



ПОСТАНОВЛЕНИЕ

УУРААХ

от « 01 » 12 20 15 г.

№ 310п

Об утверждении Порядка создания условий для обеспечения жителей городского округа «город Якутск» услугами предприятий общественного питания

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 07 февраля 1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей», Федеральным законом от 06 октября 2003 года № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», постановлением Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 года № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»:

1. Утвердить Порядок создания условий для обеспечения жителей городского округа «город Якутск» услугами предприятий общественного питания согласно приложению к настоящему постановлению.

2. Рекомендовать:

2.1. Территориальному отделу Управления Роспотребнадзора по Республике Саха (Якутия), Межмуниципальному управлению Министерства внутренних дел Российской Федерации «Якутское», Межрайонной инспекции Федеральной налоговой службы России № 5 по Республике Саха (Якутия), Управлению надзорной деятельности Главного управления МЧС России по г. Якутску, Управлению Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору по Республике Саха (Якутия) в пределах своих полномочий осуществлять контроль (надзор) над исполнением требований настоящего постановления при проведении проверок по созданию условий для обеспечения жителей городского округа «город Якутск» услугами предприятий общественного питания;

2.2. Межмуниципальному управлению Министерства внутренних дел Российской Федерации «Якутское» обеспечить содействие сотрудникам Окружной администрации города Якутска при проведении контрольных мероприятий по пресечению незаконной торговли на территории городского округа «город Якутск».

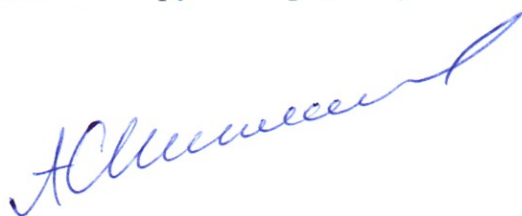
3. Административной комиссии (Н.С. Габайдуллин), Департаменту предпринимательства, потребительского рынка, развития туризма и транспорта Окружной администрации города Якутска (И.В. Гаргач) обеспечить контроль над соблюдением Порядка создания условий для обеспечения жителей городского округа «город Якутск» услугами предприятий общественного питания.

4. Департаменту по связям с общественностью и взаимодействию со СМИ, внешним межрегиональным связям городского округа «город Якутск» (Р.В. Тимофеев) опубликовать настоящее постановление в газете «Эхо столицы» и разместить на официальном сайте Окружной администрации города Якутска www.yakutsk.rf.

5. Настоящее постановление вступает в силу со дня его официального опубликования.

6. Контроль над исполнением настоящего постановления возложить на заместителя главы городского округа «город Якутск» П.С. Ефремова.

Глава



А.С. Николаев

Вносит ДППРРТиТ

Рассылка: Ефремов П.С., ПД, всем
структурным подразделениям

Приложение

к постановлению
Окружной администрации города Якутска
от « 01 » 12 2015 г. 310п

ПОРЯДОК **создания условий для обеспечения жителей городского округа** **«город Якутск» услугами предприятий общественного питания**

1. Общие положения

1.1 Основные требования к созданию условий для обеспечения жителей городского округа «город Якутск» услугами предприятий общественного питания разработаны в соответствии с законодательством Российской Федерации, Республики Саха (Якутия), нормативными правовыми актами Якутской городской Думы, Окружной администрации города Якутска, ГОСТ 30389-2013.

1.2 Настоящее постановление определяет Порядок создания условий для обеспечения жителей городского округа «город Якутск» услугами предприятий общественного питания, определяет требования к их размещению, а также устанавливает полномочия органов местного самоуправления в области оказания услуг предприятиями общественного питания на территории городского округа «город Якутск».

1.3 Основные понятия, используемые в настоящем Порядке:

1.3.1. предприятия общественного питания, организующие производство продукции общественного питания с возможностью доставки потребителям (заготовочные фабрики, цеха по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий, специализированные кулинарные цеха, предприятия бортового питания);

1.3.2. предприятия общественного питания, организующие производство и реализацию продукции общественного питания и обслуживания потребителей с потреблением на месте и на вынос (вывоз) с возможностью доставки:

- **ресторан** – предприятие с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая заказные, 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 досуга и развлечений. По уровню обслуживания подразделяются на три класса – «люкс», «высший», «первый»;

- **бар** – предприятие, 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. По уровню обслуживания подразделяются на три класса – «люкс», «высший», «первый»;

- **кафе** – предприятие по организации питания и (или без) досуга потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции общественного питания, реализующее фирменные, заказные блюда, изделия, алкогольные напитки, пиво, пивные и безалкогольные напитки (могут быть неспециализированные и специализированные);

-**столовая** – предприятие, общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей, производящее и реализующее блюда и кулинарные изделия в соответствии с меню, различающимся по дням недели;

- **закусочная** – предприятие с ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей, с возможной реализацией алкогольных напитков, покупных товаров;

-**предприятие быстрого обслуживания** – предприятие, реализующее узкий ассортимент блюд, изделий, напитков, как правило, из полуфабрикатов высокой степени готовности и обеспечивающее минимальные затраты времени на обслуживание потребителей;

- **буфет** – предприятие, находящееся в жилых, 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, кондитерские изделия и покупные товары;

- **кафетерий** – предприятие, оборудованное буфетной или барной стойкой, реализующие 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 приготовления и покупные товары;

- **кофейня** – предприятие, специализирующееся на изготовлении и реализации с потреблением на месте широкого ассортимента горячих напитков из кофе, какао и чая, мучных блюд, мучных булочных и кондитерских изделий, кулинарной продукции из полуфабрикатов высокой степени готовности в ограниченном ассортименте, покупных товаров;

- **магазин кулинарии** – предприятие, имеющее собственное кулинарное производство и реализующее потребителям кулинарные изделия, полуфабрикаты, мучные булочные и кондитерские изделия, покупные продовольственные товары;

1.3.3. предприятия, организующие реализацию продукции общественного питания (с возможным потреблением на месте) (магазины кулинарии, буфеты, кафетерии, предприятия мелкорозничной торговой сети);

1.3.4. предприятия выездного обслуживания;

1.3.5. **исполнитель по оказанию услуг общественного питания** - организация независимо от организационно-правовой формы, а также

индивидуальный предприниматель, оказывающие потребителю услуги общественного питания по возмездному договору;

1.3.6.потребитель – гражданин или организация, имеющие намерение заказать или заказывающие, использующие услуги общественного питания исключительно для личных, семейных, домашних, корпоративных и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности;

1.3.7.порция – определенный объем (вес) готового блюда продукции общественного питания (напитка) отпускаемого потребителю за определенную цену, которые устанавливаются исполнителем в меню, винной карте.

2. Общие требования к предприятиям общественного питания

2.1. Услуги предприятий общественного питания должны соответствовать целевому назначению в соответствии с видом и типом предприятия.

2.2. В предприятиях общественного питания всех видов и типов должны обеспечиваться безопасность жизни и здоровья посетителей, соблюдаться действующие правила оказания услуг общественного питания, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации и Республики Саха (Якутия).

2.3. Предприятия общественного питания могут размещаться как в отдельно стоящем здании, так и в пристроенных, встроенных, встроенно-пристроенных к жилым домам и к зданиям иного назначения, размещаться на территории промышленных и иных объектов. Размещение предприятий общественного питания не должно ухудшать условия проживания в жилых зданиях. Предприятия, расположенные в здании жилого дома обязаны обеспечить тишину с 23:00 до 07:00 часов.

2.4. При размещении предприятий общественного питания в жилых зданиях, в их помещениях должны соблюдаться требования строительных правил по уровню шума, вибрации, звукоизоляции, системы раздельной вентиляции, санитарных правил для предприятий общественного питания, а также самостоятельные выпуски канализации с жиросъемниками.

2.5. Во встроенно-пристроенных зданиях не допускается вынос наружных вентиляционных каналов, кондиционеров, внешних блоков компрессоров, рекламных щитов со световыми приборами на уровне окон вышестоящего этажа жилого здания.

2.6. Не допускается установка компрессоров холодильного оборудования, машинного зала, бойлерных в помещениях под жилыми комнатами, крепление электрощитовых, технического оборудования – на стенах, смежных с жилыми помещениями.

2.7. Стационарные предприятия общественного питания должны быть оснащены инженерными системами и оборудованием, обеспечивающими необходимый уровень комфорта, в том числе быть оснащены искусственным, естественным, аварийным освещением, централизованным или автономным горячим и холодным водоснабжением, водоотведением, отопительной системой, телефонной связью, системой пожарной сигнализации,

автоматической системой пожаротушения, системой охранной сигнализации и видеонаблюдения.

2.8. Нестационарные предприятия общественного питания должны быть оборудованы умывальником, моющими средствами и иметь договор с организациями на пользование туалетной комнатой, либо с собственниками жилых зданий, помещений, расположенных вблизи объекта общественного питания.

2.9. На строящихся и реконструируемых предприятиях общественного питания должны быть предусмотрены устройства и информационные указатели, обеспечивающие возможность перемещения по лестницам, специально оборудованным пандусам, пользования залами и помещениями для оказания услуг инвалидам и другим группам населения с ограниченными возможностями передвижения по ГОСТ Р 51631. При расположении залов предприятий общественного питания на двух или более этажах необходимо предусматривать вертикальный транспорт: пассажирские лифты, эскалаторы, траволаторы.

2.10. На предприятиях общественного питания должны быть предусмотрены аварийные выходы, лестницы, инструкции о действиях в аварийной ситуации, системы оповещения и средства защиты от пожара, а также хорошо заметные информационные указатели, обеспечивающие свободную ориентацию посетителей как в обычной, так и в чрезвычайной ситуации.

2.11. Предприятия общественного питания, производящие и реализующие продукцию общественного питания, имеющие цеха по производству продукции общественного питания должны соответствовать действующим санитарно-эпидемиологическим требованиям и правилам к предприятиям общественного питания, соблюдать поточность технологических процессов, не допускать перекрест сырой и готовой продукции, иметь регулируемые режимы температуры и влажности в помещениях для хранения и реализации товаров,

2.12. Предприятия 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 в соответствии с типом и классом предприятия.

2.13. Предприятие общественного питания должно быть укомплектовано персоналом с соответствующими профессиональными навыками, знаниями и умениями, прошедшим подготовку по охране труда и требованиям безопасности.

2.14. К обслуживающему персоналу предъявляются следующие обязательные требования:

2.14.1. знание и соблюдение действующего законодательства, регулирующего деятельность предприятий общественного питания;

2.14.2. соблюдение правил эксплуатации оборудования;

2.14.3. знание и соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил в соответствии с СанПиН;

2.14.4. обеспечение безопасности потребителей при использовании лифтов, эскалаторов и других технических приспособлений;

2.14.5. обеспечение сохранности вещей, сданных потребителем на хранение.

2.14.6. указание на рабочих местах или нагрудных знаках (бейджах) фамилии и имени.

2.15. Персонал предприятий общественного питания 1 раз в год должен проходить медицинские осмотры, гигиеническую подготовку, иметь оформленный паспорт здоровья, соблюдать правила личной гигиены.

2.16. Предприятие должно иметь специальные контейнера с крышкой для складирования мусора и отходов в соответствии с требованиями СанПиН.

2.17. Дополнительные требования для ресторанов, баров, кафе:

2.17.1. интерьер общих залов, холлов, банкетных залов, имеющих комнаты отдыха, мебели и сервировки должен обеспечивать стилевое единство или отражать специализацию предприятия;

2.17.2. если деятельность Исполнителя подлежит лицензированию в соответствии с законодательством, то информация о ее наличии в доступной форме должна быть доведена до сведения потребителя;

2.17.3. иметь в наличии меню с указанием перечня блюд и изделий, их стоимости, выхода готовой продукции и их пищевой ценности, винной карты (для ресторанов, баров), стоимости платных услуг и стоимости возмещения причиненного материального ущерба;

2.17.4. в фирменных наименованиях предлагаемой продукции общественного питания должны быть указаны способ приготовления блюд и входящие в них основные ингредиенты;

2.17.5. в винной карте указывается наименования алкогольной продукции, объем и цена алкогольной продукции, как в потребительской таре, так и на розлив;

2.17.6. оформить предварительный заказ на оказание услуги, содержащий все необходимые сведения;

2.17.7. предоставлять возможность ознакомления с меню, прейскурантами и условиями обслуживания;

2.17.8. обязательное оборудование общественными туалетными комнатами для посетителей с моющими средствами, туалетной бумагой, одноразовыми полотенцами или электросушилками;

2.18. Дополнительные требования для столовых, закусочных, предприятий быстрого обслуживания:

2.18.1. обязательное наличие холодильных шкафов для холодных закусок, охлажденных напитков;

2.18.2. обязательное наличие мармитов для отпуска первых и вторых блюд в горячем виде;

2.18.3. наличие всех столовых приборов;

2.18.4. наличие в доступном месте меню с указанием выхода готовой продукции, состава и сведений о пищевой ценности, его стоимости;

2.18.5. наличие калькуляций на каждое блюдо, указанное в меню;

- 2.18.6. наличие средств санитарной гигиены посетителей;
- 2.18.7. обязательное оборудование общественными туалетными комнатами для посетителей с моющими средствами, туалетной бумагой.
- 2.19. Дополнительные требования для буфетов:
 - 2.19.1. наличие витрины для размещения образцов предлагаемого ассортимента продукции, товаров;
 - 2.19.2. наличие ценников на продукцию, товары, оформленные в соответствии с требованиями Правил оказания услуг общественного питания;
 - 2.19.3. наличие умывальника.
- 2.20. Дополнительные требования для кафетерия, кофейни:
 - 2.20.1. наличие охлаждаемых шкафов для кондитерских изделий, витрин для размещения образцов предлагаемого ассортимента продукции, товаров;
 - 2.20.2. наличие меню с указанием цены продукции, изделий или ценников на продукцию, товары, оформленные в соответствии с требованиями Правил оказания услуг общественного питания;
 - 2.20.3. обязательное оборудование общественными туалетными комнатами для посетителей с моющими средствами, туалетной бумагой.
- 2.21. Дополнительные требования для магазина кулинарии:
 - 2.21.1. продукция общественного питания, реализуемая в магазинах кулинарии, должна иметь декларации о соответствии, информацию о готовом блюде, маркировку готовых блюд на каждой потребительской упаковке;
 - 2.21.2. наличие охлаждаемых витрин для показа и хранения продукции общественного питания и кондитерских изделий;
 - 2.21.3. наличие информационного стенда с информацией, в соответствии Правил продажи отдельных видов товаров, утвержденных нормативным правовым актом Правительства Российской Федерации.

3. Обязанности Исполнителя по оказанию услуг общественного питания

3.1. Исполнители, начинающие оказание услуг общественного питания на территории городского округа «город Якутск» обязаны уведомить уполномоченный федеральный орган исполнительной власти (Территориальный отдел управления Роспотребнадзора по Республике Саха (Якутия)) о начале осуществления своей деятельности, заключающейся в организации общественного питания.

Уведомление подается юридическим лицом и индивидуальным предпринимателем после постановки на учет в налоговом органе и до начала фактического оказания услуг в сфере общественного питания.

3.2. Исполнитель по оказанию услуг общественного питания обязан:

3.2.1. внести свои данные в список торговых объектов, который ведется отделом потребительского рынка Департамента предпринимательства, потребительского рынка, развития туризма и транспорта Окружной администрации города Якутска по адресу: проспект Ленина, 15, кабинет 207.

3.2.2.соблюдать требования законодательства Российской Федерации, законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, санитарные правила для предприятий общественного питания, пожарной безопасности, в области охраны окружающей среды, ветеринарии, технических документов и другие требования, предусмотренные законодательством Российской Федерации, Указами, постановлениями, распоряжениями, иных нормативных правовых актов органов государственной власти Республики Саха(Якутия) и органов местного самоуправления;

3.2.3.соблюдать Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные нормативными правовыми актами Российской Федерации;

3.2.4. поддерживать надлежащий внешний вид, санитарное состояние при содержании предприятий общественного питания и прилегающей территории, своевременно устранять повреждения на конструктивных элементах и вывесках, благоустраивать территорию, в том числе проводить работы по ее озеленению;

3.2.5. разместить на входной группе вывеску с названием предприятия общественного питания, его принадлежностью, режимом работы на русском и якутском языках;

3.2.6. разместить в общедоступных для потребителей месте Уголок потребителя в котором размещается следующая информация:

- свидетельство о регистрации юридического лица или индивидуального предпринимателя в Межрайонной инспекции Федеральной налоговой службы № 5 по Республике Саха (Якутия) в городе Якутске;

- Федеральный закон от 07 февраля 1992 года № 2300-1 «О защите прав потребителей»;

- книга отзывов и предложений;

- адреса и телефоны организаций, осуществляющих контроль за работой предприятия;

3.2.7. по требованию потребителя обеспечить предоставление в доступной форме:

- текст Федерального закона «О защите прав потребителей»;

- документы, подтверждающие безопасность продукции;

3.2.8. Книга жалоб и предложений, заверенная руководителем юридического лица или индивидуального предпринимателя, подлежит обязательной регистрации в органе местного самоуправления Окружной администрации города Якутска в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 18 июня 2007 г. № 452;

3.2.9.осуществлять расчеты с потребителями с помощью контрольно-кассовых машин, безналичные расчеты с помощью банковских карт по выставленным счетам в соответствии с заказом. Исполнителем при расчетах за оказанные услуги выдается потребителю документ, подтверждающий их оплату (кассовый чек, квитанция и т.п.);

3.2.10.иметь средства измерения, соответствующие области применения и классу точности, имеющих необходимые оттиски поверительных клейм и

действующее свидетельство о поверке в органах Государственной метрологической службы;

3.2.11.предъявлять по требованию органов государственного контроля (надзора) запрашиваемые документы по факту проверки;

3.2.12.оказать услугу любому потребителю, обратившимся к ним за получением услуги, кроме случаев нарушения потребителем правил поведения для посетителей, установленных в предприятии общественного питания;

3.2.13.предоставить возможность проверки порции (веса, объема), предлагаемому ему блюда по требованию потребителя.

3.3. Составлять калькуляции стоимости продукции и изделий в соответствии с составленным меню.

3.4. При проведении мероприятий международного и Российского уровня проходить аккредитацию предприятий общественного питания независимо от его типа и класса обслуживания, которые прошли предварительный отбор в контролирующих органах и структурных подразделениях Правительства РС(Я) и Окружной администрации города Якутска.

4. Права Исполнителя по оказанию услуг общественного питания

4.1. Организация общественного питания осуществляется Исполнителем услуг зарегистрированным в установленном законодательством Российской Федерации порядке, законами Республики Саха (Якутия) и нормативными правовыми актами Окружной администрации города Якутска.

4.2. Исполнители самостоятельно определяют:

4.2.1. тип и класс предприятия в соответствии с ГОСТ;

4.2.2. перечень оказываемых услуг в сфере общественного питания;

4.2.3. осуществляет деятельность по закупке необходимых товаров для приготовления блюд, реализации покупных товаров;

4.2.4.ассортиментный перечень производимой им продукции общественного питания, соответствующий обязательным требованиям нормативных документов и разработку меню;

4.2.5. количество, типы, модели торгово-технологического оборудования, торгового инвентаря, посуды, тары на предприятиях общественного питания;

4.2.6. оформление интерьера предприятия общественного питания;

4.2.7.режим работы предприятия общественного питания;

4.2.8.размещение рекламы и информационных материалов;

4.2.9. цены на реализуемую продукцию, на оказываемые дополнительные услуги;

4.2.10. в местах оказания услуг правила поведения для потребителей, не противоречащие законодательству Российской Федерации;

4.2.11. униформу обслуживающего персонала, логотипы.

4.3. Перечень, определенный пунктами 2.2.2. – 2.2.11 устанавливается ГОСТом в соответствии с выбранным типом и классом предприятия.

4.4. Реализация алкогольной продукции в предприятиях общественного питания производится в соответствии с законодательством Республики Саха (Якутия).

5. Порядок работы предприятий общественного питания

5.1. Оказание услуг общественного питания производится с соблюдением Правил оказания услуг общественного питания, утвержденных нормативным правовым актом Правительства Российской Федерации.

5.2. Запрещается реализация алкогольной продукции, пива и пивных напитков в предприятиях общественного питания в соответствии с требованиями установленными законодательством Российской Федерации, Республики Саха (Якутия).

5.3. Запрещается реализация некачественных изделий, изделий с истекшим сроком годности, без документов, подтверждающих качество товаров, приобретенных для приготовления продукции и изделий общественного питания, кроме товаров, которые не подлежат сертификации.

5.4. Стационарные объекты общественного питания могут организовывать дополнительные летние террасы и кафе на прилегающих территориях с соблюдением всех правил к предприятиям общественного питания.

6. Полномочия органов муниципальной власти в области регулирования услуг общественного питания

6.1. Органы местного самоуправления в целях обеспечения жителей городского округа «город Якутск» услугами общественного питания:

6.1.1. создают условия для получения качественной и безопасной услуги в предприятиях общественного питания;

6.1.2. определяют приоритетные направления в развитии малого и среднего бизнеса;

6.1.3. формируют оптимальное размещение сети предприятий общественного питания, обеспечивающее территориальную доступность;

6.1.4. разрабатывают муниципальные программы развития общественного питания, учитывающие социально-экономические, экологические, культурные и другие особенности развития муниципального образования – городской округ «город Якутск», проекты правовых актов по созданию условий для обеспечения жителей городского округа «город Якутск» услугами общественного питания;

6.1.5. создают систему муниципального информационного обеспечения в области оказания услуг общественного питания;

6.1.6. формируют и ведут список объектов общественного питания;

6.1.7. проводят работу по добровольной аккредитации предприятий общественного питания;

6.1.8. рассматривают заявления и предложения граждан по вопросам организации общественного питания;

6.1.9. проводит мониторинг состояния потребительского рынка на основе полученной информации от предприятий общественного питания;

6.1.10. готовит и размещает в СМИ информационные материалы по вопросам организации деятельности в сфере общественного питания;

6.1.11 выполняет иные полномочия, установленные действующим законодательством Российской Федерации и Республики Саха (Якутия).

7. Административная ответственность.

7.1. Государственный контроль над соблюдением настоящего Порядка осуществляется уполномоченными на то органами и службами в пределах действия их компетенции.

7.2. К административной ответственности привлекаются юридические, физические и должностные лица, допустившие нарушения установленного Порядка создания условий для обеспечения жителей городского округа «город Якутск» услугами предприятий общественного питания в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, Республики Саха (Якутия).

7.3. Административное наказание за совершенное нарушение назначается в пределах, установленных Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях, Кодексом об административных правонарушениях Республики Саха (Якутия).

Руководитель аппарата



Г.Н. Михайлов