



**ДОНЕЦКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА
МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ**

ПРИКАЗ

07 мая 2018г.

Донецк

№ 63



Об утверждении Правил
оказания услуг общественного
питания

На основании пункта 14 и пункта 1 части 1 статьи 6, части 1 статьи 3 Закона Донецкой Народной Республики «Об основах государственного регулирования торговой деятельности, сферы общественного питания и бытового обслуживания населения», руководствуясь подпунктом 22 пункта 2.1 Положения о Министерстве промышленности и торговли Донецкой Народной Республики, утвержденного Постановлением Совета Министров Донецкой Народной Республики от 12 февраля 2016 г. №1-32,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Правила оказания услуг общественного питания (прилагаются).

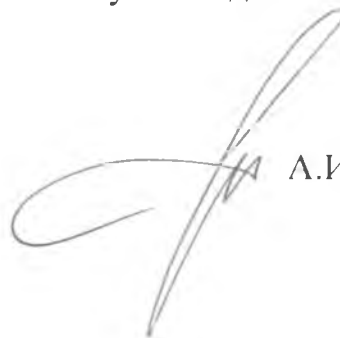
2. Установить действительными сертификаты соответствия, выданные субъектам хозяйствования до момента вступления в силу настоящего Приказа государственным предприятием, осуществляющим деятельность в сфере стандартизации, метрологии и сертификации, подведомственным

республиканскому органу исполнительной власти, реализующему государственную политику в сфере промышленности и торговли, до истечения срока действия, указанного в таких сертификатах.

3. Контроль исполнения настоящего Приказа возложить на директора департамента торговли и технического регулирования Лунёва В.В.

4. Настоящий Приказ вступает в силу со дня его официального опубликования.

И.о. министра



А.И. Грановский

УТВЕРЖДЕНЫ

Приказом Министерства
промышленности и торговли
Донецкой Народной Республики
от 07 мая 2018 года № 63

Правила оказания услуг общественного питания

I. Общие положения

1.1. Настоящие Правила оказания услуг общественного питания (далее - Правила) разработаны в соответствии с Законом Донецкой Народной Республики «Об основах государственного регулирования торговой деятельности, сферы общественного питания и бытового обслуживания населения», определяют основные требования к организации деятельности субъектов хозяйствования всех форм собственности, осуществляющих деятельность на территории Донецкой Народной Республики в сфере общественного питания (далее – субъект хозяйствования).

1.2. В своей деятельности субъект хозяйствования руководствуется законами и нормативными правовыми актами Донецкой Народной Республики, которые регулируют их деятельность по оказанию услуг в сфере общественного питания (далее – услуги).

1.3. Субъектами хозяйствования осуществляется деятельность в сфере общественного питания после их государственной регистрации.

Розничная торговля алкогольными напитками и табачными изделиями осуществляется субъектом хозяйствования в соответствии с требованиями Закона Донецкой Народной Республики «О государственном регулировании производства и оборота спирта этилового, алкогольной продукции и табачных изделий».

1.4. В настоящих Правилах употребляются термины в следующем значении:

1) блюдо - кулинарное изделие или пищевой продукт в натуральном виде, готовый к применению, порционный и оформленный для подачи потребителю;

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

3) калькуляционная карта - это карта, применяемая для определения цены продажи отдельно на каждое блюдо (изделие) с помощью калькуляции. Калькуляционная карта может состояться 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 заведения (предприятия) общественного питания;

4) класс заведения (предприятия) общественного питания - совокупность отличительных признаков предприятия определенного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания;

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

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

7) кулинарный полуфабрикат - пищевой продукт (совокупность пищевых продуктов), кулинарно-обработанный, но не доведенный до кулинарной готовности, который используется для дальнейшего изготовления кулинарных изделий;

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

9) порция - определенный объем (вес) готового блюда продукции общественного питания (напитка), отпускаемого потребителю за определенную цену, которая устанавливается исполнителем в меню (прейскуранте);

10) продукция собственного производства - продукция, которую производят заведения (предприятия) общественного питания и продают как кулинарную продукцию, булочные и мучные кондитерские изделия (далее - продукция);

11) 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;

12) технологический процесс заведения (предприятия) общественного питания - совокупность операций, обеспечивающих производство кулинарной продукции, булочных и мучных кондитерских изделий и их продажу;

13) тип заведения (предприятия) общественного питания - вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой кулинарной продукции, предоставляемых потребителям услуг и форм организации обслуживания;

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

Другие термины в настоящих Правилах используются в значениях определённых действующим законодательством.

II. Основные критерии отнесения заведений (предприятий) общественного питания к классам и подразделения их на типы

2.1. Заведения (предприятия) общественного питания делятся по следующим типам:

- 1) ресторан;
- 2) бар;
- 3) кафе;
- 4) столовая;
- 5) закусочная;
- 6) заведение (предприятие) быстрого обслуживания;
- 7) буфет;
- 8) кафетерий;
- 9) кофейня;
- 10) магазин кулинарии.

2.2. При определении типа заведения (предприятия) общественного питания учитываются следующие критерии:

- 1) ассортимент реализуемых кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их разнообразие и сложность изготовления;
- 2) техническую оснащенность (материальную базу, инженерно-техническое оснащение и оборудование, состав помещений, архитектурно-планировочные решения и т.д.);
- 3) методы и формы обслуживания;
- 4) время обслуживания потребителей (время ожидания, предоставления и потребления услуги);
- 5) профессиональную подготовку и уровень квалификации персонала;
- 6) условия обслуживания (комфортность зала, мебели, этику персонала, эстетику оформления, интерьер и т.д.).

2.3. Ресторан - заведение (предприятие) общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая заказные и фирменные блюда и изделия; алкогольные, прохладительные, горячие и другие виды напитков, мучные кондитерские и булочные изделия, табачные изделия, покупные товары, с высоким уровнем обслуживания и, как правило, в сочетании с организацией отдыха и развлечений.

2.3.1. Рестораны различаются:

- 1) по ассортименту реализуемой продукции - неспециализированные и специализированные (рыбный, пивной, сырный и т.п.; рестораны национальной кухни или кухонь зарубежных стран);
- 2) по местонахождению - в жилых и общественных зданиях, в том числе в отдельно стоящих зданиях, зданиях гостиниц, вокзалов, в культурно-развлекательных и спортивных объектах, в зонах отдыха (ландшафтные), на транспорте (вагон-ресторан и пр.);
- 3) по интересам потребителей (клубный ресторан, спорт-ресторан, ресторан - ночной клуб, ресторан-салон);
- 4) по методам и формам обслуживания - ресторан с обслуживанием официантами, ресторан с обслуживанием по системе "шведский стол", ресторан выездного обслуживания;
- 5) по составу и назначению помещений - стационарные и передвижные (рестораны на морских и речных судах, в поездах).

2.4. Бар - заведение (предприятие) общественного питания, оборудованное барной стойкой и реализующее в зависимости от специализации

алкогольные и (или) безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, коктейли, холодные и горячие закуски и блюда в ограниченном ассортименте, покупные товары.

2.4.1. Бары различаются:

1) по ассортименту реализуемой продукции и способу приготовления продукции общественного питания - бар винный, пивной (паб-бар), кофейный, десертный, молочный, коктейль-бар, гриль-бар, суши-бар и пр.;

2) по специфике обслуживания потребителей и (или) организации досуга (развлечений) - видео - бар, варьете - бар, диско - бар, кино - бар, танцевальный бар, лобби - бар и пр.;

3) по местонахождению - в жилых и общественных зданиях, в том числе в отдельно стоящих зданиях, зданиях гостиниц, вокзалов; в культурно-развлекательных и спортивных объектах; в зонах отдыха;

4) по интересам потребителей (клубный бар, спорт-бар).

2.5. Рестораны и бары по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг подразделяются на классы: люкс, высший и первый, которые должны соответствовать следующим требованиям:

1) люкс - широкий выбор услуг, предоставляемых потребителям, высокий уровень комфортности и удобство размещения потребителей в зале, широкий ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий, характерных для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей для баров, изысканная сервировка столов, фирменный стиль, специфика подачи блюд, эксклюзивность и роскошь интерьера;

2) высший - большой выбор услуг, предоставляемых потребителям, комфортность и удобство размещения потребителей в зале, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей - для баров, фирменный стиль, изысканность и оригинальность интерьера;

3) первый - определенный выбор услуг, предоставляемых потребителям, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий и напитков сложного изготовления, характерный для ресторанов, широкий или специализированный ассортимент напитков и коктейлей, в том числе заказных и фирменных для баров, гармоничность и комфортность интерьера.

2.6. Кафе - заведение (предприятие) общественного питания по организации питания и (или без) отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции общественного питания, реализующее фирменные, заказные блюда, изделия и алкогольные и безалкогольные напитки.

2.6.1. Кафе различаются:

1) по ассортименту реализуемой продукции - неспециализированные и специализированные (кафе - мороженое, кафе - кондитерская, кафе - молочная, кафе - пиццерия и прочие);

2) по обслуживаемому контингенту и интересам потребителей, включая оформление интерьера, - молодежное, детское, студенческое, офисное, кафе - клуб, интернет - кафе, арт - кафе, кафе - кабачок и прочие;

3) по местонахождению - в жилых и общественных зданиях, в том числе в отдельно стоящих зданиях, зданиях гостиниц, вокзалов; в культурно - развлекательных и спортивных объектах; в зонах отдыха;

4) по методам и формам обслуживания - с обслуживанием официантами и с самообслуживанием;

5) по времени функционирования - постоянно действующие и сезонные;

6) по составу и назначению помещений - стационарные и передвижные (автокафе, вагон-кафе и т.п.).

2.7. Столовая - заведение (предприятие) общественного питания, общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей, производящее и реализующее блюда и кулинарные изделия в соответствии с меню, различающимся по дням недели.

2.7.1. Столовые различаются:

1) по ассортименту реализуемой продукции - столовые, реализующие блюда, изделия и напитки массового спроса; вегетарианские, диетические, в том числе пищеблоки санаториев, профилакториев;

2) по обслуживаемому контингенту и интересам потребителей - столовые школьные, студенческие, офисные и др.;

3) по местонахождению - столовые общедоступные в жилых, общественных зданиях, столовые по месту учебы, работы, службы, временного проживания, при больницах, санаториях, домах отдыха и пр.;

4) по организации производства продукции - работающие на сырье, на полуфабрикатах (догоотовочные), столовые смешанного типа, столовые - раздаточные.

2.8. Закусочная - заведение (предприятие) общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей, с возможной реализацией алкогольной продукции.

2.8.1. Закусочные различают:

- 1) по составу и назначению помещений - стационарные и передвижные;
- 2) по времени функционирования - постоянно действующие и сезонные.

2.9. Заведение (предприятие) быстрого обслуживания - предприятие общественного питания, реализующее узкий ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления, как правило, из полуфабрикатов высокой степени готовности, и обеспечивающее минимальные затраты времени на обслуживание потребителей.

Заведения (предприятия) быстрого обслуживания размещаются в местах интенсивного движения и массового скопления потребителей: в торговых комплексах и центрах (зоны ресторанных двориков), кинотеатрах, на центральных улицах и площадях, в зонах отдыха и др. Предприятия быстрого обслуживания могут добавлять к наименованию слово "экспресс" или "бистро".

Заведения (предприятия) быстрого обслуживания могут быть оборудованы в киосках и автоприцепах, не иметь собственного зала и реализовывать продукцию собственного производства через раздаточное окно.

2.9.1. Заведения (предприятия) быстрого обслуживания различают:

- 1) по ассортименту реализуемой продукции - неспециализированные и специализированные (гамбургерные, пиццерии, пельменные, блинные, пирожковые, пончиковые, шашлычные и т.д.);
- 2) по составу и назначению помещений - стационарные и передвижные;
- 3) по времени функционирования - постоянно действующие и сезонные (летние).

2.9.2. В заведениях (предприятиях) быстрого обслуживания отпуск продукции и обслуживание потребителей осуществляют, как правило, на раздаточной линии, и могут использоваться одноразовые посуда и приборы. Потребление продукции осуществляется в зале предприятия или в зоне ресторанный дворики на территории торговых центров (комплексов), единой для нескольких заведений (предприятий) общественного питания. При этом отдельные технологические операции допускается осуществлять на виду у потребителей в выделенных рабочих зонах, оснащенных малогабаритным специализированным оборудованием.

2.10. Буфет - заведение (предприятие) общественного питания, находящееся в жилых и общественных зданиях, реализующее с потреблением на месте ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе холодные блюда, закуски, горячие, сладкие блюда несложного изготовления, мучные кулинарные, булочные и кондитерские изделия и покупные товары.

2.10.1. Буфеты различаются:

1) по местонахождению - в жилых, промышленных и общественных зданиях, по месту работы, учебы, в культурно-развлекательных и спортивных объектах (театрах, кинотеатрах, стадионах и пр.), в гостиницах, на вокзалах, пристанях, в аэропортах, при столовых и др.;

2) по составу и назначению помещений - стационарные и передвижные (автобуфет, купе - буфет и т.п.);

3) по времени функционирования - постоянно действующие и сезонные.

2.11. Кафетерий - заведение (предприятие) общественного питания, оборудованное буфетной или барной стойкой, реализующее с потреблением на месте горячие напитки из кофе, чая, прохладительные напитки, ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе бутерброды, мучные булочные и кондитерские изделия, горячие блюда несложного изготовления и покупные товары.

Потребление продукции общественного питания в кафетериях осуществляется, как правило, стоя.

2.12. Кофейня - заведение (предприятие) общественного питания, специализирующееся на изготовлении и реализации с потреблением на месте широкого ассортимента горячих напитков из кофе, какао и чая, мучных блюд и мучных булочных и кондитерских изделий, кулинарной продукции из полуфабрикатов высокой степени готовности в ограниченном ассортименте, а также алкогольных напитков и покупных товаров.

Потребление продукции общественного питания в кофейнях осуществляется, как правило, за столиками, метод обслуживания - официантами.

2.13. Магазин кулинарии - заведение (предприятие) общественного питания, имеющее собственное кулинарное производство и реализующее потребителям кулинарные изделия, полуфабрикаты, мучные булочные и кондитерские изделия и покупные продовольственные товары. Допускается организация кафетерия в торговом зале магазина кулинарии.

2.13.1. Магазин кулинарии различаются по местонахождению:

1) общедоступные,

2) при предприятиях (в организациях и учреждениях).

2.14. Общие требования к заведениям (предприятиям) общественного питания устанавливаются государственными стандартами.

III. Организация начала работы заведений (предприятий) общественного питания

3.1. Выбор типа заведения (предприятия) общественного питания осуществляется субъектом хозяйствования самостоятельно.

3.2. Выбранный субъектом хозяйствования тип заведения (предприятия) общественного питания в обязательном порядке подтверждается сертификатом соответствия.

3.3. Работы по оценке соответствия заведения (предприятия) общественного питания выбранному типу (классу), проводит государственное предприятие, осуществляющее деятельность в сфере стандартизации, метрологии и сертификации, подведомственное республиканскому органу исполнительной власти, реализующему государственную политику в сфере промышленности и торговли, согласно требованиям, предусмотренным государственными стандартами в сфере общественного питания, которые применяются на территории Донецкой Народной Республики, согласно Указу Главы Донецкой Народной Республики от 22.11.2016 г. № 399 «О применении стандартов на территории Донецкой Народной Республики».

3.4. По итогам проведения работ по оценке соответствия заведения (предприятия) общественного питания выбранному типу (классу), государственное предприятие, осуществляющее деятельность в сфере стандартизации, метрологии и сертификации, подведомственное республиканскому органу исполнительной власти, реализующему государственную политику в сфере промышленности и торговли, выдает сертификат соответствия.

3.5. Открытие заведения (предприятия) общественного питания согласовывается с органами местного самоуправления в установленном законодательством порядке, регулирующем правоотношения в сфере торговой деятельности, общественного питания, бытового обслуживания населения Донецкой Народной Республики.

3.6. Субъект хозяйствования, с целью осуществления торговой деятельности, может иметь также мелкорозничную торговую сеть (открытые летние площадки и т.п.), по согласованию с территориальным учреждением органа, уполномоченного на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

3.7. На фасаде помещения заведения (предприятия) общественного питания должна размещаться вывеска с указанием его типа (класса), названия, наименования субъекта хозяйствования и режима работы.

3.8. Режим работы заведений (предприятий) общественного питания устанавливается субъектом хозяйствования с обязательным согласованием с органами 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 лечебных и оздоровительных учреждений.

3.9. Субъекты хозяйствования в заведениях (предприятиях) общественного питания всех форм собственности обязаны соблюдать режим работы.

3.10. В случае временного приостановления оказания услуг (для проведения плановых санитарных дней, ремонта и в других случаях) субъект хозяйствования обязан своевременно предоставить потребителю информацию о дате и сроках приостановления своей деятельности.

3.11. Работники заведений (предприятий) общественного питания, занимающиеся производством, хранением, а также продажей пищевых продуктов и продовольственного сырья, обязаны иметь профессиональное образование.

3.12. Все работники, занятые в общественном питании, проходят обязательное медицинское обследование в срок и порядке, установленном Приказом Министерства здравоохранения от 02.03.2017 г. № 284 «Об организации проведения обязательных профилактических медицинских осмотров работников отдельных профессий, производств и организаций, деятельность которых связана с обслуживанием населения и может привести к распространению инфекционных болезней, результаты которого отражаются в их личных медицинских книжках».

3.13. Субъект хозяйствования обязан иметь:

- 1) настоящие Правила;
- 2) технологическую документацию;
- 3) калькуляционные карты;
- 4) санитарные правила;
- 5) зарегистрированный санитарный журнал для записи предложений и актов государственного санитарно-эпидемиологического надзора;
- 6) личные медицинские книжки работников;
- 7) журналы регистрации вступительного инструктажа по вопросам охраны труда и регистрации инструктажей по вопросам охраны труда;
- 8) книгу отзывов и предложений;
- 9) журнал учета регистрации проверок;

10) Закон Донецкой Народной Республики «О защите прав потребителей».

3.14. Субъект хозяйствования обязан оборудовать на видном месте «Уголок покупателя», где размещается информация о субъекте хозяйствования, его контактные данные, книга отзывов и предложений установленного образца, Закон Донецкой Народной Республики «О защите прав потребителей», настоящие Правила, адреса и номера телефонов органов, обеспечивающих защиту прав потребителей, журнал учета регистрации проверок, другая необходимая информация.

IV. Требования к производственным помещениям, технологическому оборудованию, инвентарю

4.1. Субъект хозяйствования при обустройстве заведения (предприятия) общественного питания согласно избранному типу обязан иметь необходимые производственные, торговые и бытовые помещения, а также оборудование для приготовления и продажи продукции.

4.2. Требования, предъявляемые к производственным, торговым и бытовым помещениям заведений (предприятий) общественного питания, оборудованию, инвентарю, перечню услуг, технологическим процессам производства продукции устанавливаются законодательством, регулирующим правоотношения в сфере технического регулирования (стандартизации, сертификации) и обеспечения единства измерений (метрологии).

4.3. Субъектом хозяйствования должно обеспечиваться надлежащее санитарное состояние производственных, торговых и складских помещений в соответствии с требованиями санитарных правил и норм для предприятий общественного питания, а также прилегающей к предприятию территории, её благоустройство и озеленение.

4.4. Весоизмерительное оборудование, используемое в общественном питании, должно быть в исправном состоянии, должно иметь четкий оттиск поверочного клейма и документ, подтверждающий прохождение поверки.

Поверку весоизмерительного оборудования проводит государственное предприятие, осуществляющее деятельность в сфере стандартизации, метрологии и сертификации, подведомственное республиканскому органу исполнительной власти, реализующему государственную политику в сфере промышленности и торговли.

4.5. На торгово - технологическое оборудование, инвентарь и посуду, подлежащие обязательной сертификации, субъект хозяйствования обязан иметь сертификат соответствия (либо свидетельство о признании соответствия), а те их виды, которые не подлежат сертификации, должны соответствовать требованиям санитарного законодательства.

4.6. В заведениях (предприятиях) общественного питания должны использоваться моющие и дезинфицирующие средства, предусмотренные санитарным законодательством.

V. Организация производства и продажа продукции

5.1. 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 устанавливаются государственными стандартами, которые применяются на территории Донецкой Народной Республики, согласно Указу Главы Донецкой Народной Республики от 22.11.2016 г. № 399 «О применении стандартов на территории Донецкой Народной Республики».

5.2. Субъект хозяйствования разрабатывает и утверждает ассортимент продукции в соответствии с типом и классом данного заведения (предприятия) общественного питания, согласовывает с территориальным учреждением органа, уполномоченного на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора, а также обеспечивает наличие продукции, указанной в меню, преysкуранте, в течение всего рабочего дня или периода, определенного для их продажи (завтрак, обед, ужин).

5.3. Согласование ассортимента продукции с территориальным учреждением органа, уполномоченного на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора проводится до открытия заведения (предприятия) общественного питания и в случае изменений в технологических процессах, меню.

5.4. Субъект хозяйствования при изготовлении продукции собственного производства обязан соблюдать технологические процессы производства продукции (совместимость продуктов, их взаимозаменяемость, режим холодной и тепловой обработки сырья и т. п.), определенные:

1) технологической документацией (сборники рецептур блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, утвержденные в установленном порядке, технологические карты на фирменные кулинарные изделия);

2) техническими нормативными правовыми актами.

5.5. В работе со сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий субъект хозяйствования имеет право:

1) 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 процесса 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;

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

5.6. Субъект хозяйствования имеет право самостоятельно разрабатывать фирменные блюда и изделия.

5.7. Продажа продукции субъектом хозяйствования осуществляется по ценам, согласно типу заведения (предприятия) общественного питания.

5.8. Технологические карты на фирменные блюда и изделия с учетом требований нормативных правовых актов, разрабатываются и утверждаются субъектом хозяйствования и согласовываются Главным государственным санитарным врачом Донецкой Народной Республики.

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

5.10. Партии блюд изготавливаются в таких объемах, чтобы обеспечить их реализацию в сроки, определенные санитарными нормами и правилами.

5.11. Продажа продукции за пределами заведений (предприятий) общественного питания осуществляется в специально отведенных для этого местах по согласованию с органами местного самоуправления, территориального учреждения органа, уполномоченного на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора и при условии соблюдения требований установленных санитарным законодательством для этой продукции.

5.12. Каждая партия продукции, реализуемая вне торгового зала, должна сопровождаться документом о качестве с указанием:

1) наименования заведения (предприятия) общественного питания (производителя);

2) адреса заведения (предприятия) общественного питания (производителя);

3) наименования технологического документа, определяющего изготовление данного вида продукции;

4) наименования продукции;

- 5) даты и часа изготовления продукции;
- 6) количества потребительской и транспортной тары;
- 7) условий и срока хранения;
- 8) массы единицы расфасовки (упаковки);
- 9) цены за единицу расфасовки или веса продукции.

5.13. Субъект хозяйствования обязан соблюдать требования к обеспечению качества и безопасности продукции согласно Закону Донецкой Народной Республики «О безопасности и качестве пищевых продуктов».

VI. Организация обслуживания потребителя

6.1. В заведениях (предприятиях) общественного питания используются такие методы обслуживания, как самообслуживание, обслуживание официантами, обслуживание за стойками, обслуживание при доставке продукции по заказам, комбинированный и другие методы, предусмотренные государственными стандартами, устанавливающими требования к оказанию услуг общественного питания, которые применяются на территории Донецкой Народной Республики, согласно Указу Главы Донецкой Народной Республики от 22.11.2016 г. № 399 «О применении стандартов на территории Донецкой Народной Республики».

6.2. Предварительная сервировка столов согласно типу (классу) заведения (предприятия) осуществляется независимо от метода обслуживания.

6.3. 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:

- 1) сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции общественного питания, перечень услуг и условия их оказания;
- 2) стоимость и условия оплаты услуг;
- 3) наименование (фирменное наименование) предлагаемой продукции общественного питания с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов;
- 4) емкость тары предлагаемого алкогольного напитка и объем его порций;
- 5) 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);

б) перечень нормативных правовых актов, обязательным требованиям которых должны соответствовать продукция и оказываемая услуга;

7) сведения о сертификации услуг.

6.4. Информация о сертификации доводится до сведения потребителей путем ознакомления с одним из следующих документов:

1) оригиналом действующего сертификата соответствия;

2) копией действующего сертификата соответствия, заверенной государственным предприятием, осуществляющим деятельность в сфере стандартизации, метрологии и сертификации, подведомственным республиканскому органу исполнительной власти, реализующему государственную политику в сфере промышленности и торговли, выдавшим сертификат.

6.5. Субъект хозяйствования обязан предоставить потребителю возможность проверки объема (массы) предлагаемой ему продукции.

6.6. 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.

6.7. В заведениях (предприятиях) общественного питания с методом самообслуживания и магазинах кулинарных изделий расчетный документ (кассовый чек, расчетная квитанция и т. п.) выдается потребителю после оплаты стоимости продукции.

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

После расчета официантом потребителю выдается расчетный документ, подтверждающий факт оплаты.

6.9. В меню указывается перечень блюд, кулинарных, мучных кондитерских, булочных изделий и напитков собственного производства, выход и цена одной порции.

6.10. В прейскуранте указывается перечень алкогольных и безалкогольных напитков, табачных, кондитерских изделий и других закупочных товаров, масса, объем и цена на соответствующую единицу, кроме того, для алкогольных напитков - емкость бутылки, цена за бутылку, за 50 и 100 миллилитров.

6.11. В меню (винной карте) указывается наименование алкогольной продукции, объем и цена алкогольной продукции в потребительской таре, если субъект хозяйствования предлагает и реализует алкогольную продукцию в потребительской таре, и (или) наименование алкогольной продукции, объем и цена за порцию, не превышающую 1 литр алкогольной продукции (объем порции устанавливается по усмотрению субъекта хозяйствования).

6.12. Меню и прейскурант должны быть подписаны руководителем заведения (предприятия) общественного питания, бухгалтером (инженером - технологом, калькулятором) и материально - ответственным лицом (заведующим производством, бригадиром, буфетчиком, барменом и т.п.), и заверены печатью субъекта хозяйствования (при наличии).

6.13. Наряду с оказанием услуг субъект хозяйствования вправе предложить потребителю другие возмездные услуги. Субъект хозяйствования не вправе без согласия потребителя выполнять дополнительные услуги за плату. Потребитель вправе отказаться от оплаты дополнительных услуг, а если они оплачены, потребитель вправе потребовать от субъекта хозяйствования возврата уплаченной суммы.

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

6.15. Потребителю предоставляется возможность:

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

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

6.16. В случае выявления недостатков в качестве продукции и предоставлении услуг, недовеса или обсчета субъект хозяйствования по выбору потребителя обязан:

1) бесплатно устранить выявленные недостатки;

2) уменьшить размер платы за продукцию или услугу;

3) заменить на аналогичную продукцию надлежащего качества или повторно оказать услугу;

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

6.17. При принятии предварительного заказа на обслуживание субъект хозяйствования обязан гарантировать выполнение заказа в согласованные с потребителем сроки.

6.18. Предварительный заказ оформляется путем составления документа (заказ, квитанция), содержащего необходимые сведения (наименование субъекта хозяйствования, фамилия, имя и отчество потребителя, дата выполнения заказа, вид услуги, цена и условия оплаты, условия и сроки возврата денежных средств (предварительного заказа). Один экземпляр документа, подтверждающего заказ об оказании услуги, выдается потребителю.

6.19. Субъект хозяйствования вправе предложить потребителю осуществить предварительную оплату услуг, оплату после отбора блюд или после приема пищи, а также в наличной или безналичной форме расчета за оказываемые услуги в зависимости от метода обслуживания, типа, специализации заведения (предприятия) и других условий.

6.20. Потребитель обязан оплатить оказываемые услуги в сроки и в порядке, которые согласованы с субъектом хозяйствования.

6.21. Субъектом хозяйствования после расчета потребителем за оказанные услуги выдается расчетный документ.

6.22. В случае, если субъект хозяйствования не может выполнить заказ, он обязан уведомить об этом потребителя не позднее, чем за пять дней до даты выполнения заказа.

6.23. В случае отказа потребителя от обслуживания в день проведения мероприятия субъекту хозяйствования оплачиваются фактически понесенные расходы, связанные с исполнением обязательств по заказу.

6.24. В случае проведения банкета, по согласованию с субъектом хозяйствования, разрешается приносить и употреблять в заведении (предприятии) общественного питания алкогольные (при наличии у субъекта хозяйствования соответствующей лицензии) и безалкогольные напитки, с обязательным наличием документов подтверждающих качество и безопасность, и внесением соответствующей записи в заказ.

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

6.26. Запрещается устанавливать минимальную стоимость заказа и предлагать потребителю обязательный ассортимент продукции.

6.27. В залах обслуживания заведений (предприятий) общественного питания (независимо от типа и класса) запрещается курение табачных изделий, электронных сигарет и кальянов. Исключением является наличие отдельного зала обслуживания для курящих. В местах и заведениях, где курение запрещено, должна быть размещена наглядная информация, состоящая из графического знака и надписи «Курение запрещено».

6.28. Субъект хозяйствования обязан обеспечить сохранность вещей потребителя в гардеробе.

VII. Контроль за работой субъекта хозяйствования

7.1. Контроль за качеством и безопасностью продукции, соблюдением норм и правил, установленных для заведений (предприятий) общественного питания, а также настоящих Правил осуществляют уполномоченные республиканские органы исполнительной власти в пределах их компетенции, органы, уполномоченные на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора и в установленном порядке, органы местного самоуправления, а также другие органы, на которые возложены функции по контролю и надзору в сфере защиты прав потребителей.

7.2. За отказ предъявить должностному лицу, осуществляющему проверку продукцию, подлежащую проверке, субъект хозяйствования несет ответственность в соответствии с действующим законодательством Донецкой Народной Республики.

7.3. Субъект хозяйствования обязан осуществлять контроль качества и безопасности оказываемых услуг, включая продукцию общественного питания, в аккредитованных или аттестованных испытательных лабораториях.

7.4. Субъект хозяйствования обязан бесплатно предоставлять для лабораторного контроля образцы сырья и готовой продукции в количестве, предусмотренном санитарным законодательством.

7.5. За нарушение санитарных норм и правил для заведений (предприятий) общественного питания или реализацию некачественной продукции субъект хозяйствования несет ответственность в соответствии с действующим законодательством Донецкой Народной Республики.

7.6. Субъект хозяйствования обязан осуществлять контроль за соблюдением сотрудниками настоящих Правил и иных нормативных правовых актов.

VIII. Заключительные положения.

Субъектам хозяйствования, осуществляющим деятельность в сфере общественного питания, обеспечить подтверждение выбранного типа заведения (предприятия) общественного питания в соответствии с требованиями пунктов 3.1 и 3.2 раздела III настоящих Правил в течение 12 месяцев со дня вступления в силу настоящих Правил.

Директор департамента торговли
и технического регулирования



В.В. Лунёв