транслитерации — **ФИФА**) — главная футбольная организация, являющаяся крупнейшим международным руководящим органом в футболе, футзале и пляжном футболе. Штаб-квартира ФИФА находится в швейцарском городе Цюрих.

Под эгидой ФИФА проходят все футбольные турниры всемирного масштаба, в числе которых чемпионат мира ФИФА, аналогичный турнир среди женщин, молодёжные и юношеские турниры, Кубок конфедераций и клубный чемпионат мира.

Чемпионат мира ФИФА, мундиаль (от исп. *Copa Mundial de Fútbol*) — главное международное соревнование по футболу. Чемпионат мира проводится управляющим органом мирового футбола — ФИФА, и участвовать в нём могут мужские национальные сборные стран-членов ФИФА всех континентов.

1.2. Что значит ЧМ для России?

Предстоящий Чемпионат мира по футболу в России — это крупнейшее футбольное событие в мире из числа тех, которые стимулируют социально-экономическое развитие региона, повышают его инвестиционную привлекательность, создают новые рабочие места, ведут к повышению уровня и качества жизни населения.

1.3. Даты и цифры:

- период проведения с 14 июня по 15 июля 2018 года,
- 11 городов организаторов,
- 12 стадионов,
- 64 матча,
- 32 сильнейшие сборные мира по футболу,
- телеаудитория - 50% населения Земли.

1.4. Какие матчи пройдут в городском округе Самара?

Матчи группового этапа : 17 июня, Сербия – Коста-Рика;
21 июня, Дания – Австралия;
25 июня, Россия – Уругвай;
28 июня, Сенегал – Колумбия.

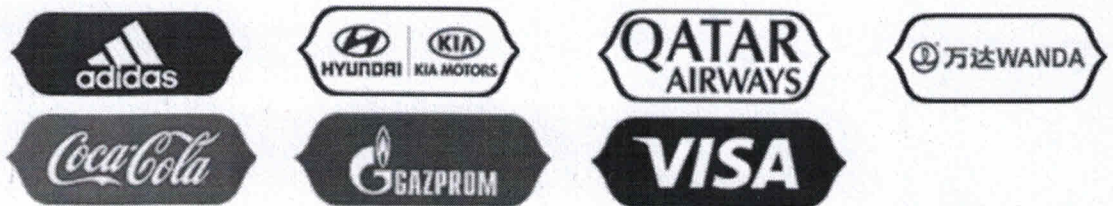
Матч 1/8 финала: 2 июля.

Матч 1/4 финала: 7 июля.

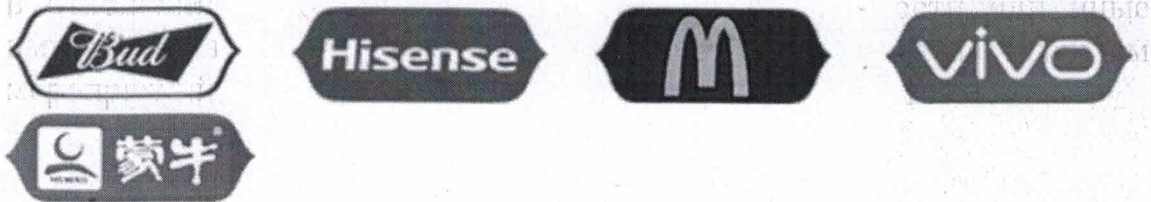
1.5. Кто такие коммерческие партнеры?

Коммерческий партнер FIFA - юридическое лицо, которому предоставлены либо будут предоставлены принадлежащие FIFA права в отношении объектов интеллектуальной собственности или иные имущественные права FIFA, связанные с осуществлением мероприятий, либо имущественные права в отношении FIFA.

Коммерческими партнерами FIFA на ЧМ 2018 являются:



Спонсорами ЧМ по футболу 2018 являются:



Региональные спонсоры:



1.6. Какой документ регулирует проведение ЧМ в России?

Федеральный закон от 07.06.2013 г. № 108-ФЗ «О подготовке и проведении в Российской Федерации чемпионата мира по футболу FIFA 2018 года, Кубка конфедераций FIFA 2017 года».

1.7. Какие статьи этого закона отражают требования FIFA в сфере торговли и потребительского рынка?

Статья 17. Имущественные права FIFA, связанные с осуществлением мероприятий.

Статья 19. Использование символики чемпионата мира по футболу FIFA 2018 года.

Статья 20. Обеспечение добросовестной конкуренции в связи с осуществлением мероприятий.

Статья 22. Особенности реализации товаров, выполнения работ, оказания услуг FIFA, коммерческими партнерами FIFA, поставщиками товаров, работ, услуг FIFA.

2. Стадион «Самара Арена» и «Последняя миля»

2.1. Кто оказывает услуги по питанию на стадионе?

Общественное питание на стадионе «Самара Арена» оказывают организации, прошедшие процедуру торгов и выбранные на основании требований FIFA и Организационного комитета.

2.2. Нужен ли организаторам ЧМ ресурс общественного питания на стадионе от Самарского региона?

По всем клиентским группам стадиона «Самара Арена» подрядчики питания на данный момент отобраны.

2.3. Какие права у коммерческих партнеров на стадионе?

Коммерческие партнеры FIFA обладают эксклюзивными правами в сфере торговли и общественного питания на стадионе, все аспекты деятельности операторы питания обязаны согласовывать с ними.

2.4. Что такое «Последняя миля»?

«Последняя миля» - это контролируемая пешеходная зона в пределах массива, ограниченного улицами Ташкентской, Демократической, Московское и Волжское шоссе, от места высадки зрителей, приезжающих на общественном транспорте, до стадиона.

2.5. Можно ли организовать временный объект питания или торговли на последней миле?

Нельзя. Торговую деятельность на «Последней миле» регламентируют требования FIFA и коммерческих партнеров.

3. Протокольные маршруты.

3.1. Что такое протокольный маршрут?

Протокольными маршрутами называются пути следования клиентских групп на период проведения ЧМ. Это 175 км маршрутов, проходящих по 7 районам города Самары.

3.2. Какие требования FIFA к объектам питания на протокольных маршрутах?

Основные требования включают в себя:

соблюдение первоочередных прав Коммерческих партнеров по продуктам питания и напиткам на любых мероприятиях принимающего города;

получение всеми барами, ресторанами и магазинами разрешений на работу в позднее время, без ограничений часов работы в каждый из дней матчей;

3.3. Какие рекомендации для объектов питания на протокольных маршрутах?

Подготовить для гостей комфортную языковую среду (меню, прейскурант на услуги, информация о ресторане на сайте и указатели на английском и испанском языках, обучение английскому и испанскому языкам персонала, контактирующего с гостями);

Разработать страничку в меню с русскими и самарскими блюдами;

Предусмотреть безналичную систему расчета.

3.4. Как минимизировать риски по безопасности для объектов питания на протокольных маршрутах?

Не принимать на хранение громоздкие личные вещи у посетителей;

Исключить продукцию в стеклянной и жестяной таре;

Исключить использование мебели на металлической основе для открытых площадок при объектах;

Не держать в открытом доступе столовые приборы и рабочие инструменты;

Использовать защитную пленку для стеклянных витрин и конструкций, находящихся в открытом доступе;

Исключить в цветочных клумбах и кашпо насыпные камни и булыжники;

Исключить использование выносных рекламных конструкций и штендеров, а также дровяки для крепления баннеров и флагов на пешеходных и туристических маршрутах;

Мобильные прилавки и торговые точки располагать вдалеке от парковок и проезжих частей;

В случае чрезвычайных ситуаций незамедлительно сообщать лицам, обеспечивающим общественный порядок и безопасность.

4. **Фестиваль болельщиков на площади им Куйбышева (далее - ФБ).**

4.1. Что такое Фестиваль болельщиков?

Фестивалем болельщиков FIFA называется официальное мероприятие публичного просмотра матчей Чемпионата мира по футболу FIFA, организуемым для жителей каждого из городов-организаторов и для гостей страны-организатора, и предлагает прямые

трансляции всех матчей Чемпионата в безопасной и зрелищной обстановке.

4.2. Будет ли на ФБ организовано общественное питание?

Поскольку Фестиваль болельщиков продлится 30 дней и будет включать в себя трансляцию матчей, развлекательную программу и ряд спортивных активностей, общественное питание будет входить во временную структуру площадки Фестиваля и участвовать в сценарных элементах программы.

4.3. Какие форматы общественного питания необходимы и утверждены?

В рамках «Концепции организации питания на Фестивале болельщиков» утверждены такие форматы как: Фаст-фуд, Пиво-снеки, Гриль-бар.

5. **Что такое контролируемая зона?**

5.1. Определение:

«Контролируемая зона» означает любую площадь (например, временные парковки, используемые в Дни Матчей, открытые пространства на улице, зоны отдыха и сцены), определенную ФИФА и непосредственно прилегающую к внешней границе Стадиона, в пределах которой в Дни Матчей, в дни, предшествующие Дням Матчей, запрещена коммерческая и иная деятельность с тем, чтобы обеспечить беспрепятственную успешную организацию и проведение матчей и защитить права Коммерческих партнеров ФИФА. Территория «контролируемой зоны» вокруг стадиона – 2 км.

Дополнительно соглашением с городом-организатором была определена «контролируемая зона» в формате территории вокруг периметра Фестиваля болельщиков – 100 метров.

Ограждения «контролируемых зон» отсутствуют, воображаемая линия.

5.2. Характеристики:

- Ограничения по коммерческим действиям в торговле и рекламе;
- Полномочия официальных органов;
- Запрет на новые торговые и рекламные активности.

6. **Рекомендации по созданию комфортной языковой среды.**

6.1. Как оформить меню?

Для временных объектов общественного питания рекомендовано предусмотреть размещение крупномасштабного меню в доступном для

потенциальных потребителей месте, переведенного на английский и испанский языки.

Для стационарных объектов общественного питания рекомендовано иметь в меню страницы, переведенные на английский и испанский языки.

6.2. Где можно обучить сотрудников иностранным языкам и перевести информацию?

Контактные данные
подразделений вузов Самарской области, предоставляющих услуги по
обучению иностранным языкам и переводу

Вуз	Кафедра иностранных языков	Контактные данные
Самарский национальный исследовательский университет имени академика С.П.Королева	Кафедра английской филологии	(846) 926-05-59. samgueng@mail.ru
	Кафедра иностранных языков и профессиональной коммуникации	(846) 334-54-54 8-917-144-94-34 kafedra_ino@mail.ru
	Кафедра иностранных языков и русского как иностранного <i>(включает в себя обучение испанскому языку)</i>	(846) 335-16-46 forlang.ssau.ru
	Кафедра немецкой филологии	(846) 928-36-48 doubinin@mail.ru
Самарский государственный технический университет	Кафедра «Иностранные языки»	278-43-75 kaflang@mail.ru
	Кафедра лингвистики, межкультурной коммуникации и русского языка как иностранного	242-14-98 j.v.lopukhova@mail.ru
Самарский государственный социально-педагогический университет	Кафедра иностранных языков	(846) 207-43-05
	Кафедра английского языка и методики преподавания иностранных языков	(846) 207-41-41
	Кафедра английской филологии и	(846) 207-41-41

	межкультурной коммуникации	
	Кафедра немецкого языка	(846) 207-41-41
	Кафедра романской филологии	(846) 207-41-41
Самарский филиал Московского городского педагогического университета	Кафедра английской филологии	(846) 205-76-43 VokhryshevaEV@mgpu.ru
Международный институт рынка	Факультет лингвистики	(846) 341-44-17
Тольяттинский государственный университет	Кафедра «Теория и методика преподавания иностранных языков и культур»	(8482) 53-94-83, 53-94-57

6.3. Если сотрудники не владеют иностранными языками, как можно упростить коммуникации с иностранными гостями?

Рекомендовано предусмотреть возможность использования официантами и администраторами при общении с иностранными гостями мобильные устройства с функцией перевода и функцией записи разговора в случае возникновения спорной ситуации.

7. Рекомендации по информированию гостей города о предприятиях общественного питания.

7.1. Нужно ли размещать информацию о предприятиях общественного питания в социальных сетях?

Предприятиям общественного питания настоятельно рекомендуется размещать информацию в информационных ресурсах сети «Интернет», позволяющих посетителям оценить уровень сервиса и оставлять свои отзывы (TripAdvisor.ru, Google.com, Yandex.ru, Foursquare.com и другие) и осуществлять мониторинг отзывов и рейтингов.

7.2. Вы хотите, чтобы рейтинг предприятия в социальных сетях соответствовал действительному уровню обслуживания?

Для этого рекомендовано предусмотреть возможность гостям непосредственно на предприятии при расчете оставлять в информационных ресурсах и на официальных страницах в сети «Интернет» свои отзывы и оценивать уровень сервиса.

7.3. Как поднять рейтинги предприятий общественного питания в социальных сетях?

Порядок формирования и методы повышения рейтингов в информационных ресурсах сети «Интернет» размещаются в соответствующих информационных ресурсах.

На сайте Министерства экономического развития, инвестиций и торговли Самарской области в подразделе «Чемпионат мира по футболу 2018» размещены ссылки на порядки формирования рейтингов в информационных ресурсах: TripAdvisor.ru, Google.com, Yandex.ru.

Предпринимателям в сфере общественного питания рекомендовано сформировать план мероприятий по повышению своих рейтингов, наполнению информационных ресурсов данными, в том числе фото- видеоматериалами, которые позволили бы посетителям оценить уровень сервиса предприятий общепита и оставить свои отзывы.

8. **Информация по осуществлению розничной продажи алкогольной и безалкогольной продукции.**

8.1. Будут ли установлены дополнительные ограничения розничной продажи алкогольной продукции, в том числе при оказании услуг общественного питания на территории г.о. Самара?

Запрет на розничную продажу и употребление алкогольной продукции, содержащейся в стеклянной потребительской таре, в том числе при оказании услуг общественного питания на территории высокой посещаемости болельщиков и гостей города будет введен в определенные дни на площадке проведения «Фестиваля болельщиков» (г.о.Самара, пл. Куйбышева) и прилегающей к ней территории, на территории, прилегающей к стадиону «Самара Арена», на железнодорожном вокзале станция Самара, в здании речного вокзала, в здании аэропорта «Курумоч» и на прилегающих к ним территориях (границы улиц и даты ограничения будут установлены постановлением Правительства Самарской области и размещены на официальном сайте МЭРИТ СО).

8.2. Нужно ли подключаться к ЕГАИС?

Организации и предприниматели, осуществляющие розничную продажу алкогольной продукции, в том числе пива, пивных напитков, сидра, пуаре, медовухи, должны быть подключены к единой государственной автоматизированной информационной системе (ЕГАИС).

- 8.3. Существуют ли ограничения по розничной продаже безалкогольной продукции, в том числе при оказании услуг общественного питания на территории г.о. Самара?

На территории высокой посещаемости болельщиков и гостей города, в том числе на площадке проведения «Фестиваля болельщиков» (г.о.Самара, пл. Куйбышева) и прилегающей к ней территории, на территории, прилегающей к стадиону «Самара Арена», на железнодорожном вокзале станция Самара, в здании речного вокзала, в здании аэропорта «Курумоч» и на прилегающих к ним территориях, указанных в рамках запретов на розничную продажу и употребление алкогольной продукции, содержащейся в стеклянной потребительской таре (п. 8.1), **рекомендуется не осуществлять** розничную продажу безалкогольной продукции, содержащейся в стеклянной потребительской таре.

9. **Специальная информация для хозяйствующих субъектов, расположенных в радиусе 2 км вокруг стадиона «Самара Арена».**

- 9.1. Что необходимо сделать, чтобы осуществлять деятельность в радиусе 2 км вокруг стадиона «Самара Арена» в дни проведения матчей ЧМ?

Стационарные и временные объекты, осуществляющие в дни матчей ЧМ по футболу торговую деятельность в радиусе 2 км вокруг стадиона должны получить письменное согласование FIFA.

Для этого представители объектов направляют информацию о существующих объектах, а также заявки на согласование, планируемых к установке объектов в адрес ответственных лиц за сбор информации и согласования с FIFA.

Ответственным лицом в городе-организаторе Самара по сбору (получению) информации от представителей объектов потребительского рынка является Воронин Артем Владимирович – юрисконсульт АНО «Дирекция-2018», контактный телефон: 8(846)3210301, VoroninAV@samara-2018-host.city (далее – ответственное лицо).

- 9.2. Где можно ознакомиться с процедурой согласования объектов?

Получить информацию о необходимости получения согласования FIFA представители объектов могут у ответственного лица АНО «Дирекция -2018».

Перечень обязательных требований и информации об объектах, подлежащей предоставлению ответственным лицам для процедуры согласования, утвержден FIFA и может быть получен у соответствующего ответственного лица.

Кроме того, информация, касающаяся процедуры согласования, размещена на официальном сайте Администрации г.о. Самара по адресу: <http://samadm.ru/media/news/13391/>.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕКЛАМЕ

1. Какими нормативными правовыми актами регламентированы требования к рекламе?

Требования к рекламе регламентируются Федеральным законом от 13.03.2006 № 38-ФЗ «О рекламе» и Законом Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей».

Основные требования к средствам наружной рекламы и информации на территории городского округа Самара утверждены постановлением Главы городского округа Самара от 14.08.2012 № 1075.

Установка, эксплуатация и внешний вид средств наружной рекламы и информации должны соответствовать Федеральному закону от 13.03.2006 № 38-ФЗ «О рекламе», Правилам благоустройства территории городского округа Самара и территорий внутригородских районов городского округа Самара, утвержденных постановлением Главы городского округа Самара от 10.06.2008 № 404, техническим регламентам, а также другим нормативным правовым актам, регулирующим отношения в сфере наружной рекламы и информации.

2. Кто выдает разрешения на установку рекламных конструкций и предписания о демонтаже самовольно установленных рекламных конструкций?

1) органы местного самоуправления внутригородских районов городского округа Самара

- с 01.09.2017 выдают разрешения на установку и эксплуатацию рекламных конструкций, аннулируют такие разрешения, выдают предписания о демонтаже самовольно установленных рекламных конструкций, осуществляют демонтаж рекламных конструкций, осуществляют иные полномочия, установленные Федеральным законом "О рекламе", в отношении рекламных конструкций, монтируемых и располагаемых на внешних стенах, крышах и иных конструктивных элементах зданий, строений, сооружений, за исключением оград (заборов) и ограждений железобетонных;

2) органы местного самоуправления городского округа Самара

- в отношении рекламных конструкций всех типов и видов, за исключением вышеуказанных рекламных конструкций.

3. Что не допускается делать при размещении рекламных конструкций, чтобы сохранить сложившийся архитектурный облик застройки городского округа Самара?

размещать рекламу в виде надписей, рисунков, нанесенных на фасады зданий, сооружений, на поверхность тротуаров, пешеходных дорожек, площадей, проезжей части автомобильных дорог;

размещать рекламные конструкции ближе 2 метров от мемориальных досок;

перекрывать знаки адресации при размещении рекламных конструкций на фасадах зданий, сооружений;

размещать рекламные конструкции за боковыми пределами фасадов зданий, сооружений и (или) без соблюдения архитектурных членений фасада, в оконных и дверных проемах с изменениями их конфигурации, на расстоянии 0,3 метра от стены (при размещении параллельно плоскости фасада);

заменять остекления витрин зданий, сооружений световыми коробами;

устанавливать электронные экраны в исторической части города.

4. Что нужно учитывать при размещении рекламных конструкций на фасадах зданий, сооружений с двумя и более входными группами (входами)?

Размещение рекламных конструкций на фасадах зданий, сооружений с двумя и более входными группами (входами) должно осуществляться с учетом:

сохранения единого архитектурно-художественного, композиционного оформления фасадов;

единой высоты, толщины рекламных элементов;

единой горизонтальной (вертикальной) оси на всем протяжении фасада.

ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К ФАСАДАМ И БЛАГОУСТРОЙСТВУ ОБЪЕКТОВ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

1. В соответствии с каким нормативным документом необходимо проводить работу по содержанию и благоустройству территории, прилегающей к объектам потребительского рынка на территории г.о. Самара?

Правила благоустройства территории городского округа Самара и территорий внутригородских районов городского округа Самара, утвержденных постановлением Главы городского округа Самара от 10.06.2008 № 404.

2. Что нужно сделать, чтобы закрепить территорию для благоустройства?

В целях закрепления территории городского округа Самара, в том числе территорий внутригородских районов городского округа Самара, для содержания и благоустройства между администрациями внутригородских районов городского округа Самара и физическими, юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями на добровольной основе заключается соглашение о содержании прилегающей территории.

Граница прилегающей территории устанавливается на основании сформированных администрациями внутригородских районов городского округа Самара и согласованных физическими, юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями планов-схем.

3. Что запрещается при осуществлении доставки товара автотранспортными средствами?

использование для стоянки автотранспорта, осуществляющего доставку, и разгрузку товара тротуаров, пешеходных дорожек и газонов.

4. Какие работы по содержанию фасада и как часто необходимо проводить?

Собственники, владельцы (пользователи) объектов и помещений в них или организации в соответствии с договорами обязаны:

по мере необходимости, но не реже одного раза в год, очищать фасады;

проводить текущий ремонт, в том числе окраску фасада, с периодичностью в пределах 3 - 5 лет с учетом фактического состояния фасада;

производить поддерживающий ремонт отдельных элементов фасада (цоколей, крылец, ступеней, прямков, входных дверей, ворот, цокольных окон, балконов и лоджий, водосточных труб, подоконных отливов, линейных открытий и иных конструктивных элементов). Поддерживающий ремонт должен проводиться не реже одного раза в три года. Конструктивные элементы и отделка фасадов подлежат восстановлению по мере их нормального износа или при возникновении обстоятельств их внезапного повреждения (аварии, стихийные бедствия, пожар и т.д.) в течение двух месяцев со дня прекращения действия данных обстоятельств;

незамедлительно выполнять охранно-предупредительные мероприятия (установка ограждений, сеток, демонтаж разрушающейся части элемента фасада и т.п.) в случае угрозы возможного обрушения выступающих конструкций фасадов;

демонтировать средство размещения наружной информации (вывеску) в случае, если такая вывеска не эксплуатируется.

5. Если Вы решили обновить фасад здания важно знать.

Окраска фасадов объектов производится на основании колерного паспорта, согласованного в установленном порядке с Управлением главного архитектора Администрации городского округа Самара.

Колерный паспорт изготавливается проектной организацией в соответствии с примерной формой, разработанной Управлением главного архитектора Администрации городского округа Самара.

Для согласования колерного паспорта собственник, владелец (пользователь) объекта и помещений в нем или уполномоченное им лицо представляет в Управление главного архитектора Администрации городского округа Самара три экземпляра колерного паспорта.

Получение колерных паспортов осуществляется собственником, владельцем (пользователем) объектов или уполномоченным им лицом в следующие сроки:

в отношении зданий, строений и сооружений, введенных в эксплуатацию до 01.06.2017, - не позднее 01.06.2018;

в отношении зданий, строений и сооружений, вводимых в эксплуатацию позже 01.06.2017, - не позднее одного года со дня ввода их в эксплуатацию.

Срок действия колерного паспорта составляет пять лет.

6. Что запрещается при эксплуатации фасадов?

повреждение (загрязнение) поверхности стен фасадов объектов: подтеки, шелушение окраски, наличие трещин, отслоившейся штукатурки, облицовки, повреждение кирпичной кладки, отслоение защитного слоя железобетонных конструкций и т.п.;

повреждение (отсутствие в случаях, когда их наличие предусмотрено проектной документацией) архитектурных и художественно-скульптурных деталей зданий и сооружений: колонн, пилястр, капителей, фриз, тяг, барельефов, лепных украшений, орнаментов, мозаик, художественных росписей и т.п.;

нарушение герметизации межпанельных стыков;

неисправность конструкции оконных, входных примыканий;

повреждение (загрязнение) выступающих элементов фасадов объектов: балконов, лоджий, эркеров, тамбуров, карнизов, козырьков и т.п.;

разрушение (отсутствие, загрязнение) ограждений балконов, лоджий, парапетов и т.п.;

отделка и окрашивание фасадов и их элементов материалами, отличающимися по цвету от установленного для данного объекта колерным паспортом либо частичная окраска фасадов;

окраска фасадов до восстановления разрушенных или поврежденных архитектурных деталей;

произвольное изменение цветового решения, рисунка, толщины переплетов и других элементов устройства и оборудования фасадов, в том числе окон и витрин, дверей, балконов и лоджий, не соответствующее общему архитектурному решению фасада;

оборудование существующих козырьков и навесов дополнительными элементами и устройствами фасадов зданий и сооружений, нарушающими их декоративное решение и внешний вид;

некачественное решение межпанельных швов, швов между оконными и дверными коробками и проемами, ухудшающее внешний вид фасада;

использование элементов фасадов, крыш, стен зданий и сооружений (дымоходы, вентиляция, антенны систем коллективного приема телевидения и радио, стойки сетей проводного радиовещания, фронтоны, козырьки, двери, окна, парапеты, противопожарные лестницы, элементы заземления и т.п.) в качестве крепления подвесных линий связи и воздушно-кабельных переходов;

использование балконов, эркеров и лоджий не по назначению, размещение на них громоздких и тяжелых вещей, их захламление и загрязнение;

размещение наружных кондиционеров и антенн на архитектурных деталях, элементах декора, поверхностях с ценной

архитектурной отделкой, а также крепление, ведущее к повреждению архитектурных поверхностей;

развешивание и расклейка в целях дальнейшего их использования афиш, объявлений, плакатов и другой информационно-печатной продукции на фасадах, окнах (в том числе с внутренней стороны оконного проема), на остекленных дверях (в том числе с внутренней стороны остекленной поверхности двери) зданий, строений и сооружений, за исключением меток на основе QR-кодов;

нанесение граффити на фасады зданий, сооружений без получения согласия собственников этих зданий, сооружений, собственников помещений в многоквартирном доме.

7. Сколько вывесок можно разместить на здании?

Юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем в обязательном порядке устанавливается одна вывеска в форме настенной конструкции у главного входа или над входом в здание, сооружение или помещение, допустимый размер вывески составляет: по горизонтали - не более 0,6 м, по вертикали - не более 0,4 м. Высота букв, знаков, размещаемых на вывеске, - не более 0,1 м.

Юридическое лицо, индивидуальный предприниматель вправе установить на объекте одну дополнительную вывеску в форме настенной конструкции или консольной конструкции на фасаде здания, сооружения, либо в форме крышной конструкции на крыше соответствующего здания, сооружения.

8. Какие требования предъявляются к вывескам?

На вывесках допускается размещение только информации, предусмотренной Законом РФ от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей";

Вывеска должна размещаться с соблюдением требований законодательства о государственном языке Российской Федерации;

В случае использования двух и более языков тексты должны быть идентичными по содержанию и техническому оформлению, выполнены грамотно и разборчиво;

Вывески должны размещаться в соответствии с комплексными решениями фасадов на участке фасада, свободном от архитектурных деталей, и соответствовать архитектурным членениям фасада, стилевому единству архитектурно-художественного облика, материалам, цветовому решению фасада здания, строения, сооружения;

Вывески могут состоять из информационного поля (текстовая часть) и декоративно-художественного элемента. Высота декоративно-художественного элемента не должна превышать высоту текстовой

части вывески более чем в два раза. Элементы одного информационного поля (текстовой части) вывески должны иметь одинаковую высоту и глубину;

Вывески могут содержать зарегистрированные в установленном порядке товарные знаки и знаки обслуживания. Указанные знаки могут быть размещены на вывеске только при наличии у юридического лица, индивидуального предпринимателя соответствующих прав, предусмотренных действующим законодательством;

Вывески могут иметь внутреннюю подсветку. Внутренняя подсветка вывески должна иметь немерцающий, приглушенный свет, не создавать прямых направленных лучей в окна жилых помещений.

9. Каким образом можно разместить вывески, если в здании расположено несколько организаций?

В случае размещения в одном здании, сооружении нескольких юридических лиц, индивидуальных предпринимателей общая площадь вывесок, устанавливаемых на фасадах объекта перед одним входом, не должна превышать 2 кв. м. При этом размеры вывесок, размещаемых перед одним входом, должны быть идентичными, размещаться в один высотный ряд на единой горизонтальной линии (на одной высоте).

В случае размещения в одном здании, сооружении нескольких юридических лиц, индивидуальных предпринимателей, имеющих отдельные входы на одном фасаде объекта, вывески в форме настенных конструкций и консольных конструкций должны размещаться на единой горизонтальной линии (на одной высоте) и иметь одинаковую высоту.

10. Можно ли разместить вывеску на крыше здания?

Размещение вывески на крыше здания, сооружения разрешается при условии, если единственным правообладателем здания, сооружения является юридическое лицо, индивидуальный предприниматель, сведения о котором содержатся в данной вывеске и в месте фактического нахождения (осуществления деятельности) которого размещается указанная вывеска.

Вывески, допускаемые к размещению на крышах зданий, сооружений, представляют собой объемные символы, которые могут быть оборудованы исключительно внутренней подсветкой.

Высота вывесок, размещаемых на крышах зданий, сооружений, должна быть:

- не более 0,8 м для 1 - 2-этажных объектов;
- не более 1,2 м для 3 - 5-этажных объектов;
- не более 1,8 м для 6 - 9-этажных объектов;
- не более 2,2 м для 10 - 15-этажных объектов;
- не более 3 м для объектов, имеющих 16 и более этажей.

11. Что нельзя допускать при размещении вывесок?

вертикальный порядок расположения букв в текстах вывесок, за исключением случаев размещения вывесок перпендикулярно поверхности фасадов объектов и (или) их конструктивных элементов (консольные конструкции);

размещение вывесок на декоративных архитектурных элементах фасадов объектов (в том числе на колоннах, пилястрах, орнаментах, лепнине, мозаике);

полное или частичное изменение фасадов, а именно: окраска фасадов, произвольное изменение цветового решения фасада здания, сооружения, нанесение рисунка, изменение толщины переплетов и других элементов фасадов при размещении, эксплуатации, ремонте вывески;

размещение вывесок на козырьках, лоджиях, балконах и эркерах зданий;

полное или частичное перекрытие оконных и дверных проемов, витражей и витрин, указателей наименований улиц и номеров домов, мемориальных досок;

размещение вывесок путем непосредственного нанесения на поверхность фасада декоративно-художественного и (или) текстового изображения (методом покраски, наклейки и иными методами);

размещение вывесок на расстоянии ближе 2 м от мемориальных досок;

размещение вывесок с помощью демонстрации постеров на динамических системах смены изображений (роллерные системы, призматроны и др.) или с помощью изображения, демонстрируемого на электронных носителях (экраны, бегущая строка и т.д.), за исключением вывесок, размещаемых в витрине);

размещение в витрине вывесок в виде электронных носителей (экранов) на всю высоту и (или) длину остекления витрины;

размещение вывесок на ограждающих конструкциях сезонных кафе при стационарных предприятиях общественного питания;

размещение вывесок с применением в изготовлении тканых материалов, за исключением флаговых композиций, а также настенных конструкций в виде световых коробов длиной более 6 м;

размещение вывесок в виде надувных конструкций, штендеров.

12. Вы решили установить временный объект, нужно ли согласовывать внешний вид?

Рекомендовано согласовывать внешний вид объекта, в том числе внешний вид выносных столов, установленных для обслуживания гостей и жителей города Самары, с Администрацией г.о. Самара.

КРИТЕРИИ СООТВЕТСТВИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЗАЯВЛЕННЫМ КАТЕГОРИЯМ

1. В каком документе можно найти классификацию объектов общепита?
Общие требования и классификация предприятий (объектов) общественного питания различных типов установлены межгосударственным стандартом ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».
2. Соблюдает ли Ваше предприятие установленные минимальные требования к предприятиям общепита?

Требования	Ресторан	Кафе	Бар	Столовая	Предприятие быстрого обслуживания	Кафетерий	Буфет	Магазин кулинарии
Требования к зданиям								
Вывеска	+	+	+	+	+	+	+	+
Вход для гостей, отдельный от служебного входа для персонала	+	+	+	+	+	+	+	+
Требования к помещениям для потребителей								
Входная зона: вестибюль, холл, аванзал <2>	+	+	+	-	-	-	-	-
Гардероб	+	-	-	-	-	-	-	-
Вешалки в зале или вестибюле (холле)	+<1>	+	+	+	+	+	-	-
Зал (зал обслуживания)	+	+	+	+	+<3>	-	-	+<4>
Комната (зона) для детских игр <5>	+	+	-	-	-	-	-	-

Туалетные комнаты <6>	+	+	+	+	<7>	+	<8>	-	<9>	-	<9>	-
Требования к техническому оборудованию и оснащению												
Аварийное освещение и энергоснабжение: - аварийное освещение (стационарный генератор или аккумуляторы и фонари)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Естественное и искусственное освещение	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Водоснабжение <10>												
- Горячее	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
- Холодное	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Канализация <10>	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Отопление <10>, обеспечивающее температуру воздуха в общественных помещениях 19 - 23 °С	+	+	+	+	+	+	<11>	+	+	+	+	-
Система кондиционирования воздуха с автоматическим поддержанием оптимальных параметров температуры и влажности	+	-	+	<12>	-	-	-	-	-	-	-	-

Система вентиляции, обеспечивающая допустимые параметры температуры и влажности	-	+	+ <13>	+	+	+	+	+
Услуги Интернета	+ <14>	+ <14>	+ <14>	-	-	-	-	-
Предоставление телевидения	-	-	+ <15>	-	-	-	-	-
Охранная сигнализация	+	+	+	+	+	+	+	+
Звукоизоляция, обеспечивающая уровень шума в предприятиях общественного питания, находящихся в жилых зданиях, менее 35 дБ	+	+	+	+	+	+	+	+
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

-
- <1> Для ресторанов быстрого обслуживания.
 - <2> При организации работы объекта как одного из залов комплексного объекта общественного питания помещения могут быть общими.
 - <3> На предприятиях быстрого обслуживания может быть собственный зал или зона в составе фуд-корта (ресторанного дворика).
 - <4> В магазине кулинарии предусмотрен торговый зал.
 - <5> Для ресторанов и кафе, организующих семейные обеды и воскресные бранчи.
 - <6> Для объектов общественного питания, размещенных при образовательных и производственных организациях, в общественных местах (гостиницы, вокзалы, кинотеатры, театры, стадионы и другие спортивные и зрелищные комплексы, центры и комплексы отдыха), наличие не обязательно.
 - <7> В столовой может быть собственный туалет или общий туалет с организациями (предприятиями), в которых столовая расположена.
 - <8> За исключением передвижных ПБО; ПБО на территории торговых центров и т.п. (в составе фуд-корта) - общий туалет для торговых центров.
 - <9> Для кафетерия и буфета может быть общий туалет с организациями (предприятиями), в которых расположены предприятия питания.
 - <10> Для стационарных предприятий (объектов) общественного питания.
 - <11> За исключением нестационарных (передвижных) предприятий (объектов) питания.
 - <12> Для видео-баров, варьете-баров, диско-баров, кино-баров, танцевальных баров, клубных баров, лобби-баров.
 - <13> Для спорт-баров, специализированных баров.
 - <14> В интернет-кафе обязательно, в ресторанах, барах - по желанию исполнителя услуг.
 - <15> Для спорт-баров.

Примечание - Знак "+" означает обязательность выполнения требований, знак "-" означает необязательность выполнения требования

3. Какие основные требования к предприятиям общественного питания устанавливает 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.

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 благоустроена и освещена в темное время суток.

На территории, прилегающей к ресторану, должна быть оборудована автостоянка, в том числе для инвалидов (не менее трех машиномест).

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.

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.

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.

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.

Размещение и планировка производственных помещений и оборудования в этих помещениях должно обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции и соответствовать требованиям нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Предприятия (объекты) общественного питания, расположенные выше 3-го этажа общественных зданий, в том числе в гостиницах и

других средства размещения, должны быть оборудованы грузовыми лифтами.

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 и винную карту (и/или чайную, кофейную, десертную карты) на государственном языке, 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.

Примечание - Меню может быть оформлено в виде общего меню и/или отдельных меню: меню ланча, бранча, меню десертов, меню салат-бара, меню детское, вегетарианское, сезонное и другие.

4. Нужно ли иметь ассортиментный перечень продукции общественного питания?

Предприятия (объекты) общественного питания в зависимости от типа предприятия должны иметь ассортиментный перечень продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты, представленный в таблице.

Таблица - Ассортиментный перечень продукции общественного питания, напитков и сопутствующих товаров.

Наименование предприятия (объекта) общественного питания	Ассортиментный перечень продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров
Ресторан	Оригинальные, изысканные, заказные и фирменные блюда, десерты и напитки собственного производства, блюда национальных (этнических) кухонь с учетом концепции и специализации предприятия.

	<p>Широкий выбор алкогольных и безалкогольных напитков. Сопутствующие товары: табачные изделия, фирменные сувениры, печатная продукция.</p>
Кафе	<p>Блюда, десерты и напитки собственного производства, в том числе фирменные, национальные, из полуфабрикатов промышленного изготовления, с учетом специализации предприятия.</p> <p>Неширокий выбор алкогольных и безалкогольных напитков.</p> <p>Сопутствующие товары: табачные изделия, фирменные сувениры, печатная продукция.</p>
Бар	<p>Смешанные напитки, коктейли собственного производства, закуски, десерты, в т.ч. фирменные, горячие блюда, из полуфабрикатов промышленного изготовления, с учетом специализации предприятия.</p> <p>Широкий выбор алкогольных и безалкогольных напитков (для неспециализированных баров).</p> <p>Сопутствующие товары: табачные изделия, фирменные сувениры, печатная продукция.</p>
Столовая	<p>Разнообразный по дням недели ассортимент блюд и изделий, покупных продовольственных товаров, с учетом специфики обслуживаемых контингентов потребителей и рационов питания.</p> <p>Свободный выбор блюд или скомплектованные рационы питания.</p>
Предприятие быстрого обслуживания	<p>Узкий ассортимент блюд и кулинарных изделий несложного изготовления из различных полуфабрикатов высокой степени готовности и промышленного изготовления и (или) из полуфабрикатов высокой степени готовности определенного вида (мясные, рыбные, из птицы и т.п.).</p> <p>Выбор безалкогольных напитков.</p>
Закусочная	<p>Ограниченный ассортимент блюд, изделий, несложного изготовления, из сырья и полуфабрикатов и (или) из определенного вида сырья и полуфабрикатов, в т.ч. полуфабрикатов промышленного изготовления.</p> <p>Выбор безалкогольных и алкогольных напитков.</p>
Кафетерий	<p>Ограниченный ассортимент в основном холодных блюд несложного изготовления из полуфабрикатов высокой степени готовности, в т.ч. промышленного изготовления, горячих и</p>

	холодных напитков.
Буфет	Ограниченный ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления, из полуфабрикатов и готовых изделий промышленного изготовления. Покупные товары и напитки.
Магазин (отдел кулинарии)	Разнообразный ассортимент продукции (кулинарные изделия, полуфабрикаты, мучные и кондитерские изделия) с учетом месторасположения и обслуживаемых контингентов. Покупные товары и напитки.

5. Каким нормативным документам должна соответствовать продукция общественного питания?

Продукция общественного питания должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, СанПин 2.3.2.1078-01 и другой нормативной документации.

6. Нужно ли разрабатывать программу производственного контроля?

На предприятии должны быть разработаны и утверждены Управлением Роспотребнадзора по Самарской области программы производственного контроля предприятия общественного питания.

Контролироваться должны: вода, используемая на предприятии общественного питания; смывы с рук и оборудования; продукция, которую производит предприятие; физические факторы.

Выполнение программы производственного контроля должно быть подтверждено протоколами испытаний в соответствии с графиком, прописанным в программе.

АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ В СФЕРЕ ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ПОДГОТОВЛЕННЫЕ УПРАВЛЕНИЕМ РОСПОТРЕБНАДЗОРА ПО САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ.

1. Какие основные документы регламентируют требования при оказании услуг общественного питания?

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

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей»;

СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

Правила оказания услуг общественного питания от 15 августа 1997 г. N 1036, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации.

2. Что нужно знать по содержанию и устройству производственных помещений общественного питания в соответствии с санитарными правилами?

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

Однозальная планировка с выделением отдельных рабочих зон, оснащенных оборудованием, допускается только при работе организаций быстрого обслуживания на полуфабрикатах высокой степени готовности, в которых используются малогабаритное специализированное технологическое оборудование, посуда и приборы одноразового использования.

3. Что такое полуфабрикаты высокой степени готовности?

Кулинарный полуфабрикат высокой степени готовности - это кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых (одной-двух) технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие.

4. Что нужно знать при проведении массовых общественных мероприятий?

При проведении массовых общественных мероприятий в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) организациям общественного питания *рекомендуется* согласовывать ассортимент реализуемых блюд с органами, осуществляющими функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения по месту размещения организации общественного питания (Управление Роспотребнадзора по Самарской области, г. Самара, пр. Митирева, д. 1).

В период проведения массовых общественных мероприятий организациям общественного питания, участвующим в организации питания, *рекомендуется* обеспечить дополнительный контроль за качеством и безопасностью приготовленных блюд. Для контроля приготовленных блюд отбираются суточные пробы.

5. Что такое суточная проба и как ее хранить?

Суточную пробу от приготовленного блюда отбирают стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Порционные блюда отбираются в полном объеме, при этом салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.

Отобранные суточные пробы сохраняют не менее 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте холодильника при температуре +2 - +6 °С.

6. Вы доставляете готовую продукцию общественного питания к месту назначения. Что нужно знать?

При необходимости транспортирования готовой продукции она должна доставляться в термосах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками. Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не должен превышать 3 ч (включая время их транспортировки).

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 град. С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 град. С, холодные супы, напитки - не выше 14 град. С.

7. Ваши термоса или специальная посуда для транспортирования готовой продукции обеспечивает безопасность блюд при транспортировке?

Убедитесь, что у Вас есть документ (паспорт, инструкция либо другой документ), где отражены следующие характеристики: температура блюд, время, в течение которого данный термос сохраняет необходимую для транспортировки блюд температуру.

8. Все ли Вы предусмотрели при транспортировке готовых блюд?
Необходимо иметь технологическую инструкцию по транспортировке готовой продукции общественного питания.

9. При оказании организацией общественного питания кейтеринговых услуг что надо знать?

Каждая емкость с пищевыми продуктами (блюдами, кулинарными изделиями) должна иметь маркировочный ярлык с указанием ее наименования и адреса организации-изготовителя, даты и часа изготовления, условий хранения и сроков годности, который сохраняется до конца обслуживания мероприятия.

При оказании организацией общественного питания кейтеринговых услуг (приготовление блюд и доставка их по месту заказа, подогрев блюд, сервировка стола, уборка посуды, помещений и территории, осуществляемые обслуживающим выездным персоналом) количество столовой посуды и столовых приборов комплектуется в соответствии с количеством порций для однократного применения. Запас чистых фужеров и чашек рассчитывается на 2 - 3-кратный прием напитков посетителями.

Каждый заказ регистрируется в учетной документации с указанием наименования блюда, даты и часа изготовления.

10. Как предотвратить возникновение и распространение инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организациях?

Запрещается:

- изготовление и продажа изделий из мясной обрести, свиных баков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
- изготовление макарон по-флотски;
- использование творога из непастеризованного молока;
- приготовление блинчиков с творогом из непастеризованного молока;
- использование сырого и пастеризованного фляжного молока в натуральном виде без предварительного кипячения;
- переливание кисломолочных напитков (кефир, ряженка, простокваша, ацидофилин и др.) из потребительской тары в котлы - их порционируют непосредственно из бутылок, пакетов в стаканы или подают на раздачу в заводской упаковке;
- использование простокваши-самокваса в качестве напитка, приготовление из него творога;
- приготовление консервов овощных, мясных, рыбных, грибных в герметичной таре;
- приготовление кисломолочных напитков, производство пива, алкогольных и безалкогольных напитков;

- приготовление сушеной и вяленой рыбы;
- изготовление сухих грибов.

11. Вы временная организация общественного питания?

Временные организации общественного питания быстрого обслуживания обеспечиваются пищевыми продуктами (полуфабрикатами, блюдами, кулинарными и другими изделиями), приготовленными в стационарных организациях общественного питания.

В ассортимент реализуемой продукции могут включаться готовые пищевые продукты промышленного производства, изделия из полуфабрикатов высокой степени готовности в потребительской упаковке, обеспечивающей термическую обработку пищевого продукта.

Для обслуживания потребителей используются одноразовая посуда и приборы, разрешенные в установленном порядке.

При отсутствии централизованного водоснабжения и отсутствии централизованной системы канализации обеспечивается бесперебойная доставка и использование воды, отвечающей требованиям качества воды централизованного водоснабжения, и обеспечивается вывоз стоков, с последующей дезинфекцией емкостей для питьевой воды и емкостей для стоков в установленном порядке.

Приготовление горячих напитков и готовых блюд быстрого приготовления осуществляется с использованием бутилированной питьевой воды промышленного производства, отвечающей гигиеническим требованиям санитарных правил.

Персонал организации быстрого обслуживания обеспечивается туалетом, расположенным в радиусе не более 100 м от рабочего места.

12. Вы готовите блюда на мангалах, жаровнях, решетках, котлах в местах отдыха и на улицах?

Приготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах в местах отдыха и на улицах разрешается при условии изготовления полуфабрикатов в стационарных организациях. При этом необходимо соблюдение следующих условий:

наличие павильона, подключенного к сетям водопровода и канализации, а также холодильного оборудования для хранения полуфабрикатов;

наличие в базовой организации условий для обработки инвентаря, тары;

использование для жарки древесины или готового древесного угля, металлических шампуров, а для отпуска - одноразовой посуды и столовых приборов;

осуществление жарки непосредственно перед реализацией;
наличие у работников личной медицинской книжки установленного образца;
наличие условий для соблюдения работниками правил личной гигиены;
размещение павильона на расстоянии не ближе 50 метров от жилых зданий, лечебно-профилактических организаций, спортивно-оздоровительных и образовательных учреждений.

13. Вы хотите в предприятии общественного питания изготавливать полуфабрикаты, копченые мясные изделия, кур и уток, соленой и копченой рыбы, соленых и квашеных овощей без герметической упаковки, кваса, хлеба, а также других пищевых продуктов?

Возможно, при условии строгого соблюдения СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

14. Не хотите рисковать?

Не делайте при проведении массовых общественных мероприятий продукцию повышенного эпидемиологического риска: студни и паштеты, заливные из мяса, птицы, рыбы, блинчики и пирожки с мясным и ливерным фаршем и другие изделия повышенного эпидемического риска.

15. Какие журналы необходимо ежедневно вести на Вашем предприятии?

Журнал оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий (бракеражный). При этом указывается время изготовления продукта, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности, время разрешения на раздачу (реализацию) продукции, Ф.И.О. изготовителя продукции, Ф.И.О. проводившего органолептическую оценку.

Журнал контроля качества фритюрных жиров. При этом до начала и по окончании жарки проверяют качество фритюра по органолептическим показателям (вкусу, запаху, цвету) и ведут записи по использованию фритюрных жиров.

Журнал осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания. При этом перед началом смены в холодном, горячем и кондитерском цехах, а также в организациях, вырабатывающих мягкое мороженое, медработник или другие ответственные лица проводят осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний, а также у работников, занятых приготовлением, порционированием и сервировкой блюд, их раздачей. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с

катарами верхних дыхательных путей к работе в этих цехах не допускаются.

16. Хотите обезопасить свое производство и подтвердить выпуск безопасной и качественной продукции?

Разработайте, внедрите и поддерживайте процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points).

Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:

выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;

выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;

определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;

проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;

соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;

содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающим загрязнение пищевой продукции;

выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

прослеживаемость пищевой продукции.

17. Вы уверены, что поступающее на Ваше предприятие продовольственное сырье и пищевые продукты, используемые для приготовления блюд, соответствуют требованиям нормативно-технической документации?

Проверьте наличие товарно-сопроводительной документации на каждое наименование полученной продукции:

Товарно-сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость пищевой продукции;

Документы о прохождении оценки (подтверждения) соответствия пищевой продукции обязательным требованиям (декларация о соответствии).

18. Знаете ли Вы что такое прослеживаемость пищевой продукции и какими документами установить прослеживаемость?

Прослеживаемость пищевой продукции – это возможность документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья.

Прослеживаемость может быть установлена с помощью товарносопроводительной документации, содержащей сведения о наименовании и реквизитах грузоотправителя и грузополучателя, а также сведения о наименовании и количестве груза. Предыдущие собственники пищевой продукции могут быть установлены любым документом, содержащим аналогичные сведения.

Наиболее распространенным документов, обеспечивающим прослеживаемость пищевой продукции является товарно-транспортная накладная.

19. Вы реализуете продукцию общественного питания не на месте употребления, другому юридическому лицу?

Если продукция общественного питания выпускается в обращение для реализации в розничной торговой сети, то она попадает под действие Закона «О защите прав потребителей» и должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, в том числе в части подтверждения ее соответствия в виде принятия декларации о соответствии.

Например, заготовочный цех (объект) - предприятие (объект) общественного питания, осуществляющий изготовление кулинарной продукции, хлебобулочных и кондитерских изделий и снабжение ими доготовочных объектов, магазинов (отделов) кулинарии, розничной торговой сети и других организаций, а также для доставки потребителям по их заказам. Результатом деятельности данного объекта является товар (материальное благо), причем, услуга общественного питания в данном случае не оказывается.

Следовательно, продукция перед выпуском в обращение подлежит декларированию.

Продукция общественного питания, предназначенная для реализации при оказании услуг, для потребления на месте производства – не подлежит подтверждению ее соответствия в виде принятия декларации о соответствии.

20. Вы знаете какими документами, подтверждающими качество и безопасность, должна сопровождаться пищевая продукция?

Безопасность продукции на сегодняшний день подтверждается одним из видов документов, в зависимости от вида продукции:

- декларация о соответствии продукции требованиям Технических Регламентов (все виды продовольственного сырья и пищевой продукции, за исключением переработанной пищевой продукции животного происхождения, специализированной пищевой продукции, уксуса).

- или свидетельство о государственной регистрации (специализированная пищевая продукция) - пищевая продукция для детского питания, в том числе вода питьевая для детского питания; для диетического лечебного и диетического профилактического питания; минеральная природная, лечебно-столовая, лечебная минеральная вода с минерализацией свыше 1 мг/дм³ или при меньшей минерализации, содержащая биологически активные вещества в количестве не ниже балансеологических норм; продукция для питания спортсменов, беременных и кормящих женщин; биологически активные добавки к пище (БАД).

- или ветеринарное свидетельство (непереработанная пищевая продукция животного происхождения).

21. Вы работаете на сырье и получили продукцию животного происхождения. Какие документы должны сопровождать эту продукцию?

В отношении непереработанной пищевой продукции животного происхождения – проводится ветеринарно-санитарная экспертиза.

К непереработанной пищевой продукции животного происхождения (не прошедшая копчение, созревание, консервирование, сквашивание, посол, сушку, маринование и др. технологические операции) относится мясо крупного и мелкого рогатого скота, мясо свиней, в тушах, п/тушах, отрубях в охлажденном и замороженном виде, мясо птицы, конина, крольчатина, сырое молоко и сырые сливки, мясо диких животных, натуральный мед, яйцо, яичный порошок, меланж.

На такую продукцию выдаются ветеринарные свидетельства.

22. Как проверить легитимность деклараций о соответствии?

Допустим вам привезли пищевые продукты. При приемке вы внимательно изучаете маркировку, обращаете внимание есть ли знак обращения на рынке ЕАС, и проверяете наличие декларации о соответствии на эту продукцию.

Судьбу декларации о соответствии можно отследить на сайте (действующая декларация или прекращенная) Федеральной службы по аккредитации (fsa.gov.ru). Доступ к базам этого ресурса бесплатный, без каких либо ограничений. Около номера каждой декларации есть значок – это статус документа. Зеленый – действующая, желтый – приостановлена, красный – аннулирована.

Буквально за 5 мин можно проверить какая продукция к Вам поступила. Если декларация о соответствии аннулирована (прекращена) то какая речь может идти о приемке товара.

23. Вы получили пищевую продукцию в потребительской упаковке. Какую обязательную информацию должна содержать маркировка?

Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать следующие сведения:

- 1) наименование пищевой продукции;
- 2) состав пищевой продукции;
- 3) количество пищевой продукции;
- 4) дату изготовления пищевой продукции;
- 5) срок годности пищевой продукции;
- 6) условия хранения пищевой продукции;

7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции;

8) рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;

9) показатели пищевой ценности пищевой продукции;

10) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов;

11) единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

24. В случае поступления пищевой продукции в транспортной упаковке (например, овощи в мешках), какую обязательную информацию должна содержать маркировка?

Маркировка транспортной упаковки, в которую помещена пищевая продукция, должна содержать следующие сведения:

1) наименование пищевой продукции;

2) количество пищевой продукции;

3) дату изготовления пищевой продукции;

4) срок годности пищевой продукции;

5) условия хранения пищевой продукции;

6) сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии);

7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилию, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции.

25. Каким образом допускается наносить маркировку пищевой продукции, помещенной непосредственно в транспортную упаковку?

Маркировка пищевой продукции, помещенной непосредственно в транспортную упаковку должна наноситься на:

- транспортную упаковку, и (или)

- на этикетку, и (или)

- листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, либо

- содержаться в документах, сопровождающих пищевую продукцию.

26. Вы получили на производство мяса в тушах, полутушах, четвертинах и отрубках. Какая маркировка должна быть в данном случае?

Маркировка мяса в тушах, полутушах, четвертинах и отрубках должна отвечать следующим требованиям:

непосредственно на тушу, полутушу и четвертину наносится оттиск ветеринарного клейма в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов в области ветеринарии;

непосредственно на тушу, полутушу и четвертину допускается дополнительно наносить оттиск товароведческого клейма;

В товаросопроводительной документации на неупакованные продукты убоя указывается следующая информация:

- вид мяса продуктивного животного, от которого получен продукт убоя, наименование продукта убоя, термическое состояние туш, полутуш, четвертин и отрубков ("охлажденное", "замороженное"), анатомическая часть туши (для отрубков);

- наименование и место нахождения изготовителя продуктов убоя;

- количество продуктов убоя;

- дата изготовления, срок годности и условия хранения продуктов убоя.

27. Как не нарушить права потребителя на получение услуг надлежащего качества и безопасных для жизни и здоровья, информации об услугах и исполнителях услуг?

Исполнитель 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 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, а также витаминов, макро- и микроэлементов при добавлении их в процессе приготовления продукции общественного питания) и составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления пищевых добавок, биологически активных добавок, информация о

наличии в продуктах питания компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов);

обозначения нормативных документов, обязательным требованиям которых должны соответствовать продукция общественного питания и оказываемая услуга;

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

Исполнитель обязан предоставить потребителю возможность проверки объема (массы) предлагаемой ему продукции общественного питания.

28. Разрешается ли включать в чек дополнительную сумму за обслуживание?

Включение в чек дополнительной суммы за обслуживание – противоправное действие, ответственность за совершение которого предусмотрена ст. 14.8 ч.2 КоАП РФ.