



**ДОНЕЦКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА
МИНИСТЕРСТВО ЭКОНОМИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ**

ПРИКАЗ

09 ноября 2015 года

г. Донецк

№ 92/1

*Об утверждении Правил работы
заведений (предприятий) ресторанного
хозяйства (общественного питания)
в Донецкой Народной Республике*



Во исполнение п.п.7.7, 7.26, 8.2, 8.72, 8.73 Положения о Министерстве экономического развития Донецкой Народной Республики,

ПРИКАЗЫВАЮ:

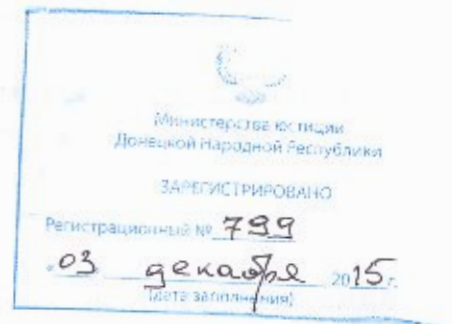
1. Утвердить Правила работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике.
2. Начальнику правового отдела Сулиме Л.И. обеспечить регистрацию вышеуказанного документа в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики.
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.
4. Настоящий приказ вступает в силу с момента официального опубликования.

Министр



Е.В. Самохина

УТВЕРЖДЕНО
Приказом Министерства
экономического развития
Донецкой Народной
Республики № 92/1
от «09» ноября 2015 года



Правила работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике

1. Общие положения

1.1. Настоящими Правилами регламентируются основные требования к работе субъектов хозяйственной деятельности (учреждений, предприятий) всех форм собственности, осуществляющих деятельность на территории Донецкой Народной Республики в сфере ресторанного хозяйства (общественного питания).

1.2. В своей деятельности субъекты хозяйственной деятельности руководствуются нормативно – правовыми актами Донецкой Народной Республики, которыми регулируется деятельность в сфере ресторанного хозяйства (общественного питания).

1.3. В Правилах употребляются термины в следующем значении:

ресторанное хозяйство (общественное питание) – вид экономической деятельности субъектов хозяйствования по предоставлению услуг относительно удовлетворения потребностей потребителей в питании с организацией досуга или без него;

заведение ресторанного хозяйства (общественного питания) - организационно-структурная единица в сфере ресторанного хозяйства, которая осуществляет производственно-торговую деятельность: производит

и/или доводит до готовности, продает и организует потребление продукции собственного производства и покупных товаров, может организовывать досуг потребителей

тип предприятия ресторанного хозяйства (общественного питания) – вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой кулинарной продукции, предоставляемых потребителям услуг и формам организации обслуживания;

класс предприятия ресторанного хозяйства (общественного питания) – совокупность отличительных признаков предприятия определенного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания;

технологический процесс предприятия общественного питания – совокупность операций, обеспечивающих производство кулинарной продукции, булочных и мучных кондитерских изделий и их продажу;

продукция собственного производства – продукция, которую производят учреждения общественного питания и продают как кулинарную продукцию, булочные и мучные кондитерские изделия (далее – продукция);

блюдо – кулинарное изделие или пищевой продукт в натуральном виде, готовый к применению, порционированный и оформленный для подачи потребителям;

калькуляционная карта – это карта, применяемая для определения цены продажи отдельно на каждое блюдо (изделие) с помощью калькуляции. Калькуляционная карта может составляться из расчета стоимости сырья на сто блюд для наиболее точного определения цены одного блюда (изделия). При изменении компонентов в сырьевом наборе блюда и цены на сырье и продукты новая цена блюда определяется в последующих свободных графах калькуляционной карты с указанием в заголовке даты произведенных изменений. В графе "Дата составления" указывается дата последней записи в карте. Правильность каждого расчета цены блюда (изделия) подтверждается подписями заведующего производством и лица, составляющего калькуляцию, и утверждается руководителем организации.

кулинарное изделие – пищевой продукт (совокупность пищевых продуктов), доведенный до кулинарной готовности для которого может требоваться незначительная дополнительная обработка (охлаждение, разогрев, порционирование и оформление);

кулинарный полуфабрикат – пищевой продукт (совокупность пищевых продуктов), кулинарно – обработанный, но не доведенный до кулинарной

готовности, который используется для дальнейшего изготовления кулинарных изделий;

кулинарная продукция - совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов;

закупочный товар - товар, покупаемый субъектом хозяйственной деятельности сферы общественного питания для дальнейшей перепродажи потребителям без видоизменения (порционирования, нарезки, дополнительного оформления);

фирменное блюдо - блюдо (кулинарное, мучное кондитерское изделие), которое готовят в конкретном учреждении (предприятии) общественного питания по оригинальной авторской рецептуре с присвоением ему фирменного названия, на которое распространяется право защиты интеллектуальной собственности;

продовольственное сырье - продукция растительного, животного, минерального, синтетического либо биотехнологического происхождения, используемая для производства пищевых продуктов.

технологическая документация на блюда и изделия - документация с указанием описания технологического процесса производства продукции, перечень продуктов, продовольственного сырья, веществ и сопутствующих материалов, применяемых в процессе приготовления, данных о нормах их содержания в конечном пищевом продукте, срок годности, условий хранения, способа реализации (представления) потребителю, требований к качеству блюд и изделий.

1.4. Субъектами хозяйственной деятельности осуществляется деятельность в сфере общественного питания после их государственной регистрации в установленном законодательством порядке. Розничная торговля алкогольными напитками и табачными изделиями в учреждениях (предприятиях) общественного питания осуществляется субъектами хозяйственной деятельности при наличии соответствующих лицензий.

1.5. Предприятия ресторанного хозяйства (общественного питания) делятся по типам: фабрики-кухни, фабрики - заготовительные, рестораны, рестораны-бары, бары, ночные клубы, кафе, столовые, закусочные, буфеты, магазины кулинарных изделий, кафетерии, а рестораны и бары - также на классы (первый, высший, люкс).

Выбор типа предприятия общественного питания осуществляется субъектом хозяйственной деятельности самостоятельно) с учетом установленных нормативных документов и законодательства Донецкой

Народной Республики и согласовывается в органах местного самоуправления (бланк Представления на согласование типа предприятия общественного питания, Приложение №1).

По итогам обследования уполномоченными лицами местных органов власти предприятию общественного питания выдаётся на бесплатной основе согласование типа предприятия общественного питания (бланк Согласования типа предприятия общественного питания Приложение № 2).

Работы по оценке соответствия услуг питания ресторанов и баров требованиям нормативных документов для дальнейшего присвоения класса, осуществляет Орган по сертификации с выдачей сертификата соответствия.

По результатам работ по оценке соответствия, на основании сертификата соответствия и акта обследования уполномоченными лицами местных органов власти предприятию общественного питания выдаётся на бесплатной основе согласование класса предприятия общественного питания (бланк Согласования класса предприятия общественного питания Приложение 2).

Согласование типа предприятия общественного питания выдается на неограниченный срок.

Согласование класса предприятия общественного питания выдается на неограниченный срок при наличии действующего сертификата соответствия на услуги питания (для ресторанов и баров).

В случае выявления нарушений действующего законодательства к субъекту хозяйственной деятельности в сфере общественного питания применяются:

- 1) предупреждение;
- 2) приостановление действия согласования типа предприятия общественного питания;
- 3) аннулирование согласования типа предприятия общественного питания;

В случае выявления однократного нарушения действующего законодательства к субъекту хозяйственной деятельности применяется предупреждение.

Действие согласования типа (класса) предприятия общественного питания приостанавливается на определенный срок, в случае выявления многочисленных нарушений при проведении комплексной проверки.

Действие согласования типа (класса) предприятия общественного питания возобновляется со дня, следующего за днем истечения срока приостановления действия согласования, при условии устранения нарушения, повлекшего за собой приостановление действия согласования, или со дня, следующего за днем досрочного устранения нарушения.

Субъект хозяйствования обязан уведомить в письменной форме орган местного самоуправления об устранении нарушения, повлекшего за собой приостановление действия согласования.

В случае, если в установленный срок нарушение, повлекшее за собой приостановление действия согласования, не было устранено, орган местного самоуправления аннулирует данное согласование, либо продлевает срок, установленный для устранения нарушения.

1.6. Субъекты хозяйственной деятельности в сфере общественного питания при обустройстве заведения (предприятия) согласно избранному типу (классу) должны иметь необходимые производственные, торговые и бытовые помещения, а также оборудование для приготовления и продажи продукции.

Требования, предъявляемые к производственным, торговым и бытовым помещениям заведений (предприятий) общественного питания, оборудованию, инвентарю, перечню услуг, технологическим режимам производства продукции, устанавливаются нормативными документами и законодательством Донецкой Народной Республики.

Субъекты хозяйственной деятельности в сфере общественного питания для занятия торговой деятельностью могут иметь также мелкорозничную торговую сеть (открытые летние площадки и т. п.), по согласованию с органами местного самоуправления и территориальными учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы.

Открытие заведения (предприятия) общественного питания согласовывается с органами местного самоуправления, учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы в установленном на территории Донецкой Народной Республики порядке.

1.7. На фасаде помещения заведения (предприятия) общественного питания должна размещаться вывеска с указанием его типа (класса), названия, наименования субъекта хозяйственной деятельности и режима работ.

Режим работы заведений (предприятий) общественного питания устанавливается субъектом хозяйственной деятельности с обязательным уведомлением органов местного самоуправления, а для заведений(предприятий) общественного питания, обслуживающих потребителей на производственных предприятиях, в учреждениях, учебных, лечебных и оздоровительных учреждениях, - по договоренности с администрацией производственных предприятий, учреждений, учебных заведений.

Режим работы должен соблюдаться заведениями (предприятиями) общественного питания всех форм собственности

Субъектами хозяйственной деятельности должно обеспечиваться надлежащее санитарное состояние производственных, торговых и складских помещений в соответствии с требованиями Санитарных правил для предприятий общественного питания, а также прилегающей к предприятию территории, упорядочение и озеленение.

В заведениях (предприятиях) общественного питания должны использоваться моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные Министерством здравоохранения Донецкой Народной Республики, согласно инструкции, утвержденной в установленном порядке.

1.8. Средства измерительной техники, используемые в общественном питании, должны быть в исправном состоянии, должны иметь четкий оттиск поверочного клейма и проходить поверку в установленном законодательством порядке.

На торгово-технологическое оборудование, инвентарь и посуду, подлежащие обязательной сертификации, субъект хозяйственной деятельности должен иметь сертификат соответствия, а те их виды, которые не подлежат сертификации, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных Главным государственным санитарным врачом Донецкой Народной Республики.

1.9. Работники, занимающиеся производством, хранением, а также продажей пищевых продуктов и продовольственного сырья, обязаны иметь профессиональное специальное образование.

Все работники, занятые в общественном питании, проходят медицинское обследование в срок и порядке установленном законодательством, результаты которого отражаются в их личных медицинских книжках.

Личная медицинская книжка предъявляется для контроля по требованию представителей органов государственного надзора, чьи мероприятия предотвращают возможную угрозу жизни и здоровья человека.

Субъекты хозяйственной деятельности обязаны иметь:

- Правила работы учреждений (предприятий) общественного питания;
- Сборник рецептур;
- Калькуляционные карты;
- Санитарные правила;
- Санитарный журнал;
- Личные медицинские книжки работников;
- Журналы регистрации вступительного инструктажа по вопросам охраны труда и регистрации инструктажей по вопросам охраны труда;
- Книгу отзывов и предложений;
- Журнал регистрации проверок.

1.10. Требования к качеству продовольственного сырья, закупочных товаров, пищевых продуктов и полуфабрикатов, их упаковке, маркировке, транспортировке, приему, условиям реализации, срокам годности или датам истечения сроков годности, методам лабораторного контроля регламентируются законодательством Донецкой Народной Республики.

2. Организация производства и продажа продукции

2.1. Субъектами хозяйственной деятельности в сфере общественного питания осуществляется деятельность согласно ассортименту продукции, утвержденному в соответствии с типом и классом данного заведения (предприятия) руководителем предприятия и согласованному с территориальными учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы, а также обеспечивается наличие продукции, указанной в меню, преysкуранте, в течение всего рабочего дня или периода, определенного для их продажи (завтрак, обед, ужин).

Согласование ассортимента продукции с территориальными учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы производится при

открытии заведения (предприятия) и при изменении технологических процессов заведения.

2.2. Субъекты хозяйственной деятельности при изготовлении продукции собственного производства должны соблюдать технологические режимы производства продукции (совместимость продуктов, их взаимозаменяемость, режим холодной и тепловой обработки сырья и т. п.), определенные нормативной документацией (сборниками рецептур блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, утвержденными в установленном порядке), государственными стандартами, техническими условиями, а также Санитарными правилами.

Субъекты хозяйственной деятельности при пользовании сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий имеют право:

заменять (исключать) в рецептурах отсутствующие виды продовольственного сырья и пищевых продуктов (кроме основных составных частей блюда) или дополнительно включать их в необходимых количествах, не ухудшая вкусовые свойства блюд (изделий), при этом не допускать нарушение Санитарных правил, технологического режима производства продукции, ухудшение потребительских свойств и качества блюд (изделий). Изменения в рецептурах в обязательном порядке вносятся в технологическую документацию на блюда и изделия и калькуляционные карты.

с учетом спроса потребителей изменять нормы отпуска блюд (изделий), в том числе соусов и гарниров, там, где это позволяет технология приготовления.

Субъекты хозяйствования могут самостоятельно разрабатывать фирменные блюда и изделия. Технологическая документация на фирменные блюда и изделия с учетом требований нормативно-правовых актов, утверждается руководителем предприятия в сфере общественного питания и согласовывается с территориальными учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы.

Фирменные блюда должны быть освидетельствованы специально уполномоченной лабораторией на предмет их безопасности и соответствия требованиям к продуктам питания.

2.3. Повара и кондитеры должны быть обеспечены на рабочих местах технологическими картами с указанием норм закладки продовольственного сырья и пищевых продуктов на блюда или изделия и технологии их приготовления.

2.4. Партии блюд изготавливаются в таких объемах, чтобы обеспечить их реализацию в сроки, определенные нормативной документацией.

2.5. Продажа продукции за пределами заведений (предприятий) осуществляется в специально отведенных для этого местах с разрешения органов местного самоуправления, учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы и при условии соблюдения установленных для этой продукции требований законодательства Донецкой Народной Республики (доставка по городу (пицца, суши) или в номер гостиницы).

2.6. Каждая партия продукции, продаваемая вне торгового зала, должна иметь удостоверение о качестве с указанием наименования предприятия-производителя, его адреса, нормативного документа, в соответствии с которым она изготовлена, наименования продукции, даты изготовления, срока годности или даты его истечения, условий реализации и хранения, массы единицы расфасовки (упаковки) и цены за единицу расфасовки или веса продукции.

2.7. В случае если продукция может причинить вред жизни или здоровью потребителя, субъект хозяйственной деятельности обязан немедленно приостановить ее продажу и производство до устранения причин, которые могут нанести вред.

В случае если причины, которые могут нанести вред, невозможно устранить, субъект хозяйственной деятельности обязан изъять из обращения некачественную и опасную продукцию, отозвать ее от потребителей.

Производитель обязан возместить в полном объеме нанесенные потребителям убытки, связанные с отзывом продукции либо употреблением в пищу такой продукции, повлекшей нарушение здоровья потребителей.

3. Организация обслуживания потребителей

3.1. В заведениях (предприятиях) ресторанного хозяйства (общественного питания) используются такие методы обслуживания, как самообслуживание, обслуживание официантами, комбинированный и т. п.

При всех методах обслуживания осуществляется предварительная сервировка столов в зависимости от типа (класса) предприятия.

3.2. Субъект хозяйствования 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:

- сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции общественного питания перечень услуг и условия их оказания;
- стоимость 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 бутылки предлагаемого алкогольного напитка и об объеме его порций;
- 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;
- сведения о сертификации услуг.

При оказании услуг информация об их сертификации доводится до сведения потребителей путем ознакомления с одним из следующих документов:

- подлинник действующего сертификата;
- копия действующего сертификата, заверенная органом по сертификации услуг выдавшим сертификат.

3.3. Субъект хозяйственной деятельности обязан предоставить потребителю возможность проверки объема (массы) предлагаемой ему продукции общественного питания.

3.4. Расчеты за продукцию и оказанные услуги в заведениях(предприятиях) общественного питания осуществляются в наличной и/или в безналичной форме (платежные карточки и т. п.) с применением регистраторов расчетных операций (электронный контрольно-кассовый аппарат, электронный контрольно-кассовый регистратор, компьютерно-кассовая система и т. п.) или зарегистрированных в установленном порядке расчетных книжек.

3.5. В заведениях (предприятиях) самообслуживания и магазинах кулинарных изделий расчетный документ (кассовый чек, расчетная

квитанция и т. п.) выдается потребителю после оплаты стоимости продукции.

В заведениях (предприятиях) с обслуживанием официантами оплата стоимости продукции производится потребителем непосредственно официанту в соответствии со счетом, выписываемым на бланке установленной формы.

После расчета, официантом потребителю представляется расчетный документ, подтверждающий оплату (кассовый чек, счёт или другие виды).

3.6. В меню указывается перечень блюд, кулинарных, мучных кондитерских, булочных изделий и напитков собственного производства, выход и цена одной порции. В прейскуранте указывается перечень алкогольных и безалкогольных напитков, пива, табачных, кондитерских изделий и других закупочных товаров, масса, объем и цена на соответствующую единицу продукта, кроме того, для алкогольных напитков - емкость бутылки, цена за бутылку, за 50 и 100 миллилитров.

Меню и прейскурант должны быть подписаны руководителем, бухгалтером. (инженером – технологом, калькулятором) и материально-ответственным лицом (заведующий производством, бригадир, буфетчик, бармен и т. п.) и скреплены печатью субъекта хозяйственной деятельности (при наличии).

3.7. Наряду с оказанием услуг ресторанного хозяйства (общественного питания) исполнитель вправе предложить потребителю другие возмездные услуги. Исполнитель не вправе без согласия потребителя выполнять дополнительные услуги за плату. Потребитель вправе отказаться от оплаты таких услуг, а если они оплачены, потребитель вправе потребовать от исполнителя возврата уплаченной суммы.

При обслуживании в заведениях (предприятиях) общественного питания, по желанию потребителей, кулинарная продукция и закупочные товары, в том числе алкогольные напитки, могут быть проданы на вынос в соответствующей упаковке.

3.8. Потребителям предоставляется возможность:

ознакомиться с меню, прейскурантами алкогольных и безалкогольных напитков, кондитерских и табачных изделий, фруктов, дополнительных услуг до начала обслуживания;

проверить объем, вес и цену подлежащей продаже продукции (оказываемой услуги), соответствие ее качества требованиям нормативных документов.

3.9. В случае выявления недостатков в качестве продукции и предоставлении услуг, недовеса или обсчета субъекты хозяйственной деятельности по выбору потребителя обязаны:

бесплатно устранить выявленные недостатки;

уменьшить размер платы за продукцию или услугу;

заменить на аналогичную продукцию надлежащего качества или повторно оказать услугу;

полностью возместить расходы потребителя, связанные с приобретением некачественной продукции или оказанной услуги.

3.10. При принятии предварительного заказа на обслуживание субъекты хозяйственной деятельности обязаны гарантировать выполнение заказа в согласованные с заказчиком сроки.

В случае отказа заказчика от обслуживания в день проведения мероприятия исполнителю оплачивается фактически понесенные расходы, связанные с исполнением обязательств по договору.

Предварительный заказ должен быть оформлен путем составления документа (заказ, квитанция), содержащего необходимые сведения (наименование исполнителя, фамилия, имя и отчество потребителя, вид услуги, ее цена и условия оплаты, условия и сроки возврата денежных средств (предварительного заказа) в случае невыполнения условий договора одной из сторон, дата приема и исполнения заказа, должность лица, ответственного за прием и оформление заказа, подпись лица, принявшего заказ, и другие сведения), а также путем оформления заказа посредством электронной или иной связи.

Один экземпляр документа, подтверждающего заказ об оказании услуги, выдается потребителю.

Исполнитель вправе предложить потребителю осуществить предварительную оплату услуг, оплату после отбора блюд или после приема пищи, а также наличный или безналичный порядок расчета за оказываемые услуги в зависимости от метода обслуживания, типа, специализации исполнителя и других условий.

Потребитель обязан оплатить оказываемые услуги в сроки и в порядке, которые согласованы с исполнителем.

Исполнителем при расчетах за оказываемые услуги выдается потребителю документ, подтверждающий их оплату (чек РРО, расчетная квитанция, счёт).

В случае если субъект хозяйственной деятельности не может выполнить заказ потребителя, он обязан уведомить об этом заказчика не позднее, чем за пять дней.

По согласованию с субъектом хозяйственной деятельности разрешается приносить и употреблять в заведении (предприятии) ресторанного хозяйства (общественного питания) пищевые продукты, в том числе алкогольные и безалкогольные напитки, с обязательным наличием документов подтверждающих качество и безопасность, и внесением соответствующей записи в заказ.

Заказчику запрещается приносить в заведения (предприятия) ресторанного хозяйства (общественного питания) продовольственное сырье, а также привлекать посторонних лиц к приготовлению пищи.

3.11. Запрещается устанавливать минимум стоимости заказа и предлагать потребителю обязательный ассортимент продукции.

3.12. В торговых помещениях заведениях (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) (независимо от типа и класса) запрещается курение табачных изделий, электронных сигарет и кальянов. В местах и заведениях, где курение запрещено, должна быть размещена наглядная информация, состоящая из графического знака и надписью «Курение запрещено». Субъект хозяйственной деятельности определяет специальное место для курения, а в случае наличия возможности – отдельного зала для курящих.

3.13. Субъекты хозяйственной деятельности обязаны обеспечить сохранность вещей потребителей в гардеробе. За пропажу вещей из гардероба субъекты хозяйственной деятельности несут ответственность в соответствии с законодательством.

3.14. Субъекты хозяйственной деятельности обязаны оборудовать на видном месте Уголок потребителя, содержащий информацию для потребителей и наличие книги отзывов и предложений установленного образца, зарегистрированной в органах местного самоуправления.

4. 4. Цены и ценообразование

4.1. Продажа продукции субъектами хозяйственной деятельности в сфере общественного питания осуществляется по ценам, согласно типу предприятия, устанавливается отдельными нормативными правовыми актами.

5. Контроль за работой субъектов хозяйственной деятельности

5.1. Контроль за качеством и безопасностью продукции, соблюдением норм и правил, установленных для заведений (предприятий) общественного питания, а также настоящих Правил осуществляют органы исполнительной власти, выполняющие контрольно-проверочные функции, органы местного самоуправления, а также другие органы, на которые возложены функции по контролю и надзору в сфере защиты прав потребителей в пределах их компетенции, предоставленной законодательством.

5.2. За отказ предъявить контролирующим лицам продукцию, подлежащую проверке, субъекты хозяйственной деятельности несут ответственность в соответствии с законодательством, действующие на территории Донецкой Народной Республики.

5.3. Субъекты хозяйственной деятельности обязаны проводить контроль качества и безопасности оказываемых услуг, включая продукцию общественного питания, в соответствии с требованиями нормативных документов, в испытательных лабораториях, аккредитованных или аттестованных в установленном законодательством порядке.

Субъекты хозяйственной деятельности должны бесплатно предоставлять для лабораторного контроля образцы сырья и готовой продукции в количестве, предусмотренном нормативно-правовыми актами.

5.4. За нарушение санитарного законодательства или реализацию недоброкачественной продукции субъекты хозяйственной деятельности несут ответственность в соответствии с законодательством.

5.5. Субъекты хозяйственной деятельности обязаны осуществлять контроль над соблюдением сотрудниками настоящих Правил. В случае нарушения настоящих Правил, виновные лица несут ответственность в соответствии с законодательством.

Министр экономического развития



Е.В. Самохина

Приложение 1
к Правилам работы заведений (предприятий)
ресторанного хозяйства (общественного питания) в
Донецкой Народной Республике (пункт 1.5),
утвержденным Приказом Министерства экономического
развития Донецкой Народной Республики от
«___» _____ 2015г. № _____

Представление на согласование типа предприятия общественного питания

1. Заявитель _____
(наименование юридического лица, Ф.И.О. физического лица-предпринимателя,
_____ юридический адрес)
2. Тип объекта _____
(ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная и др.)
3. Адрес объекта _____
4. Режим работы предприятия: _____
5. Количество посадочных мест _____
6. Занимаемая площадь общая кв.м, _____
в т.ч. зал кв.м., _____
подсобные помещения кв.м., _____
цеха кв.м. _____
7. Численность наемных работников: всего _____ человек,
8. Квалификация обслуживающего персонала _____

9. Перечень оказываемых услуг _____

10. Форма обслуживания _____
11. Ассортимент продукции _____

Руководитель
М.П.

(Ф.И.О., подпись)

Приложение 2
к Правилам работы заведений (предприятий)
ресторанного хозяйства (общественного питания) в
Донецкой Народной Республике (пункт 1.5),
утвержденным Приказом Министерства экономического
развития Донецкой Народной Республики от
«__» _____ 2015г. № _____



(наименование городской (районной) администрации)

СОГЛАСОВАНИЕ

СТАТУСА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

от «__» _____ 20__ № _____

Предприятие общественного
питания _____

(тип, класс предприятия)

Место размещения
объекта _____

Наименование субъекта хозяйственной деятельности _____

Код ОКПО / идентификационный код _____

Юридический адрес _____

Дата и номер регистрации СХД _____

ФИО руководителя _____

Субъект хозяйствования подтверждает:

обязательство выполнять Закон Донецкой Народной Республики «О защите прав потребителей»,
законодательство Донецкой Народной Республики, в соответствии с Постановлением Совета Министров ДНР
№ 9-1 от 02.06.2014 «О применении Законов на территории ДНР в переходный период» с изменениями,
внесенными Постановлением Совета Министров ДНР № 1-1 от 10.01.2015;

соответствие зданий, помещений, оборудования, предназначенных для использования в процессе
осуществления деятельности в сфере общественного питания, персонала, иных условий осуществления
указанного вида деятельности обязательным требованиям;

соблюдение трудового законодательства;

выполнение санитарных норм и правил, правил пожарной безопасности;

содержание в надлежащем состоянии объекта и прилегающей к нему территории;

соблюдение требований по защите населения от вредного влияния шума.

(должность)

(подпись)

(Ф.И.О.)

М.П.