

# Общие требования к предприятиям (объектам) общественного питания



1. 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.

2. Предприятия (объекты) общественного питания могут быть постоянно действующими и сезонными (летними и пр.).

3. 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.

4. 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).

5. 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.

6. 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.

7. Стационарные предприятия (объекты) общественного питания всех типов должны быть оснащены инженерными системами и оборудованием, обеспечивающими необходимый уровень комфорта по [ГОСТ 30494](#).

8. 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).

9. 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.

10. 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.

11. 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.

12. 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.

13. 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.

14. 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. 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.

15. 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.

**Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в городе Заринске, Заринском, Залесовском,  
Кытмановском и Тогульском районах»**

**Наш адрес: 659100 Алтайский край г.Заринск, ул. 25 Партсъезда д. 14 корп. 2 каб. № 8**

**Тел.: 8 (38595) 4-50-34**

**E-mail: [zarinsk@altcege.ru](mailto:zarinsk@altcege.ru)**

**2018 г.**