

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОТКРЫТИЮ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ



Заведения общественного питания всегда востребованы и достаточно разнообразны: ресторан, бар, кафе, бистро, таверна, пиццерия, фастфуд и др.

Какое бы заведение Вы не открыли, понадобится пакет разрешительных документов. Любую организацию общественного питания как при открытии, так и впоследствии ждёт проверка контролирующим органом – Роспотребнадзором. Всем владельцам точек

общепита стоит помнить о том, что проверки могут быть как плановыми, так и внеплановыми. Впрочем, внеплановые проверки чаще всего совершаются из-за жалоб посетителей или причинения вреда жизни или здоровью. Неготовность к проверкам может обернуться штрафом, приостановлением деятельности, либо прочими неприятностями.

Внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией, контроль над санитарной ситуацией в предприятии общественного питания – одна из основных задач ведения данного бизнеса, условие хорошей работы и обширной клиентуры.

Какие шаги должен сделать предприниматель, чтобы открыть предприятие общественного питания:

1. Выбрать тип предприятия (ресторан, кафе, бар, столовая, специализированные цеха по приготовлению полуфабрикатов и готовой продукции).
2. Выбрать мощность предприятия (количество мест в зале или количество вырабатываемой продукции).
3. Подобрать ассортимент блюд и изделий.
4. Выбрать технологический цикл приготовления блюд и изделий (на сырье, на полуфабрикатах, на полуфабрикатах высокой степени готовности).
5. Выбрать способ обслуживания (самообслуживание, официантами, барменом, кейтеринг).
6. Выбрать посуду для подачи блюд (многоцветная, одноразовая).
7. Подобрать помещение (аренда или собственность):
 - ✓ выбрать место расположения в соответствии с типом предприятия (отдельно стоящее, в жилом доме, в торговом комплексе, в офисном здании, в учебном заведении, в санатории, на вокзале и т.п.)
 - ✓ проверить помещение на соответствие санитарным и противопожарным требованиям (высота помещений, наличие служебного входа и входа для посетителей, наличие водоснабжения, отдельной вентиляции и канализации и т.п.)
 - ✓ проверить соответствие площади помещений мощности предприятия.(Может быть и наоборот. Есть помещение и нужно выбрать тип и мощность предприятия, ассортимент продукции, виды сырья и полуфабрикатов, форму обслуживания, вид посуды).

8. Выбрать проектную организацию и заказать технологический проект предприятия.
9. Заказать разделы проекта по вентиляции, водопроводу, канализации и электрике.
10. Сделать планировку или перепланировку помещений в соответствии с проектом (строительно-отделочные работы).
11. Подключить инженерные сети в соответствии с проектом.
12. Приобрести оборудование по спецификации проекта.
13. Сделать расстановку и монтаж оборудования, в соответствии с монтажной привязкой по проекту.
14. Приобрести мебель, инвентарь, посуду.
15. Подобрать персонал, организовать медицинские осмотры, обучить.
16. Составить технологическую и производственную документацию.
17. Сделать презентацию предприятия, открыть.
18. Подать уведомление в органы Роспотребнадзора об открытии предприятия (можно на сайте Роспотребнадзора).
19. Оформить декларацию на предприятие и продукцию в органе сертификации.
20. Заказать специальную оценку условий труда рабочих мест в специализированной организации.

**Санитарно-эпидемиологический отдел
филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в городе Заринске, Заринском,
Залесовском, Кытмановском и Тогульском районах»
г.Заринск, ул. 25 Партсъезда д. 14 корп. 2
E-mail:zarinsk@altcge.ru,
Телефон: (38595) 45025**