

ПРАВИТЕЛЬСТВО РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Департамент потребительского рынка Ростовской области

**Практическое пособие
по организации услуг
общественного питания.
Защита прав потребителей.**

**Ростов-на-Дону
2016**

ОГЛАВЛЕНИЕ

Основные понятия.....	3
Классификация предприятий (объектов) общественного питания.....	13
Минимальные требования к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов.....	21
Правоотношения потребителя и исполнителя услуги общественного питания.....	26
информация об услуге.....	26
порядок оказания услуг	31
информация для потребителя.....	33
ответственность исполнителя за нарушение прав потребителей в предоставлении необходимой информации.....	35
Права общественных объединений потребителей (их ассоциаций, союзов).....	51
Лицензирование розничной продажи алкогольной продукции.....	54
Об обязательном внедрении принципов ХАССП для изготовителей и продавцов, участвующих в создании пищевой продукции.....	60
Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее изготовления.....	63
Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.....	73
Требования к антитеррористической защищенности.....	86

ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ

Общественное питание (индустрия питания) - самостоятельная отрасль экономики, состоящая из предприятий различных форм собственности и организационно-управленческой структуры, организующая питание населения, а также производство и реализацию готовой продукции и полуфабрикатов, как на предприятии общественного питания, так и вне его, с возможностью оказания широкого перечня услуг по организации досуга и других дополнительных услуг;

услуга общественного питания (индустрии питания) - результат деятельности предприятий общественного питания (юридических лиц или индивидуальных предпринимателей) по удовлетворению потребностей потребителя в продукции общественного питания, в создании условий для реализации и потребления продукции общественного питания и покупных товаров, в проведении досуга и в других дополнительных услугах;

исполнитель услуги общественного питания - предприятие общественного питания (юридическое лицо или индивидуальный предприниматель), оказывающее услуги общественного питания;

потребитель услуги общественного питания - физическое лицо (гость) или юридическое лицо, пользующиеся услугами предприятия общественного питания;

безопасность услуги общественного питания - комплекс свойств услуги общественного питания, при которых она под влиянием внутренних и внешних опасных (вредных) факторов оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизнь, здоровье и имущество риску;

кейтеринг - деятельность предприятия общественного питания (индустрии питания), заключающаяся в оказании услуг по организации питания по месторасположению, выбранному сторонними организациями и частными лицами, включая организацию выездного обслуживания мероприятий различного назначения и розничную продажу продукции общественного питания и с привлечением всех предприятий и служб, оказывающих подрядные услуги по организации питания;

Примечание - кейтеринг различают по месту, способу оказания услуг и их стоимости: событийный кейтеринг, питание на транспорте (в т.ч. бортовое питание), социальное питание (образовательные и медицинские учреждения, корпоративное питание, исправительные заведения, армия и т.д.).

предприятие общественного питания (предприятие питания) - объект хозяйственной деятельности, предназначенный для изготовления продукции общественного питания, создания условий для потребления и

реализации продукции общественного питания и покупных товаров (в т.ч. пищевых продуктов промышленного изготовления), как на месте изготовления, так и вне его по заказам, а также для оказания разнообразных дополнительных услуг, в том числе по организации досуга потребителей;

степень обеспечения населения местами в предприятиях питания - показатель, выраженный отношением фактического числа мест в предприятиях питания к расчетной численности населения, в процентах;

степень обеспечения населения предприятиями питания - показатель, выраженный отношением фактического числа предприятий питания к расчетной численности населения, в процентах;

продукция общественного питания (индустрии питания) - совокупность кулинарной продукции, хлебобулочных, кондитерских изделий и напитков;

продукция общественного питания (индустрии питания) массового изготовления - продукция общественного питания, изготавливаемая партиями;

партия продукции общественного питания (индустрии питания) - определенное количество продукции общественного питания одного наименования, одной даты и смены выработки, изготовленной в одинаковых условиях на одном предприятии, в одинаковой потребительской упаковке и/или транспортной таре, и оформленное одним документом, обеспечивающим прослеживаемость партии.

рациональное питание - питание потребителей, организуемое с учетом физиологических потребностей в пищевых веществах и установленного режима питания;

рацион питания - набор рекомендуемых потребителю блюд и изделий, скомплектованных по видам приема пищи в соответствии с требованиями рационального питания или питания отдельных категорий потребителей (применяется для питания организованных, в т.ч. закрытых, коллективов);

суточный рацион - рацион питания, включающий скомплектованные завтрак, обед, полдник, ужин;

скомплектованный обед (завтрак, полдник, ужин) - набор блюд и готовых продуктов, составленный с учетом требований рационального питания для приема пищи в обед (завтрак, полдник, ужин);

меню - перечень блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных

изделий, напитков, покупных товаров, предлагаемых потребителю (гостю) в предприятии питания, с указанием, как правило, массы/объема и цены, расположенных в определенной последовательности;

винная карта (карта вин) - перечень алкогольной продукции, предлагаемой потребителю в предприятии питания, с указанием, как правило, массы/объема и цены. Винная карта может содержать исключительно информацию о реализуемых винах, при наличии информации о других напитках (крепких спиртных, пиве и т.д.) в меню или прейскуранте;

прейскурант - перечень кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий, напитков, покупных товаров, предлагаемых потребителю в магазине (отделе) кулинарии, буфете с указанием массы/объема и цены;

Примечание - прейскурант применяют в торговом зале и зале обслуживания для предоставления потребителю информации о стоимости полуфабрикатов, кулинарных изделий, покупных товаров, реализуемых в предприятии питания.

зал предприятия общественного питания (зал обслуживания) - специально оборудованное помещение предприятия общественного питания, предназначенное для реализации и организации потребления продукции общественного питания и покупных товаров с организацией досуга или без него;

Примечание - в площадь зала предприятия общественного питания не включают площади открытых производственных участков для доготовки продукции, станций раздачи, раздаточных зон и т.п., недоступных для потребителей.

вместимость зала - способность зала одновременно вместать количество потребителей (гостей), выраженная числом мест, различная для одного зала в зависимости от формы обслуживания (банкет, фуршет и др.);

место в зале (посадочное место) - часть площади зала, оборудованная для обслуживания одного потребителя;

оборачиваемость мест в зале - кратность использования мест в зале предприятия питания за определенный промежуток времени.

ТИПЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Комбинат общественного питания (комбинат питания) - предприятие общественного питания, состоящее из заготовочных и доготовочных предприятий питания с единым технологическим процессом изготовления продукции, а также магазинов кулинарии и вспомогательных служб;

магазин (отдел) кулинарии - магазин (отдел) по реализации населению продукции общественного питания в виде кулинарных изделий, полуфабрикатов, кондитерских и хлебобулочных изделий;

Примечание - магазин (отдел) кулинарии может быть расположен в предприятии питания или самостоятельно вне предприятия питания.

ресторан - предприятие питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая фирменные блюда и изделия, алкогольных, прохладительных, горячих и других видов напитков, кондитерских и хлебобулочных изделий, покупных товаров, в т.ч. табачных изделий;

кафе - предприятие питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с предоставлением ограниченного, по сравнению с рестораном, ассортимента продукции и услуг, реализующее фирменные, заказные блюда, кондитерские и хлебобулочные изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, покупные товары, в т.ч. табачные изделия;

бар - предприятие питания, оборудованное барной стойкой и реализующее, в зависимости от специализации, алкогольные и/или безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, блюда, холодные и горячие закуски в ограниченном ассортименте, покупные товары, в т.ч. табачные изделия;

кофейня - предприятие питания, специализирующееся в основном на изготовлении и реализации с потреблением на месте широкого ассортимента горячих напитков из кофе, какао и чая, а также хлебобулочных и кондитерских изделий, кулинарной продукции из полуфабрикатов высокой степени готовности, а также алкогольных напитков, покупных товаров, в т.ч. табачных изделий;

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

закусочная - предприятие питания с ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей, с возможной реализацией алкогольных напитков, покупных товаров, в т.ч. табачных изделий;

буфет - предприятие общественного питания, находящееся в общественных зданиях, реализующее с потреблением на месте ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в т.ч. холодные и горячие блюда, закуски, мучные кулинарные, хлебобулочные и кондитерские изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, покупные товары, в т.ч. табачные изделия;

кафетерий - 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 т.ч. бутерброды, мучные булочные и кондитерские изделия, горячие блюда несложного изготовления, и покупные товары;

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

сеть предприятий питания - совокупность предприятий питания с общим ассортиментом изготавливаемой продукции и одинаковой формой организации потребления, объединенных под одной торговой маркой или брендом, управляемых по единым организационно-управленческим принципам, в т.ч. работающих по франшизе;

предприятие-автомат (вендинг) - предприятие, осуществляющее реализацию продукции определенного ассортимента через торговые автоматы;

раздача (линия раздачи, станция раздачи) - специально оборудованное помещение, часть зала предприятия питания или часть производственного помещения предприятия, предназначенные для комплектования и отпуска продукции общественного питания потребителям или официантам;

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Процесс обслуживания в общественном питании - совокупность операций/действий, выполняемых исполнителем услуг общественного питания при непосредственном контакте с потребителем услуги (гостем) в процессе реализации и/или организации потребления продукции общественного питания и/или организации досуга;

условия обслуживания - совокупность факторов, воздействующих на потребителя (гостя) в процессе оказания услуг общественного питания;

метод обслуживания потребителей - способ реализации потребителям продукции общественного питания и организации ее потребления: самообслуживание, обслуживание официантом (поваром, барменом, буфетчиком, продавцом), комбинированный.

форма обслуживания потребителей - организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей.

ПРОДУКЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Кулинарная продукция - совокупность кулинарных полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд;

кулинарный полуфабрикат; полуфабрикат - пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности;

кулинарное изделие - пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенные до кулинарной готовности;

мучное кулинарное изделие - кулинарное изделие заданной формы из теста, с различными начинками или без них;

хлебобулочное изделие - изделие, изготавливаемое из основного (мука, дрожжи хлебопекарные, разрыхлители, соль, вода) и дополнительного сырья (сахар, жир, яйца, вкусовые добавки и другие рецептурные компоненты), необходимого для обеспечения специфических органолептических и физико-химических свойств изделия, содержащее более 50% муки в составе изделия;

кондитерское изделие - многокомпонентный пищевой продукт, готовый к употреблению, имеющий определенную заданную форму, полученный в результате технологической обработки основных видов сырья: сахара и/или муки, и/или жиров, и/или какао-продуктов, с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов, пищевых добавок и ароматизаторов;

рецептура продукции общественного питания - нормированный перечень сырья, пищевых продуктов, в т.ч. пищевых добавок, ароматизаторов и различных ингредиентов, и полуфабрикатов, **необходимых для изготовления** установленного количества **продукции общественного питания**;

блюдо - пищевой **продукт** или сочетание продуктов и полуфабрикатов, **доведенных до кулинарной готовности, порционированное и оформленное**;

охлажденное блюдо - блюдо (кулинарное изделие), подвергнутое интенсивному охлаждению до температуры от 2 °С до 6 °С;

заказное блюдо - блюдо, требующее индивидуального приготовления и оформления после получения заказа от потребителя (гостя);

банкетное блюдо - блюдо с оригинальным оформлением, приготовляемое для торжественных случаев;

фирменное блюдо (изделие) - блюдо (изделие), приготовленное по оригинальным рецептуре и технологии или из нового вида сырья и отражающее специфику предприятия питания;

порция - масса или объем блюда, предназначенные для однократного приема одним потребителем;

гарнир - часть блюда, подаваемая к основному компоненту с целью повышения пищевой ценности, разнообразия органолептических показателей, в т.ч. внешнего вида.

бутерброд - кулинарное изделие, состоящее из одного ломтика хлеба с различными продуктами согласно рецептуре;

сэндвич (сандвич) - кулинарное изделие, состоящее из двух или нескольких ломтиков хлеба или булки и одного или нескольких слоев мяса или других начинок;

закуска (холодное или горячее блюдо) - блюдо, подаваемое перед основными блюдами;

крутон - выпеченный полуфабрикат в виде фигурной лепешки из несладкого теста для подачи банкетных закусок и блюд.

таралетка - выпеченный полуфабрикат в виде корзиночки из несладкого теста для подачи закусок;

волован - выпеченный полуфабрикат в виде двух лепешек овальной или

круглой формы, с выемкой внутри, из пресного слоеного теста для подачи закусок;

профитроли - выпеченный полуфабрикат в виде мелких шариков из заварного теста;

гренки - кусочки хлеба заданных формы и размера, подсушенные или обжаренные в масле.

ИЗГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Технология изготовления продукции общественного питания - комплекс технологических процессов и операций, осуществляемых персоналом в определенной последовательности с помощью технических средств, позволяющий изготавливать продукцию общественного питания;

технологический процесс - изменение физических, химических, структурно-механических, микробиологических, органолептических свойств и характеристик сырья, компонентов, материалов при изготовлении продукции общественного питания;

технологическое оборудование - технические средства для реализации технологического процесса, его части или технологической операции;

технические условия (ТУ) - технический документ, содержащий наименование продукта, в котором изготовитель устанавливает требования к сырью, используемому при производстве, качеству (органолептические и физико-химические показатели), безопасности и сроку годности конкретной продукции (нескольких конкретных видов продукции), необходимые и достаточные для идентификации продукта, контроля его качества и безопасности при хранении, транспортировании;

технологическая инструкция по изготовлению и/или доставке продукции общественного питания, (ТИ) - технический документ, устанавливающий требования к процессам изготовления, хранения, транспортирования сырья, полуфабрикатов и готовых блюд (изделий) или доставке;

технико-технологическая карта на продукцию общественного питания, (ТТК) - технический документ, разрабатываемый на фирменные и новые блюда, кулинарные, хлебобулочные и кондитерские изделия, изготавливаемые и реализуемые на конкретном предприятии питания, устанавливающий требования к качеству сырья, нормы закладки сырья (рецептуры) и нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд (изделий), требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению,

реализации и хранению, показателям качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания;

технологическая карта на продукцию общественного питания, (ТК) - технический документ, составленный на основании сборников рецептур блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных и кондитерских изделий или технико-технологической карты и содержащий нормы закладки сырья (рецептуры), нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд, кулинарных, хлебобулочных и кондитерских изделий и описание технологического процесса изготовления.

КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ)

Качество продукции общественного питания (индустрии питания) - совокупность свойств продукции общественного питания, обуславливающих ее пригодность к дальнейшей обработке и/или употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств;

технологический контроль - контроль качества сырья, пищевых продуктов, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических процессов, применяемых при изготовлении продукции общественного питания, включающий в себя входной, операционный и приемочный контроль;

входной контроль - контроль показателей качества и безопасности сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов и материалов, поступивших к изготовителю для дальнейшего использования в технологических процессах изготовления продукции общественного питания;

операционный контроль - контроль параметров и показателей во время выполнения или после завершения технологической операции;

приемочный контроль - контроль показателей качества и безопасности готовой продукции общественного питания, по результатам которого принимают решение о ее пригодности к реализации;

срок годности - период, по истечении которого продукция общественного питания считается непригодной для использования по назначению;

удостоверение качества и безопасности - документ, в котором изготовитель продукции общественного питания удостоверяет соответствие качества и безопасности каждой партии продукции требованиям соответствующих нормативных и технических документов,

предназначенных для реализации вне предприятия, в т.ч. в торговой сети;

маркировка - информация в виде знаков, надписей, пиктограмм, наносимая на упаковку, ярлык, этикетку, лист-вкладыш, предназначенная для обеспечения идентификации продукции и информирования потребителей о составе продукта, его потребительских свойствах, рекомендациях по применению и размещения иной информации, необходимой в соответствии с законодательством страны-изготовителя;

прослеживаемость пищевой продукции - возможность документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья.

КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ (ОБЪЕКТОВ) ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Признак классификации предприятий (объектов) общественного питания	Классификационные группы
<u>По характеру деятельности</u>	<p>Предприятия (объекты), организующие производство продукции общественного питания с возможностью доставки потребителям: заготовочные фабрики, цехи по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий, специализированные кулинарные цехи, предприятия (цехи) бортового питания и др.</p> <p>Предприятия (объекты), организующие производство, реализацию продукции общественного питания и обслуживание потребителей с потреблением на месте и на вынос (вывоз) с возможностью доставки: рестораны, кафе, бары, столовые, предприятия (объекты) быстрого обслуживания, закусочные, кафетерии, буфеты.</p> <p>Предприятия (объекты), организующие реализацию продукции общественного питания с возможным потреблением на месте: магазины (отделы)</p>
<u>По типам</u>	Ресторан, кафе, бар, столовая, предприятие быстрого обслуживания, буфет, кафетерий, магазин (отдел) кулинарии
<u>По мобильности</u>	Стационарные Передвижные
<u>По организации производства продукции общественного питания</u>	Предприятия (объекты), работающие на сырье (с полным технологическим циклом), полуфабрикатах (догоотовочные), комбинированные
<u>По уровню обслуживания</u>	Предприятия (объекты) класса (категории) люкс, высший, первый
<u>По месторасположению</u>	Общедоступные и закрытого типа, обслуживающие определенный контингент потребителей
<u>По времени функционирования</u>	Постоянно действующие, сезонные (летние)

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДПРИЯТИЯМ (ОБЪЕКТАМ) ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Предприятия (объекты) общественного питания могут быть расположены:

- в жилых зданиях,
- общественных зданиях, в том числе в отдельно стоящих и зданиях гостиниц и иных средств размещения, вокзалов, торговых, торгово-развлекательных, комплексных развлекательных центров, культурно-развлекательных и спортивных объектах, образовательных, научных и медицинских организациях, офисах компаний;
- на территории промышленных объектов, воинских частей, исправительных учреждений, санаторно-курортных и оздоровительных учреждений;
- на транспорте.

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

На предприятиях (объектах) общественного питания различных типов должны обеспечиваться безопасность жизни и здоровья потребителей, сохранность их имущества и выполняться требования нормативных правовых актов, нормативных правовых и нормативных документов.

Предприятия (объекты) общественного питания любого типа должны иметь удобные подъездные пути и пешеходные доступы к входу, необходимые справочно-информационные указатели.

Территория, прилегающая к предприятию (объекту), должна быть благоустроена и освещена в темное время суток.

На территории, прилегающей к ресторану, должна быть оборудована автостоянка, в том числе для инвалидов (не менее 3 машиномест).

Архитектурно-планировочные решения и конструктивные элементы зданий предприятий (объектов) общественного питания и используемое техническое оборудование должны соответствовать нормативным документам.

!!! На предприятиях (объектах) общественного питания должны быть предусмотрены аварийные выходы, лестницы, инструкции о действиях в аварийной ситуации, а также хорошо заметные информационные указатели, обеспечивающие свободную ориентацию потребителей как в обычной, так и в чрезвычайной ситуации.

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

При размещении предприятий (объектов) общественного питания в жилых зданиях их помещения должны соответствовать требованиям строительных правил по уровню шума, вибрации и соблюдать требования звукоизоляции по ГОСТ 30494. **Предприятия общественного питания, занимающие часть жилого здания, должны быть оборудованы отдельными входами (выходами).**

!!! На строящихся и реконструируемых предприятиях (объектах) общественного питания для обслуживания инвалидов и других маломобильных групп населения должны быть предусмотрены наклонные пандусы у входных дверей для проезда инвалидных колясок, лифты, площадки для разворота инвалидных колясок в залах, специально оборудованные туалетные комнаты согласно международным рекомендациям и нормативным документам.

На предприятиях (объектах) общественного питания в соответствии со спецификой обслуживаемого контингента могут быть предусмотрены зоны специального обслуживания, например, диетического, лечебно-профилактического, детского питания и др.

Размещение и планировка производственных помещений и оборудования в этих помещениях должно обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции и соответствовать требованиям нормативных документов.

Предприятия (объекты) общественного питания, расположенные выше 3-го этажа общественных зданий, в том числе в гостиницах и других средствах размещения, должны быть оборудованы грузовыми лифтами.

Предприятия (объекты) общественного питания оснащаются мебелью (столами, стульями, креслами, барными и буфетными стойками), столовой посудой и приборами, столовым бельем, предметами декора, соответствующими интерьеру помещений и тематической направленности предприятия.

На предприятиях (объектах) общественного питания должны обеспечиваться стилевое единство интерьера зала, мебели и сервировки или отражаться специализация предприятия.

**АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ
ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, НАПИТКОВ,
СОПУТСТВУЮЩИХ ТОВАРОВ**

Наименование предприятия (объекта) общественного питания	Ассортиментный перечень продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров
Ресторан	<p>Оригинальные, изысканные, заказные и фирменные блюда, десерты и напитки собственного производства, блюда национальных (этнических) кухонь с учетом концепции и специализации предприятия.</p> <p>Широкий выбор алкогольных и безалкогольных напитков.</p> <p>Сопутствующие товары: табачные изделия, фирменные сувениры, печатная продукция</p>
Кафе	<p>Блюда, десерты и напитки собственного производства, в том числе фирменные, национальные, из полуфабрикатов промышленного изготовления, с учетом специализации предприятия.</p> <p>Неширокий выбор алкогольных и безалкогольных напитков.</p> <p>Сопутствующие товары: табачные изделия, фирменные сувениры, печатная продукция</p>
Бар	<p>Смешанные напитки, коктейли собственного производства, закуски, десерты, в т.ч. фирменные, горячие блюда, из полуфабрикатов промышленного изготовления, с учетом специализации предприятия.</p> <p>Широкий выбор алкогольных и безалкогольных напитков (для неспециализированных баров).</p> <p>Сопутствующие товары: табачные изделия, фирменные сувениры, печатная продукция</p>
Столовая	<p>Разнообразный по дням недели ассортимент блюд и изделий, покупных продовольственных товаров, с учетом специфики обслуживаемых контингентов потребителей и рационов питания.</p> <p>Свободный выбор блюд или скомплектованные рационы питания</p>
Предприятие быстрого обслуживания	<p>Узкий ассортимент блюд и кулинарных изделий несложного изготовления из различных полуфабрикатов высокой степени готовности и промышленного изготовления и (или) из полуфабрикатов высокой степени готовности определенного вида (мясные, рыбные, из птицы и т.п.).</p> <p>Выбор безалкогольных напитков</p>

Закусочная	Ограниченный ассортимент блюд, изделий, несложного изготовления, из сырья и полуфабрикатов и (или) из определенного вида сырья и полуфабрикатов, в т.ч. полуфабрикатов промышленного изготовления. Выбор безалкогольных и алкогольных напитков
Кафетерий	Ограниченный ассортимент в основном холодных блюд несложного изготовления из полуфабрикатов высокой степени готовности, в т.ч. промышленного изготовления, горячих и холодных напитков
Буфет	Ограниченный ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления, из полуфабрикатов и готовых изделий промышленного изготовления. Покупные товары и напитки
Магазин (отдел кулинарии)	Разнообразный ассортимент продукции (кулинарные изделия, полуфабрикаты, мучные и кондитерские изделия) с учетом месторасположения и обслуживаемых контингентов. Покупные товары и напитки

!!! Предприятие (объект) общественного питания самостоятельно определяет перечень оказываемых услуг в сфере общественного питания.

К дополнительным услугам относят:

- услуги по организации и проведению кейтеринга, в т.ч. по доставке продукции по заказам потребителей и выездное обслуживание;
- организация музыкального и развлекательного (анимационного) обслуживания;
- банкетное обслуживание, в т.ч. специальных мероприятий;
- информационно-консультационные (консалтинговые) услуги;
- вызов такси по заказу (просьбе) потребителей;
- парковка или охраняемая стоянка автомобиля на территории предприятия (объекта).

Предприятие (объект) общественного питания может устанавливать правила поведения для потребителей, не противоречащие нормативным правовым актам и нормативным правовым документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт (ограничение курения, запрещение нахождения потребителей в верхней одежде и другие).

КЛАССИФИКАЦИОННЫЕ ПРИЗНАКИ ПРЕДПРИЯТИЙ (ОБЪЕКТОВ) ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПО ТИПАМ

Признаки классификации предприятий (объектов) различных типов	Классификационные группы			
	Ресторан	Кафе	Бар	Столовая
Ассортимент реализуемой продукции (специализация)	Неспециализированные; специализированные: мясной рыбный пивной сырный ресторан вегетарианский ресторан гастрономический ресторан диетический и др. ресторан национальной (этнической) кухни ресторан смешанной кухни ресторан европейской кухни	Неспециализированные; специализированные: кафе-мороженое кафе-кондитерская кафе-пекарня кафе-молочная кафе-пиццерия кафе-шашлычная кофейня таверна кофе-чайная и другие	Неспециализированные; специализированные: винный пивной (паб-бар) кофейный десертный молочный коктейль-бар гриль-бар суши-бар сандвич- и салат-бар и другие	Столовые, реализующие блюда, изделия и напитки массового спроса; столовые вегетарианские; столовые диетические, в том числе пищеблоки оздоровительных, лечебных учреждений
Интересы потребителей, месторасположение	Клубный ресторан (ресторан-салон); спорт-ресторан; ресторан - ночной клуб; ресторан при гостинице и иных средствах размещения для обслуживания в номерах (room-service); ресторан выездного обслуживания; вагон-ресторан и другие	Кафе молодежное; детское; офисное; кафе-клуб; интернет-кафе; арт-кафе; кафе-кабачок; кафе-караоке и другие	Видео-бар; варьете-бар; диско-бар; кино-бар; танцевальный бар (Данс Холл); караоке-бар; лобби-бар <2>; спорт-бар СПА-бар; бар - ночной клуб; бар при бассейне; купе-бар и другие	Общедоступная столовая; столовая, обслуживающая определенный контингент потребителей: школьная, студенческая, корпоративная, служебная, офисная, рабочая/на промышленных предприятиях и другие
Методы и	Ресторан:	Кафе:	Бары:	Столовые:

формы обслуживания	с полным обслуживанием официантами <3>; с частичным обслуживанием официантами <4>, <5>, <6>; с полным самообслуживанием <7>, <8>, <9>; ресторан выездного обслуживания; рестораны с открытой кухней	с полным обслуживанием официантами <3>; с частичным обслуживанием официантами <4>, <5>, <6>; с частичным самообслуживанием; с полным самообслуживанием <7>, <8>, <9>	с обслуживанием барменами; с обслуживанием барменами и официантами	с полным самообслуживанием; с частичным самообслуживанием
--------------------	---	--	--	---

<1> Приведены классификационные признаки предприятий (объектов) общественного питания, существующих на практике. Вместе с тем не исключаются новые типы предприятий (объектов).

<2> Лобби-бар могут функционировать в здании гостиниц, бизнес-центров и фитнес-центров.

<3> Полное обслуживание официантами осуществляют по карте меню со свободным выбором блюд, по сокращенному меню со свободным выбором блюд или по комплексному (фиксированному) меню, при проведении банкета (приема) за столом, банкета-чая.

<4> Частичное обслуживание официантами осуществляют при проведении банкета за столом, банкет-фуршета; банкет-коктейля.

<5> Частичное обслуживание официантами осуществляют при организации экспресс-обслуживания в период проведения массовых мероприятий (съездов, конференций, симпозиумов).

<6> Частичное обслуживание официантами осуществляют при организации обслуживания по типу "шведский стол (буфет)", включая "Бранч (Brunch)", "Линнер (Linner)" в ресторанах и кафе.

<7> Полное самообслуживание организуют по принципу "свободный поток потребителей" - в ресторане быстрого обслуживания "фаст-фуд", кафе.

<8> Полное самообслуживание организуют по форме "кофе-пауза" (кофе-брейк) в период проведения съездов, конференций, симпозиумов, в т.ч. в ресторане, кафе при гостиницах, бизнес-центрах.

<9> Полное самообслуживание организуют по форме "шведского стола (буфета)" в ресторанах и кафе при гостиницах.

КЛАССИФИКАЦИОННЫЕ ПРИЗНАКИ ПРЕДПРИЯТИЙ (ОБЪЕКТОВ) БЫСТРОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ, ЗАКУСОЧНЫХ, КАФЕТЕРИЕВ, БУФЕТОВ, МАГАЗИНОВ КУЛИНАРИИ

Признаки классификации предприятий различных типов	Классификационные группы				
	Предприятие быстрого обслуживания <1>	Закусочная	Кафетерий	Буфет	Магазин кулинарии
Ассортимент реализуемой продукции (Специализация)	Неспециализированные; специализированные по ассортименту продукции: гамбургерные, пиццерии, пельменные, блинные, пирожковые, пончиковые, шашлычные, чебуречные и т.д.	Неспециализированные Специализированные: винные, рюмочные, пивные	Неспециализированное предприятие питания	Неспециализированное предприятие питания	Неспециализированный; специализированный по ассортименту и степени готовности реализуемой продукции (кулинарные изделия, кулинарные полуфабрикаты, мучные и кондитерские изделия)
Методы обслуживания	Обслуживание работником ПБО на раздаточных линиях, стойках и станциях. Выполнение отдельных технологических операций на виду у потребителей	С частичным самообслуживанием	Обслуживание буфетчиком или продавцом. Потребление продукции общественного питания осуществляется, как правило, стоя	Обслуживание буфетчиком	Обслуживание продавцом. В магазине кулинарии могут быть организованы кафетерий, отделы заказов и отпуска обедов на дом

<1> Предприятия быстрого обслуживания могут добавлять к своему наименованию слова "экспресс" или "быстро".

**МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДПРИЯТИЯМ
(ОБЪЕКТАМ) ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
РАЗЛИЧНЫХ ТИПОВ**

Требования	Ресторан	Кафе	Бар	Столовая	Предприятие быстрого обслуживания	Кафетерий	Буфет	Магазин кулинарии
Требования к зданиям								
Вывеска	+	+	+	+	+	+	+	+
Вход для гостей, отдельный от служебного входа для персонала	+	+	+	+	+	+	+	+
Требования к помещениям для потребителей								
Входная зона: вестибюль, холл, аванзал <2>	+	+	+	-	-	-	-	-
Гардероб	+	-	-	-	-	-	-	-
Вешалки в зале или вестибюле (холле)	+ <1>	+	+	+	+	+	-	-
Зал (зал обслуживания)	+	+	+	+	+ <3>	-	-	+ <4>
Комната (зона) для детских игр <5>	+	+	-	-	-	-	-	-
Туалетные комнаты <6>	+	+	+	+ <7>	+ <8>	- <9>	- <9>	-
Требования к техническому оборудованию и оснащению								
Аварийное освещение и энергоснабжение: - аварийное освещение (стационарный генератор или аккумуляторы и фонари)	+	+	+	+	+	+	+	+
Естественное и искусственное освещение								
Водоснабжение <10>	+	+	+	+	+	+	+	+
- Горячее	+	+	+	+	+	+	+	+
- Холодное	+	+	+	+	+	+	+	+
Канализация <10>	+	+	+	+	+	+	+	+
Отопление <10>, обеспечивающее	+	+	+	+	+ <11>	+	+	-

температуру воздуха в общественных помещениях 19 - 23 °С								
Система кондиционирования воздуха с автоматическим поддержанием оптимальных параметров температуры и влажности	+	-	+ <12>	-	-	-	-	-
Система вентиляции, обеспечивающая допустимые параметры температуры и влажности	-	+	+ <13>	+	+	+	+	+
Услуги Интернета	+ <14>	+	+ <14>	-	-	-	-	-
Предоставление телевидения	-	-	+ <15>	-	-	-	-	-
Охранный сигнализация	+	+	+	+	+	+	+	+
Звукоизоляция, обеспечивающая уровень шума в предприятиях общественного питания, находящихся в жилых зданиях, менее 35 дБ	+	+	+	+	+	+	+	+

Требования к санитарным объектам общего пользования

Оборудование туалетов: туалетные кабины, умывальник с зеркалом, электророзетка, туалетная бумага, мыло или диспенсер с жидким мылом, бумажные полотенца или электрополотенце, крючки для одежды, корзина для мусора	+	+	+	+	+	+	+	-
---	---	---	---	---	---	---	---	---

<1> Для ресторанов быстрого обслуживания.

<2> При организации работы объекта как одного из залов комплексного объекта общественного питания помещения могут быть общими.

<3> На предприятиях быстрого обслуживания может быть собственный зал или зона в составе фуд-корта (ресторанного двора).

<4> В магазине кулинарии предусмотрен торговый зал.

<5> Для ресторанов и кафе, организующих семейные обеды и воскресные бранчи.

<6> Для объектов общественного питания, размещенных при образовательных и производственных организациях, в общественных местах (гостиницы,

вокзалы, кинотеатры, театры, стадионы и другие спортивные и зрелищные комплексы, центры и комплексы отдыха), наличие не обязательно.

<7> В столовой может быть собственный туалет или общий туалет с организациями (предприятиями), в которых столовая расположена.

<8> За исключением передвижных ПБО; ПБО на территории торговых центров и т.п. (в составе фуд-корта) - общий туалет для торговых центров.

<9> Для кафетерия и буфета может быть общий туалет с организациями (предприятиями), в которых расположены предприятия питания.

<10> Для стационарных предприятий (объектов) общественного питания.

<11> За исключением нестационарных (передвижных) предприятий (объектов) питания.

<12> Для видео-баров, варьете-баров, диско-баров, кино-баров, танцевальных баров, клубных баров, лобби-баров.

<13> Для спорт-баров, специализированных баров.

<14> В интернет-кафе обязательно, в ресторанах, барах - по желанию исполнителя услуг.

<15> Для спорт-баров.

Примечание - Знак "+" означает обязательность выполнения требования, знак "-" означает необязательность выполнения требования

**ПЕРЕЧЕНЬ
ФОРМ ПЕРВИЧНОЙ УЧЕТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ ПО УЧЕТУ
ОПЕРАЦИЙ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ
(утвержден Постановлением Госкомстата России от 25.12.98 № 132)**

Номер формы	Наименование формы	Формат
ОП-1	Калькуляционная карточка	А4L
ОП-2	План - меню	А4
ОП-3	Требование в кладовую	А4
ОП-4	Накладная на отпуск товара	А4L
ОП-5	Закупочный акт	А4
ОП-6	Дневной заборный лист	А4L
ОП-7	Опись дневных заборных листов (накладных)	А4
ОП-8	Акт о бое, ломе и утрате посуды и приборов	А4L
ОП-9	Ведомость учета движения посуды и приборов	А4L
ОП-10	Акт о реализации и отпуске изделий кухни	А4L
ОП-11	Акт о продаже и отпуске изделий кухни	А4
ОП-12	Акт о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет	А4
ОП-13	Контрольный расчет расхода специй и соли	А4
ОП-14	Ведомость учета движения продуктов и тары на кухне	А4
ОП-15	Акт о снятии остатков продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий кухни	А3L
ОП-16	Ведомость учета остатков продуктов и товаров на складе (в кладовой)	А4L
ОП-17	Контрольный расчет расхода продуктов по нормам рецептур на выпущенные изделия	А4L
ОП-18	Акт о передаче товаров и тары при смене материально ответственного лица	А4
ОП-19	Журнал учета столовой посуды и приборов, выдаваемых под отчет работникам организации	2А4L
ОП-20	Заказ - счет	А4

ОП-21	Акт на отпуск питания сотрудникам организации	A4
ОП-22	Акт на отпуск питания по безналичному расчету	A4
ОП-23	Акт о разделке мяса - сырья на полуфабрикаты	A3L
ОП-24	Ведомость учета движения готовых изделий в кондитерском и других цехах	A4L
ОП-25	Наряд - заказ на изготовление кондитерских и других изделий	A3L

С 1 января 2013 года формы первичных учетных документов, содержащиеся в альбомах унифицированных форм первичной учетной документации, не являются обязательными к применению. Вместе с тем обязательными к применению продолжают оставаться формы документов, используемых в качестве первичных учетных документов, установленные уполномоченными органами в соответствии и на основании других федеральных законов (например, кассовые документы) (информация Минфина России № ПЗ-10/2012)

ПРАВООТНОШЕНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ И ИСПОЛНИТЕЛЯ УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Правоотношения потребителя и исполнителя услуги общественного питания устанавливаются несколькими нормативно-правовыми документами, главными из которых являются Гражданский Кодекс Российской Федерации, Закон российской Федерации «О защите прав потребителей» № 2300-1 от 07.02.1992 г. и правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации 15 августа 1997 г. № 1036 (далее - Правила), которые регулируют отношения, возникающие между потребителями и изготовителями при оказании услуг, устанавливают права потребителей на приобретение услуг надлежащего качества и безопасных для жизни, здоровья, имущества потребителей и окружающей среды, а также определяет механизм реализации этих прав.

ИНФОРМАЦИЯ ОБ УСЛУГЕ

Предприятия (объекты) общественного питания всех типов **обязаны в наглядной и доступной форме довести** до сведения потребителей необходимую и достоверную информацию об оказываемых услугах, обеспечивающую возможность их правильного выбора, указанная информация размещается на вывеске (рис.1), в том числе:

- фирменное наименование организации,
- место нахождения (адрес),
- тип предприятия,
- класс предприятия;
- режим работы.

Режим работы - регламентированное время функционирования предприятия: количество рабочих дней в неделю, в течение которых потребитель может рассчитывать на обслуживание в организации. Режим работы организаций (кроме государственных и муниципальных) устанавливается хозяйствующими субъектами самостоятельно.

!!! Режим работы исполнителя ДОЛЖЕН соответствовать установленному.

Юридическое лицо - лицо, признаваемое законом, но не являющееся конкретным человеком. Например, компания является лицом в том смысле, что она может предъявлять иски и быть ответчиком в судебных органах, владеть собственностью от своего имени и так далее.

В России юридическим лицом признается любое образование, зарегистрированное в этом качестве в государственном реестре юридических лиц. Юридические лица действуют в гражданском обороте под своим наименованием.

Место нахождения юридического лица имеет значение для определения правоспособности юридического лица, места исполнения обязательств, места заключения договора, права, подлежащего применению к внешнеэкономическим сделкам, подсудности споров, по которым оно выступает в качестве ответчика, для решения вопросов, связанных с уплатой налогов и сборов. Наряду с фирменным наименованием место нахождения служит средством индивидуализации юридического лица.

В соответствии с п. 2 ст. 48 ГК РФ место нахождения юридического лица определяется местом его государственной регистрации, если в соответствии с законом в учредительных документах юридического лица не установлено иное.

Так, в п. 2 ст. 4 Федерального закона от 8 февраля 1998 г. № 14-ФЗ «Об обществах с ограниченной ответственностью» отражено: место нахождения общества с ограниченной ответственностью определяется местом его государственной регистрации.

Информация о юридических лицах должна предоставляться независимо от места оказания услуг.

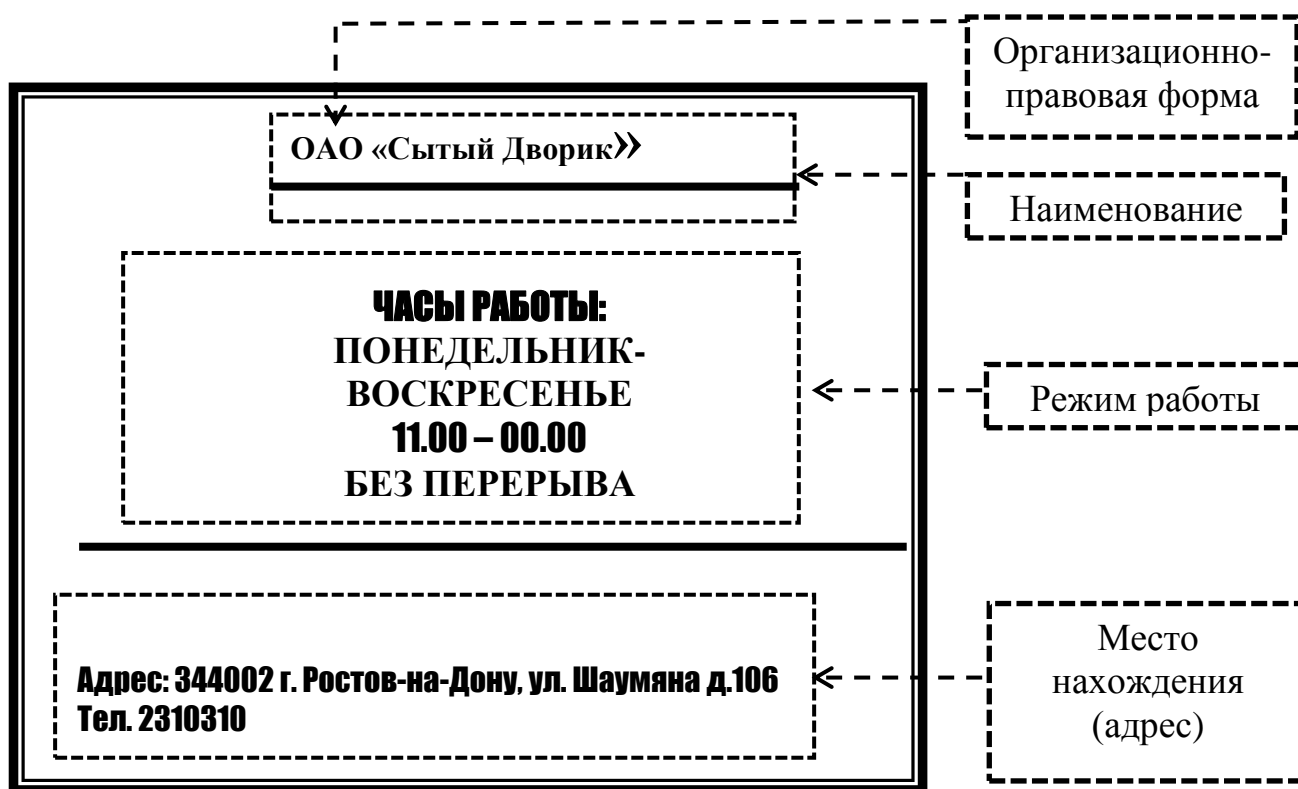


Рис. 1 Образец вывески организации

Индивидуальным предпринимателем является гражданин, занимающийся предпринимательской деятельностью без образования юридического лица.

Гражданин - индивидуальный предприниматель выступает в гражданском обороте от своего собственного имени и отвечает по долгам

от предпринимательской деятельности всем своим имуществом (ст. 24 ГК РФ).

Предпринимательская деятельность гражданина подлежит государственной регистрации. Право заниматься предпринимательской деятельностью возникает с момента государственной регистрации гражданина в качестве индивидуального предпринимателя.

К деятельности индивидуальных предпринимателей применимы все нормы, регулирующие коммерческую деятельность юридических лиц, кроме тех, которые обусловлены существом правоотношения, спецификой того или иного юридического лица, а также если применительно к индивидуальным предпринимателям законом, иным правовым актом не предусмотрено иное решение вопроса.

Предприниматель, также, как и юридическое лицо, **вправе** осуществлять любые виды деятельности, кроме тех, которые запрещены законом.

Отсутствие государственной регистрации гражданина в качестве индивидуального предпринимателя не создает для него права ссылаться на невозможность применения к нему норм о сделках, опосредующих предпринимательскую деятельность, если по существу такая сделка носит предпринимательский характер. Данная норма охраняет интересы контрагентов такого гражданина.

Индивидуальный предприниматель предоставляет потребителю в наглядной информации о государственной регистрации и наименовании зарегистрировавшего его органа. (Рис.2).



Рис. 2 Образец вывески индивидуального предпринимателя

Если вид деятельности, осуществляемый исполнителем, подлежит лицензированию, **до сведения потребителя должна быть доведена информация о номере лицензии**, сроках действия указанной лицензии, а также информация об органе, выдавшем указанные лицензию (рис. 3).

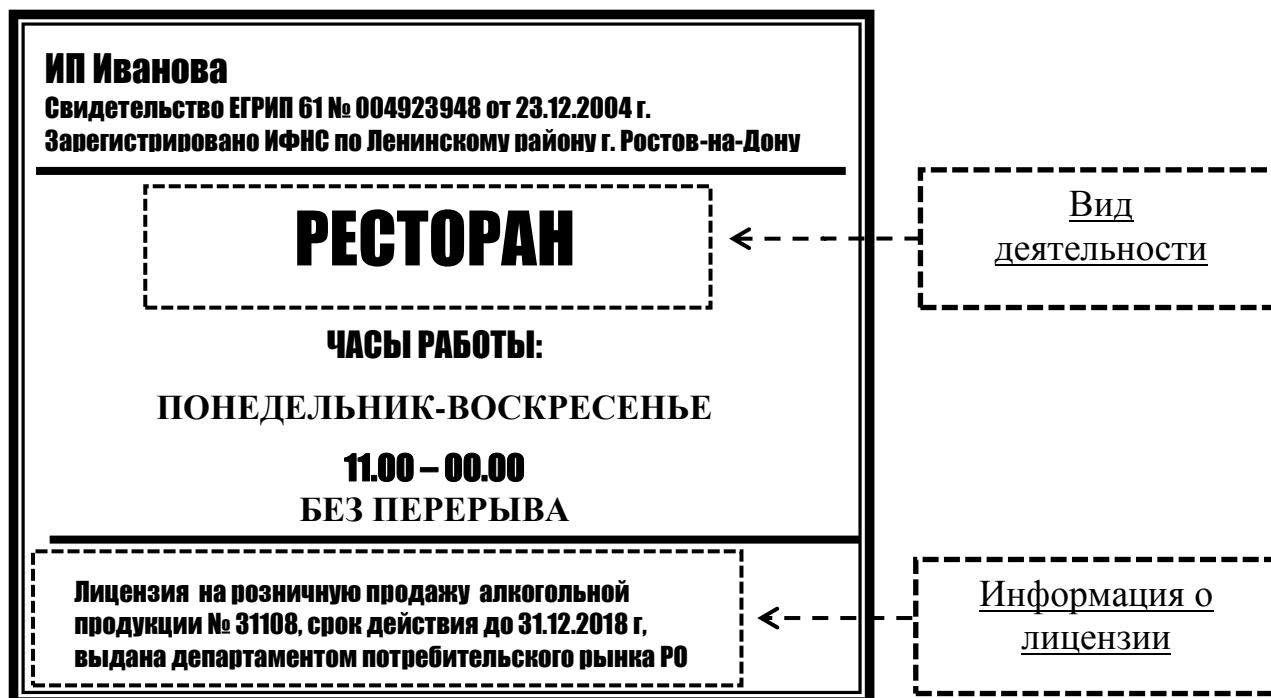


Рис. 3 Образец вывески с указанием вида деятельности и информации о лицензии

! Согласно действующей редакции ст. 9 Закона РФ «О защите прав потребителей» до сведения потребителя должна быть доведена не только информация о номере лицензии и (или) номере свидетельства о государственной аккредитации, сроках действия указанных лицензии и (или) свидетельства, информация об органе, выдавшем указанные лицензию и (или) свидетельство, но и информация о виде деятельности исполнителя.

ИНФОРМАЦИЯ ОБ УСЛУГЕ ДОЛЖНА СОДЕРЖАТЬ:

1. перечень услуг и условия их оказания;
2. цены в рублях и условия оплаты услуг;
3. фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции общественного питания с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов;
4. сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции общественного питания, емкости потребительской тары предлагаемой алкогольной продукции и объеме ее порции;
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. обозначения нормативных документов, обязательным требованиям которых должны соответствовать продукция общественного питания и оказываемая услуга.

Информация о продукции и об услугах доводится до сведения потребителей посредством меню, прейскурантов или иными способами, принятыми при оказании таких услуг.

!!! Предприятия (объекты) питания должны иметь меню различного дизайна на государственном языке и винную карту (и/или чайную, кофейную, десертную карты), по оформлению соответствующие специализации.

Меню оформляется типографским или компьютерным способом. Допускается использование альтернативных форматов меню (грифельных досок, стендов, световых табло, сенсорных мониторов и дисплеев и др.).

В буфетах, кафетериях, магазинах кулинарии оформляют прейскуранты и ценники на реализуемые продукты питания.

Примечание - Меню может быть оформлено в виде общего меню и/или отдельных меню: меню ланча, бранча, меню десертов, меню салат-бара, меню детское, вегетарианское, сезонное и другие.

В меню (винной карте) исполнителем указываются наименование алкогольной продукции, объем и цена алкогольной продукции в потребительской таре, если исполнитель предлагает и реализует алкогольную продукцию в потребительской таре, и (или) наименование алкогольной продукции, объем и цена за порцию, не превышающую 1 литра алкогольной продукции (объем порции устанавливается по усмотрению исполнителя).

Потребителю должна быть предоставлена возможность ознакомления с меню, прейскурантами и условиями обслуживания как в зале, так и вне зала обслуживания.

Информация об исполнителе и оказываемых им услугах доводится до сведения потребителей в месте предоставления услуг на русском языке, а дополнительно, по усмотрению исполнителя, на государственных языках субъектов Российской Федерации и родных языках народов Российской Федерации.

Примечание: Потребитель вправе получить дополнительную информацию об основных потребительских свойствах и качестве предлагаемой продукции общественного питания, а также об условиях приготовления блюд, если эти сведения не являются коммерческой тайной.

ПОРЯДОК ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

Исполнитель ОБЯЗАН оказать услугу любому потребителю, обратившемуся к нему с намерением заказать услугу, на условиях, согласованных сторонами.

Условия оказания услуги, в том числе ее цена, **устанавливаются одинаковыми для всех потребителей**, за исключением случаев, когда федеральным законом и иными правовыми актами Российской Федерации допускается предоставление льгот для отдельных категорий потребителей.

Предварительный заказ на оказание услуги может быть оформлен как путем заказа посредством телефонной, электронной или иной связи, так и путем составления документа (заказ, квитанция и другие виды), содержащего:

- наименование исполнителя,
- фамилия, имя и отчество потребителя,
- вид услуги, ее цена и условия оплаты,
- дата приема и исполнения заказа,
- условия выполнения услуги,
- ответственность сторон,
- должность лица, ответственного за прием и оформление заказа,
- подпись лица, принявшего заказ и пр.

Один экземпляр документа, подтверждающего заключение договора об оказании услуги, выдается потребителю.

ВАЖНО!!! **Исполнитель ОБЯЗАН** оказать потребителю услуги в сроки, согласованные с потребителем.

Исполнитель ОБЯЗАН оказать услуги, качество которых соответствует обязательным требованиям нормативных документов и условиям заказа.

Исполнитель **вправе** предложить потребителю:

- предварительную оплату услуг,
 - оплату после отбора блюд или после приема пищи
- либо другие формы оплаты, 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** (кассовый чек, счет или другие виды).

ВАЖНО!!! Исполнитель ОБЯЗАН предоставить потребителю **возможность проверки объема (массы) предлагаемой ему продукции общественного питания.**

Исполнитель ОБЯЗАН проводить контроль качества и безопасности оказываемых услуг, включая продукцию общественного питания, в соответствии с требованиями нормативных документов.

Примечание: к оказанию услуг, связанных непосредственно с процессом производства продукции общественного питания и обслуживанием потребителей, допускаются работники, прошедшие специальную подготовку, аттестацию и медицинские осмотры в соответствии с обязательными требованиями нормативных документов.

Наряду с оказанием услуг 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 нарушении сроков исполнения предварительного заказа на оказание услуги потребитель **ВПРАВЕ** по своему выбору:

- назначить исполнителю новый срок;
- потребовать уменьшения цены за оказываемую услугу;
- отказаться от исполнения договора об оказании услуги.

Потребитель ВПРАВЕ потребовать также полного возмещения убытков, причиненных ему в связи с нарушением сроков оказания услуги. Убытки возмещаются в сроки, установленные законодательством Российской Федерации для удовлетворения соответствующих требований потребителя.

!!! Требования потребителя не подлежат удовлетворению, если исполнитель докажет, что нарушение сроков оказания услуги произошло вследствие непреодолимой силы или по вине потребителя.

При обнаружении недостатков оказанной услуги потребитель ВПРАВЕ по своему выбору потребовать:

- безвозмездного устранения недостатков оказанной услуги;
- соответствующего уменьшения цены оказанной услуги;
- безвозмездного повторного изготовления продукции общественного питания надлежащего качества.

➤ Потребитель ВПРАВЕ отказаться от исполнения договора об оказании услуги и потребовать полного возмещения убытков, если в установленный договором срок недостатки оказанной услуги не устранены исполнителем.

➤ Потребитель также ВПРАВЕ отказаться от исполнения договора об оказании услуги, если им обнаружены существенные недостатки оказанной услуги или иные существенные отступления от условий договора.

➤ Потребитель ВПРАВЕ потребовать также полного возмещения убытков, причиненных ему в связи с недостатками оказанной услуги.

➤ Потребитель ВПРАВЕ в любое время отказаться от заказанной им услуги при условии оплаты исполнителю фактически понесенных расходов, связанных с исполнением обязательств по договору.

За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств при оказании услуг исполнитель несет ответственность в соответствии с гражданским законодательством и законодательством о защите прав потребителей.

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ

Информация, подлежащая наглядному оформлению, может размещаться на специальном стенде, расположенном в доступном и удобном для ознакомления потребителем месте.

Язык, на котором доводится информация, имеет немаловажное значение. В Российской Федерации информация в обязательном порядке должна доводиться на русском языке, а дополнительно, по усмотрению исполнителя, на государственных языках субъектов Российской Федерации и родных языках народов Российской Федерации. Предоставление информации на языке, незнакомом потребителю, или неверный перевод с другого языка означает отсутствие информации вообще.

Информация для потребителя должна включать в себя:

- Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1;
- сведения о государственной регистрации с наименованием зарегистрировавшего его органа;
- сведения о лицензировании вида деятельности, с указанием органа выдавшем ее;
- правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036);
- книгу отзывов и предложений;
- телефоны вышестоящей организации;
- адрес и телефон подразделения по защите прав потребителей органа местного самоуправления, если такое подразделение имеется (Рис.4).

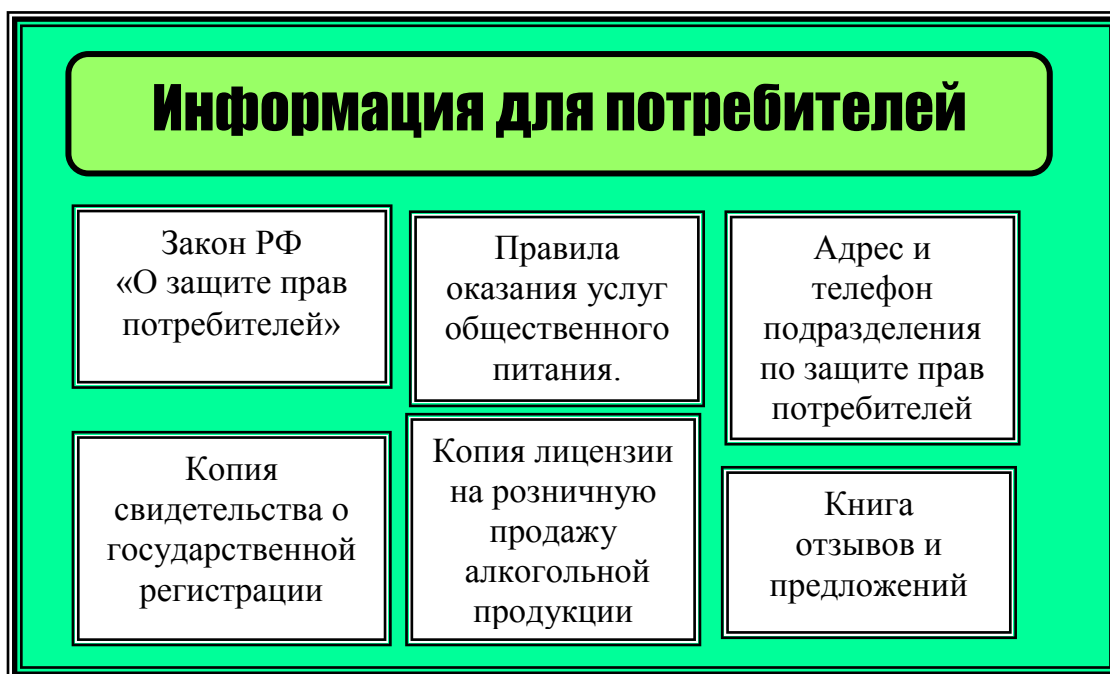


Рис. 4 Пример оформления информации для потребителей

Необязательно размещать на указанном стенде «Книгу отзывов и предложений», если этого не желает сам исполнитель. Такая книга должна быть у любого исполнителя обязательно, но храниться она может в любом другом, недоступном для потребителей месте и выдаваться только по требованию.

ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ИСПОЛНИТЕЛЯ ЗА НАРУШЕНИЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ В ПРЕДОСТАВЛЕНИИ НЕОБХОДИМОЙ ИНФОРМАЦИИ

- Статья 12 Закона о защите прав потребителей устанавливает ответственность исполнителя за ненадлежащую информацию об услуге или исполнителе.

Хозяйствующие субъекты несут ответственность за не предоставление потребителю установленной законом информации, а также за ее недостоверность и неполноту.

Недостоверность информации - это несоответствие действительности данных об услуге, о ее потребительских качествах, о сроке оказания и т.п.

Неполнота информации - это недостаточность предоставленной потребителю информации для осознанного выбора услуги, которая ему необходима.

Таким образом, важность для потребителя достоверной и полной информации об услуге подчеркивается установлением в Законе РФ «О защите прав потребителей» специальной гражданско-правовой ответственности предпринимателей за правонарушения в этой области.

Ответственность работников организаций за соответствующие правонарушения регулируется трудовым, административным и уголовным законодательством.

Если исполнитель не предоставил полной и достоверной информации потребителю об оказанной услуге, потребитель **ВПРАВЕ** выбрать один из видов ответственности, предусмотренных пунктом 1 статьи 29 закона «О защите прав потребителей»:

- безвозмездного устранения недостатков выполненной оказанной услуги
- соответствующего уменьшения цены оказанной услуги
- возмещения понесенных им расходов по устранению недостатков оказанной услуги своими силами или третьими лицами.

! Если же договор был уже заключен, непредставление информации об услуге рассматривается, как основание для потребителя в разумный срок в одностороннем порядке отказаться от исполнения договора, потребовать возврата уплаченной суммы и возмещения других убытков.

! Отказ потребителя от исполнения договора следует осуществлять путем письменного уведомления об этом другой стороны одновременно с предъявлением требований, предусмотренных данной нормой. При этом потребитель **ОБЯЗАН** возратить результат услуги, если это возможно по ее характеру.

Важно помнить!

Ответственность исполнителя, установлена даже в том случае, если он предоставил информацию об услуге, но она оказалась неполной или недостоверной.

В этом случае он несет ответственность, если именно в результате указанных недостатков информации об услуге возникли недостатки после ее оказания потребителю. Речь идет о недостатках услуги, возникших вследствие действий самого потребителя, обусловленных ненадлежащей информацией, т.е. не по его вине.

Практически можно говорить о неполноте или недостоверности информации, относящейся к правилам и условиям эффективного и безопасного использования услуги.

Нарушение, предусмотренное пунктом 2 статьи 12 Закона, является нарушением материальным, т.е. требующим для наступления ответственности определенных последствий, **в данном случае возникновения недостатков услуг, а также наличие причинной связи между ненадлежащей информацией и наступившими последствиями.**

Таким образом, речь идет о реализации доброкачественной услуги, недостатки в которой появились в результате неполноты или недостоверности информации, предоставленной потребителю, о правилах его пользования.

Исполнитель не может быть освобожден от ответственности, даже если появление недостатка вызвано объективно действиями самого потребителя.

В этом случае отсутствует его вина и, наоборот, имеется вина организации, ответственной за предоставление недостоверной и неполной информации.

- **Статья 14** Закона «О защите прав потребителей» - устанавливает имущественную ответственность за вред, причиненный жизни, здоровью или имуществу потребителя вследствие недостатков услуги.

! При *причинении вреда* жизни, здоровью и имуществу потребителя вследствие непредоставления ему полной и достоверной информации об услуге потребитель **ВПРАВЕ** потребовать возмещения такого вреда, в том числе полного возмещения убытков, причиненных природным объектам, находящимся в собственности (владении) потребителя.

Вред, причиненный жизни, здоровью или имуществу потребителя вследствие конструктивных, производственных, рецептурных или иных недостатков услуги, подлежит возмещению в полном объеме.

Помимо изложенного, возмещение вреда независимо от времени его причинения должно быть произведено потребителю в том случае, если последнему не была предоставлена полная и достоверная информация о

сроке службы или сроке годности, либо потребитель не был проинформирован о необходимых действиях по истечении срока службы или срока годности и возможных последствиях при невыполнении указанных действий, либо результат услуги по истечении этих сроков представляет опасность для жизни и здоровья.

В том случае, если исполнитель не установил на услугу, предназначенный для длительного использования период времени, в течение которого исполнитель обязуется обеспечивать потребителю возможность использования услуги по назначению и нести ответственность за существенные недостатки, возникшие по его вине, вред подлежит возмещению в случае его причинения **в течение десяти лет со дня передачи услуги потребителю**, а если день передачи установить невозможно, с даты окончания исполнения услуги

В п.3 ст.14 Закона о защите прав потребителей закреплено, что потерпевший может предъявить требование исполнителю о возмещении вреда, причиненного вследствие недостатков услуги.

- **Статья 15** Закона «О защите прав потребителей» - устанавливает ответственность за причинение морального вреда потребителю вследствие нарушения его прав, предусмотренных законодательством.

! Компенсация морального вреда установлена для защиты нематериальных благ (личных неимущественных прав) граждан (ст. ст. 151 - 152 ГК РФ) и в других предусмотренных законом случаях (ст. ст. 1099 - 1101 ГК РФ).

Возмещение морального вреда, причиненного потребителю исполнителем подлежит компенсации при наличии его вины. Размер компенсации морального вреда определяется судом и не зависит от размера возмещения имущественного вреда. Компенсация морального вреда осуществляется независимо от возмещения имущественного вреда и понесенных потребителем убытков.

- **Статья 16** Закона «О защите прав потребителей» - устанавливает ответственность за причинение потребителю убытков, вызванных включением в договор незаконных условий.

! Важным способом, обеспечивающим защиту гражданских прав, является признание оспоримых сделок недействительными и применение последствий недействительности как таких сделок, так и сделок ничтожных.

Ничтожная сделка, в отличие от оспоримой, не требует обязательного признания судом ее ничтожности (ст. ст. 166, 167, 168 - 172 ГК РФ).

- **Статья 28** Закона «О защите прав потребителей» - устанавливает ответственность за нарушение сроков оказания услуг;

! Взыскание неустойки как мера защиты гражданских прав применяется, если неустойка **предусмотрена соглашением сторон или законом**.

Взыскание неустойки - это **удовлетворение** имущественного интереса потерпевшего за счет **денежной компенсации** понесенных им имущественных потерь. Взыскание неустойки производится лишь в случаях, прямо предусмотренных в законе или договоре.

Неустойкой (штрафом, пеней) признается **определенная законом или договором денежная сумма, которую должник ОБЯЗАН** уплатить кредитору в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства, в частности в случае просрочки исполнения (ст. 330 ГК РФ).

Неустойка, предусмотренная законом (законная неустойка), в отличие от неустойки, установленной договором (договорная неустойка), подлежит взысканию независимо от включения условия о неустойке в договор (ст. 332 ГК РФ).

Суд имеет право уменьшить размер неустойки, если она явно несоразмерна последствиям нарушения обязательства, в частности, если размер причиненных убытков является небольшим или они вообще отсутствуют (ст. 333 ГК РФ).

➤ **Статья 29** Закона «О защите прав потребителей» - устанавливает ответственность за недостатки услуги.

! Общей для всех отношений, регулируемых Законом, и подлежащей применению во всех случаях, когда Законом или другими законами в данной сфере не установлены иные правила ответственности или когда какие-либо вопросы в соответствующих нормах не регулируются вообще, является - статья 13.

В силу **статьи 13** Закона «О защите прав потребителей» причиненные потребителю убытки подлежат возмещению в полной сумме сверх неустойки (пени), установленной законом или договором. Причем уплата неустойки (пени) и возмещение убытков не освобождают исполнителя от исполнения возложенных на него обязательств в натуре перед потребителем.

Требования потребителя об уплате неустойки (пени) подлежат удовлетворению исполнителем в добровольном порядке.

В случае невыполнения данного условия потребитель имеет право обратиться в суд с требованием устранить нарушенное право.

Основаниями для рассмотрения дела о нарушении законодательства РФ о защите прав потребителей могут быть:

- заявления и иные материалы общественных объединений потребителей, их ассоциаций (союзов), федеральных органов исполнительной власти, органов власти субъектов РФ, органов местного самоуправления, отдельных потребителей;

- представления прокурора;
- акты проверок исполнителей, проводимых контролирующими органами.

Контролирующие органы имеют право за нарушения прав потребителей:

- направить предписание исполнителю об устранении замеченных недостатков;
- принять решение о наложении на указанных выше лиц штрафа;
- предъявить иск в суд о защите прав потребителей, в том числе о ликвидации организации исполнителя или о прекращении деятельности индивидуального предпринимателя;
- направить материалы в орган, выдавший лицензию на осуществление соответствующего вида деятельности, для решения вопроса о ее приостановлении или досрочном аннулировании;
- направить материалы в органы прокуратуры, другие правоохранительные органы для решения вопроса о возбуждении уголовного дела.

Меры ответственности устанавливаются как за непосредственные, так и за косвенные нарушения прав потребителей (например, нарушение правил обязательного подтверждения соответствия, неисполнение предписаний о прекращении нарушений прав потребителей).

Статья 13 Закона РФ «О защите прав потребителей» устанавливает ответственность исполнителя в случае нарушения прав потребителей и служит основанием для обращения в суд за защитой своих прав.

Эта норма является общей для всех без исключения нарушений со стороны исполнителя, и, исходя из нее, следует, что данные лица несут, будучи юридическими лицами, имущественную и административную ответственность, а будучи индивидуальными предпринимателями, еще и уголовную, если они лично виновны в совершении преступления.

Закон РФ «О защите прав потребителей» предусматривает ответственность не только по нормам, указанным в нем, но и по нормам других нормативно-правовых актов.

№ п/п	Законодательные акты РФ	Нарушения	Меры наказания	Уполномоченные рассматривать дела об АП
1.	Статья 14.1. КАП Осуществление предпринимательской деятельности без государственной	1. Осуществление предпринимательской деятельности без государственной регистрации в качестве индивидуального	Штраф от 500 до 2000 рублей	Судьи

	регистрации или без специального разрешения (лицензии)	предпринимателя или без государственной регистрации в качестве юридического лица		
		2. Осуществление предпринимательской деятельности без специального разрешения (лицензии) , если такое разрешение (такая лицензия) обязательно (обязательна)	Штраф: гр. – от 2000 до 2500 рублей (конфискация продукции); д.л. – от 4000 до 5000 рублей (конфискация продукции); ю.л. – 40000 до 50000 рублей (конфискация продукции)	Судьи
2.	Статья 14.4. КАП Продажа товаров, выполнение работ либо оказание населению услуг ненадлежащего качества или с нарушением установленных законодательств ом Российской Федерации требований	1. Продажа товаров, не соответствующих образцам по качеству, выполнение работ либо оказание населению услуг, не соответствующих требованиям нормативных правовых актов, устанавливающих порядок (правила) выполнения работ либо оказания населению услуг	Штраф: гр. – от 1000 до 2000 рублей; д.л. – от 3000 до 10 000 рублей; ИП – от 10 000 до 20 000 рублей; ю.л. – от 20000 до 30000 рублей	Роспотребнадзор, ОВД (полиции) (в части соблюдения требований законодательства об оружии)
		2. Повторное в течение года совершение административного правонарушения, предусмотренного частью 1 настоящей статьи	Штраф: гр. – от 2000 до 5000 рублей; д.л. – от 7000 до 15000 рублей, либо дисквалификация на срок до одного года; и.п. - от 15 000	Судьи, Роспотребнадзор, ОВД (в части соблюдения требований законодательства об оружии)

			до 30000 рублей (конфискация продукции); ю.л. – от 30000 до 50000 рублей (конфискация продукции)	
3.	Статья 14.5. КАП Продажа товаров, выполнение работ либо оказание услуг при отсутствии установленной информации либо неприменение в установленных федеральными законами случаях контрольно-кассовой техники	1. Продажа товаров, выполнение работ либо оказание услуг организацией, а равно гражданином, зарегистрированным в качестве индивидуального предпринимателя, при отсутствии установленной информации об изготовителе (исполнителе, продавце) либо иной информации, обязательность предоставления которой предусмотрена законодательством РФ	Штраф: гр. – от 1500 до 2000 рублей; д.л. – от 3000 до 4000 рублей; ю.л. – 30000 до 40000 рублей	Роспотребнадзор
		2. Неприменение в установленных федеральными законами случаях контрольно-кассовой техники , применение контрольно-кассовой техники, которая не соответствует установленным требованиям либо используется с нарушением установленного законодательством Российской Федерации порядка и условий ее регист-	Штраф: гр. – от 1500 до 2000 рублей; д.л. – от 3000 до 4000 рублей; ю.л. – 30000 до 40000 рублей	Налоговые органы

		рации и применения, а равно отказ в выдаче по требованию покупателя (клиента) в случае, предусмотренном федеральным законом, документа (товарного чека, квитанции или другого документа, подтверждающего прием денежных средств за соответствующий товар (работу, услугу)		
4.	Статья 14.7. КАП Обман потребителей	1. Обмеривание, обвешивание или обсчет потребителей при реализации товара (работы, услуги) либо иной обман потребителей.	Штраф: гр. – от 3000 до 5000 рублей; д.л. – от 10000 до 30000 рублей; ю.л. – 20000 до 50000 рублей	Роспотребнадзор, ОВД (полиции) (по обращениям граждан)
		2. Введение потребителей в заблуждение относительно потребительских свойств или качества товара (работы, услуги) при производстве товара в целях сбыта либо при реализации товара (работы, услуги), за исключением случаев, предусмотренных частью 2 статьи 14.10 и частью 1 статьи 14.33 КАП.	Штраф: гр. – от 3000 до 5000 рублей; д.л. – от 12000 до 20000 рублей; ю.л. – 100000 до 500000 рублей	Судьи, Роспотребнадзор, ОВД (полиции) (по обращениям граждан)

5.	Статья 14.8. КАП Нарушение иных прав потребителей	1. Нарушение права потребителя на получение необходимой и достоверной информации о реализуемом товаре (работе, услуге), об изготовителе, о продавце, об исполнителе и о режиме их работы.	Штраф: д.л. – от 500 до 1000 рублей; ю.л. – 5000 до 10000 рублей	Роспотребнадзор
		2. Включение в договор условий, ущемляющих права потребителя, установленные законодательством о защите прав потребителей.	Штраф: д.л. – от 1000 до 2000 рублей; ю.л. – 10000 до 20000 рублей	Роспотребнадзор
		3. Непредоставление потребителю льгот и преимуществ, установленных законом.	Штраф: д.л. – от 500 до 1000 рублей; ю.л. – 5000 до 10000 рублей	Роспотребнадзор
6.	Статья 14.15. КАП Нарушение правил продажи отдельных видов товаров	Нарушение установленных правил продажи отдельных видов товаров	Штраф: гр. – от 300 до 1500 рублей; д.л. – от 1000 до 3000 рублей; ю.л. – 10000 до 30000 рублей	Роспотребнадзор ОВД (в части нарушения правил продажи автомобилей, мототехники, прицепов и номерных агрегатов, изделий из драгметаллов и драгоценных камней, лекарственных препаратов и изделий медицинского назначения, товаров бытовой химии, экземпляров

				аудиовизуальных произведений и фонограмм, программ для электронных вычислительных машин и баз данных, оружия и патронов к нему, этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции, а также пива и напитков, изготавливаемых на его основе)
7.	Статья 14.43. КАП Нарушение изготовителем, исполнителем (лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя), продавцом требований технических регламентов	1. Нарушение изготовителем, исполнителем (лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя), продавцом требований технических регламентов или подлежащих применению до дня вступления в силу соответствующих технических регламентов обязательных требований к продукции либо к продукции и связанным с требованиями к продукции процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки,	Штраф: гр. – от 1000 до 2000 рублей; д.л. – от 10000 до 20000 рублей; ИП – от 20000 до 30000 рублей; ю.л. – 100 000 до 300 000 рублей	Роспотребнадзор, Росприроднадзор

		эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации либо выпуск в обращение продукции, не соответствующей таким требованиям.		
		2. Действия, предусмотренные частью 1 настоящей статьи, повлекшие причинение вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений либо создавшие угрозу причинения вреда жизни или здоровью граждан, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений.	Штраф: гр. – от 2000 до 4000 рублей (конфискация); д.л. – от 20000 до 30000 рублей; ИП – от 30000 до 40000 рублей (конфискация); ю.л. – 300 000 до 600 000 рублей (конфискация)	Судьи, Роспотребнадзор, Росприроднадзор
		3. Повторное совершение административного правонарушения, предусмотренного частью 2 настоящей статьи.	Штраф: гр. – от 4000 до 5000 рублей (конфискация); д.л. – от 30000 до 40000 рублей; ИП – от 40000 до 50000 рублей (конфискация, либо административное	Судьи, Роспотребнадзор

			<p>приостановлен ие деятельности на срок до девяти суток с конфискацией предметов административ ного правонарушени я); ю.л. – 700 000 до 1 000 000 рублей (конфискация, либо административ ное приостановлен ие деятельности на срок до девяти суток с конфискацией предметов административ ного правонарушени я)</p>	
8.	Статья 14.44. КАП Недостоверное декларирование соответствия продукции	1. Недостоверное декларирование соответствия продукции -	Штраф: д.л. – от 15000 до 25000 рублей; ю.л. – 100 000 до 300 000 рублей	Судьи, Роспотребнадзор, Россельхознадзор, Госпожнадзор
		2. Недостоверное декларирование соответствия впервые выпускаемой в обращение продукции, относящейся к виду, типу продукции, в	Штраф: д.л. – от 25000 до 35000 рублей; ю.л. – 300 000 до 500 000 рублей	Судьи, Роспотребнадзор, Россельхознадзор, Госпожнадзор

		<p>отношении которой предусмотрена обязательная сертификация, либо недостоверное декларирование такой продукции на основании собственных доказательств в случае, если отсутствуют или не могут быть применены документы в области стандартизации, в результате применения которых обеспечивается соблюдение требований технических регламентов</p>		
		<p>3. Действия, предусмотренные частями 1 и 2 настоящей статьи, повлекшие причинение вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений либо создавшие угрозу причинения вреда жизни или здоровью граждан, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений</p>	<p>Штраф: д.л. – от 35000 до 50000 рублей; ю.л. – 700 000 до 1 000 000 рублей</p>	<p>Судьи, Роспотребнадзор, Госпожнадзор</p>

9.	Статья 14.45. КАП Нарушение порядка реализации продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия	Реализация продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия, без указания в сопроводительной документации сведений о сертификате соответствия или декларации о соответствии	Штраф: д.л. – от 20000 до 40000 рублей; ю.л. – 100 000 до 300 000 рублей	Судьи, Роспотребнадзор, Россельхознадзор, Госпожнадзор
	Статья 14.46. КАП Нарушение порядка маркировки продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия	1. Маркировка продукции знаком обращения продукции на рынке, соответствие которой требованиям технических регламентов не подтверждено в порядке, предусмотренном законодательством о техническом регулировании, либо маркировка знаком соответствия продукции, соответствие которой требованиям технических регламентов не подтверждено в порядке, предусмотренном законодательством о техническом регулировании	Штраф: д.л. – от 10000 до 20000 рублей; ю.л. – 100 000 до 300 000 рублей	Судьи, Роспотребнадзор, Россельхознадзор, Госпожнадзор
		2. Действия, предусмотренные частью 1 настоящей статьи, повлекшие причинение вреда	Штраф: д.л. – от 30000 до 50000 рублей; ю.л. – 700 000	Судьи, Роспотребнадзор, Россельхознадзор, Госпожнадзор

		<p>жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений либо создавшие угрозу причинения вреда жизни или здоровью граждан, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений.</p> <p>Примечание. Под знаком обращения продукции на рынке в настоящей статье и других статьях КАП следует понимать знак обращения на рынке Российской Федерации, единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза и единый знак обращения продукции на рынке государств - членов ЕврАзЭС.</p>	<p>до 1 000 000 рублей</p>	
--	--	--	--------------------------------	--

Еще одним видом государственной защиты интересов потребителей является установление уголовной ответственности за деяния, нарушающие их права. Так, в Уголовном кодексе РФ защите прав потребителей посвящены ст. ст. 171, 180, 182, 238, которые, имея иной непосредственный объект, косвенно охраняют права потребителей.

Следует иметь в виду, что убытки возмещаются сверх неустойки (пени), установленной законом или договором, а также что уплата неустойки и возмещение убытков не освобождает исполнителя от выполнения в натуре возложенных на него обязательств перед потребителем.

То есть потребитель имеет право на предоставление ему такой услуги, которую он хотел приобрести до нарушения исполнителем какого-либо права потребителя.

Изготовитель может быть освобожден от ответственности.

Одним из оснований является непреодолимая сила. Для непреодолимой силы свойствен чрезвычайный характер. Обстоятельство является исключительным, не свойственным нормальному развитию отношений. Оно должно быть также непредотвратимым при данных условиях.

К иным основаниям освобождения нарушителя прав потребителя от ответственности относится нарушение потребителем установленных правил пользования результатом услуги или хранения результата услуги.

В этих случаях бремя доказывания возлагается на ответчика.

Это основание освобождения от ответственности требует также доказывания наличия установленных правил пользования и хранения, которые могут следовать из нормативных актов, условий договора, гражданского обычая, а также быть обусловлены назначением результата услуги.

Непреодолимая сила - это чрезвычайные и непредотвратимые при данных условиях обстоятельства.

К таким обстоятельствам относятся:

- природные стихийные явления;
- военные действия;
- массовые заболевания (эпидемия);
- забастовки и т.п.

К таким обстоятельствам не относятся, в частности, нарушение обязанностей со стороны контрагентов должника, отсутствие на рынке нужных для исполнения товаров, отсутствие у должника необходимых денежных средств.

Суд при удовлетворении требований потребителя, установленных законом, ВПРАВЕ вынести решение о взыскании с исполнителя, уполномоченной организации или уполномоченного индивидуального предпринимателя, нарушившего права потребителя, штраф в размере пятидесяти процентов от суммы, присужденной судом в пользу потребителя.

Штраф - денежное взыскание, определяемое в твердой сумме либо в проценте от суммы нарушенного обязательства. Установление штрафа служит обеспечению исполнения договора и является мерой ответственности за его нарушение.

Штраф является эффективной мерой воздействия на контрагента, нарушающего договор.

Для наибольшей активности общественных организаций потребителей и органов местного самоуправления в отстаивании интересов потребителей комментируемая статья устанавливает, что **при взыскании**

штрафных санкций за несоблюдение добровольного порядка удовлетворения потребителя с хозяйствующих субъектов на счета этих органов может перечисляться половина суммы штрафа.

ПРАВА ОБЩЕСТВЕННЫХ ОБЪЕДИНЕНИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ (ИХ АССОЦИАЦИЙ, СОЮЗОВ)

В соответствии со ст. 45 Закона РФ «О защите прав потребителей» граждане ВПРАВЕ объединяться на добровольной основе в общественные объединения потребителей (их ассоциации, союзы), которые осуществляют свою деятельность в соответствии с уставами указанных объединений (их ассоциаций, союзов) и законодательством Российской Федерации.

В соответствии с Федеральным законом от 19 мая 1995 г. № 82-ФЗ «Об общественных объединениях» под общественным объединением понимается добровольное, самоуправляемое, некоммерческое формирование, созданное по инициативе граждан, объединившихся на основе общности интересов для реализации общих целей, указанных в уставе общественного объединения.

В состав учредителей наряду с физическими лицами могут входить юридические лица - общественные объединения.

! Правоспособность общественного объединения, как юридического лица возникает с момента государственной регистрации данного объединения.

Общественные объединения потребителей (общества потребителей) - это некоммерческие организации потребителей, независимые от государства, политики и бизнеса и выступают в защиту прав потребителей.

В п. 1 ст. 18 ФЗ «Об общественных объединениях» указано, что общественные объединения потребителей осуществляют свою деятельность в соответствии с их уставами.

! Если права потребителя нарушены, гражданин может обратиться в общественную организацию потребителей, если такая есть в его городе или районе. Практически при всех обществах работают юристы - специалисты по защите прав потребителей.

Общества потребителей могут оказать помощь в том случае, если потребителю необходима консультация юриста, защита в суде или независимая экспертиза.

Важное направление их деятельности - информационное. Общества выпускают свои газеты, журналы, через радио, телевидение и компьютерные сети разъясняют потребителям их права.

Общественные объединения потребителей (их ассоциации, союзы) для осуществления своих уставных целей ВПРАВЕ:

1) **участвовать в разработке обязательных требований к товарам (работам, услугам), а также проектов законов** и иных нормативных правовых актов, регулирующих отношения в области защиты прав потребителей. Данное право обеспечивается в частности указанием в соответствующих нормативных документах Госстандарта РФ о согласовании с общественными организациями соответствующих показателей товаров (работ, услуг) по безопасности;

2) **проводить независимую экспертизу качества и безопасности товаров (работ, услуг),** а также соответствия потребительских свойств товаров (работ, услуг) заявленной продавцами (изготовителями, исполнителями) информации о них. Результаты экспертизы, проводимой общественными объединениями, в случае рассмотрения спора в суде, оцениваются последним наряду с другими доказательствами;

3) **осуществлять общественный контроль за соблюдением прав потребителей** и направлять в орган государственного надзора и органы местного самоуправления информировать о фактах нарушении прав потребителей для проведения проверки этих фактов и принятия в случае их подтверждения мер по пресечению нарушений прав потребителей в пределах полномочий указанных органов, **участвовать в проведении экспертиз по фактам нарушения прав потребителей в связи с обращением потребителей;**

4) **распространять информацию о:**

- правах потребителей;
- необходимых действиях по защите этих прав;
- результатах сравнительных исследований качества товаров (работ, услуг);
- иную информацию, которая будет способствовать реализации прав и законных интересов потребителей.

Данное право было предоставлено общественным объединениям потребителей Федеральным законом 21 декабря 2004 г. № 171-ФЗ. Следует отметить, что публикуемые общественными объединениями потребителей (их ассоциациями, союзами) результаты сравнительных исследований качества товаров (работ, услуг) не являются рекламой;

5) Предусмотрены широкие права общественных объединений потребителей по **оказанию влияния** на определение требований к качеству товаров (работ, услуг), повышение их качества, а также приостановление производства и реализации товаров (выполнения работ, оказания услуг), отзыв с внутреннего рынка товаров (работ, услуг), не соответствующих предъявляемым к ним и установленным законодательством Российской Федерации о техническом регулировании обязательным требованиям.

! Данные права осуществляются путем внесения в федеральные органы исполнительной власти, организации соответствующих предложений о принятии мер.

6) Общественные объединения потребителей правомочны вправе вносить в органы прокуратуры и федеральные органы исполнительной

власти материалы о привлечении к ответственности лиц, нарушивших права потребителей, а также обращаться в органы прокуратуры с просьбами принести протесты о признании недействительными нормативных актов, противоречащих законам и иным регулирующим отношения в области защиты прав потребителей нормативным правовым актам Российской Федерации;

7) Вправе обращаться в суды с заявлениями в защиту прав потребителей и законных интересов как отдельных потребителей так и группы потребителей, неопределенного круга потребителей.

Также общественные объединения потребителей при осуществлении своей деятельности взаимодействуют с органами местного самоуправления. Так, в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 26 августа 1995 г. № 837 «О поддержке общественного движения в защиту прав потребителей» в целях повышения роли общественности в обеспечении реализации законодательства о защите прав потребителей органам местного самоуправления рекомендуется:

- оказывать общественным объединениям потребителей помощь в период их становления и в последующей работе;

- консультировать и информировать их по вопросам защиты прав потребителей;

- принимать организационные меры, направленные на создание условий для развития общественного движения потребителей, в части выделения необходимых помещений, оборудования, средств телефонной связи, установления льготных ставок аренды занимаемых ими помещений и тарифов на услуги телефонной связи;

- оказывать финансовую поддержку общественным объединениям потребителей в реализации конкретных программ и проектов по вопросам защиты прав потребителей в интересах жителей муниципального образования.

!!! Не подлежит общественному контролю общественными объединениями потребителей:

- наличие трудовых договоров, документов об образовании и медицинских книжек торгового и иного обслуживающего персонала;
- наличие санитарно-эпидемиологических заключений, заключений госпожнадзора;
- соблюдение санитарных норм и правил вне торгового зала и иных помещений, предусматривающих присутствие в них потребителей;
- правильность применения контрольно-кассовой техники;

ВНИМАНИЕ! На действия общественных потребительских организаций нормы Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ не распространяются.

ЛИЦЕНЗИРОВАНИЕ РОЗНИЧНОЙ ПРОДАЖИ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ

Государственное регулирование производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции осуществляется в соответствии с требованиями Федерального закона от 22.11.1995 № 171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции» (далее – Федеральный закон № 171-ФЗ).

В соответствии с требованиями Федерального закона № 171-ФЗ организации, осуществляющие розничную продажу алкогольной продукции (за исключением пива и пивных напитков) в городских поселениях, должны иметь для таких целей в собственности, хозяйственном ведении, оперативном управлении или в аренде, срок которой определен договором и составляет один год и более, стационарные торговые объекты и складские помещения общей площадью не менее 50 квадратных метров, а также контрольно-кассовую технику.

!!! Розничная продажа алкогольной продукции подлежит обязательному лицензированию (стоимость государственной пошлины за предоставление лицензии составляет в 2016 году - **65 тысяч рублей** за каждый год ее действия).

Розничная продажа пива и пивных напитков не лицензируется.

!!! Розничная продажа алкогольной продукции (за исключением пива и пивных напитков) осуществляется организациями.

!!! Розничная продажа пива и пивных напитков осуществляется организациями и индивидуальными предпринимателями.

Для оформления лицензии на розничную продажу алкогольной продукции необходимо обратиться в лицензирующий орган – **департамент потребительского рынка Ростовской области** (г. Ростов-на-Дону, ул. Московская, 51/15) с пакетом необходимых для этих целей документов.

Организации, осуществляющие розничную продажу алкогольной продукции (за исключением пива и пивных напитков) в сельских поселениях, должны иметь для таких целей в собственности, хозяйственном ведении, оперативном управлении или в аренде, срок которой определен договором и составляет один год и более, стационарные торговые объекты и складские помещения общей площадью не менее 25 квадратных метров, а также контрольно-кассовую технику, если иное не установлено федеральным законом.

Требования к площади обособленных объектов, установленные для организаций, осуществляющих розничную продажу алкогольной продукции, к организациям и индивидуальным предпринимателям, осуществляющих только розничную продажу пива и пивных напитков, не относятся.

Организации и индивидуальные предприниматели, осуществляющие розничную продажу пива и пивных напитков, должны иметь для таких целей в собственности, хозяйственном ведении, оперативном управлении или в аренде стационарные торговые объекты и складские помещения, а также контрольно-кассовую технику, если иное не установлено федеральным законом.

Федеральным законом от 22 мая 2003 г. № 54-ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт» установлено, что организации и индивидуальные предприниматели, являющиеся налогоплательщиками единого налога на вмененный доход могут осуществлять реализацию без применения контрольно-кассовой техники при условии выдачи по требованию покупателя (клиента) документа (товарного чека, квитанции или другого документа, подтверждающего прием денежных средств за соответствующий товар (работу, услугу). Указанный документ выдается в момент оплаты товара (работы, услуги).

!!! Вышеуказанные требования, не распространяются на розничную продажу пива и пивных напитков, осуществляемую организациями и индивидуальными предпринимателями при оказании ими услуг общественного питания.

Для получения лицензии на розничную продажу алкогольной продукции с содержанием этилового спирта не более чем 16,5 процента объема готовой продукции, осуществляемую организацией при оказании услуг общественного питания в нестационарных торговых объектах, предоставление документа, подтверждающего наличие у этой организации стационарных торговых объектов и складских помещений в собственности, хозяйственном ведении, оперативном управлении или в аренде, срок которой определен договором и составляет один год и более, не требуется.

Кроме того, организации, осуществляющие розничную продажу алкогольной и спиртосодержащей продукции, организации и индивидуальные предприниматели, осуществляющие розничную продажу пива и пивных напитков, ОБЯЗАНЫ осуществлять учет и декларирование объема их розничной продажи.

ВАЖНО!!! В настоящее время, пиво и пивные напитки отнесены к алкогольной продукции, следовательно, ограничения и запреты, распространяющиеся на алкогольную продукцию, относятся к пиву и пивным напиткам.

Оборот алкогольной продукции осуществляется только при наличии следующих сопроводительных документов:

- товарно-транспортной накладной,
- справки, прилагаемой к таможенной декларации,
- справки, прилагаемой к товарно-транспортной накладной.

Кроме того, **обязательным требованием является наличие сертификата соответствия, декларации о соответствии.**

!!! При полном или частичном отсутствии вышеназванных документов продукция считается находящейся в незаконном обороте. А в соответствии с п. 1 ст. 25 Федерального закона № 171-ФЗ такая продукция **подлежит изъятию.**

На территории Российской Федерации введен запрет на розничную продажу алкогольной продукции с 23 часов до 8 часов по местному времени, за исключением розничной продажи алкогольной продукции, пива и пивных напитков, осуществляемой организациями и индивидуальными предпринимателями, при оказании ими услуг общественного питания, а также розничной продажи алкогольной продукции, осуществляемой магазинами беспошлинной торговли.

В соответствии с п. п. 2, 3 ст. 16 Федерального закона № 171-ФЗ, не допускается розничная продажа алкогольной продукции:

- в детских, образовательных, медицинских организациях, на объектах спорта, на прилегающих к ним территориях;
- в организациях культуры, за исключением розничной продажи алкогольной продукции, осуществляемой организациями, и розничной продажи пива и пивных напитков, осуществляемой индивидуальными предпринимателями, при оказании ими услуг общественного питания;
- на всех видах общественного транспорта, на остановочных пунктах его движения, на автозаправочных станциях;
- несовершеннолетним;
- на оптовых и розничных рынках, на вокзалах, в аэропортах, в иных местах массового скопления и местах нахождения источников повышенной опасности (за исключением розничной продажи алкогольной продукции с содержанием этилового спирта не более чем 16,5 процента объема готовой продукции, при оказании услуг общественного питания);
- в нестационарных торговых объектах (за исключением розничной продажи алкогольной продукции с содержанием этилового спирта не более чем 16,5 процента объема готовой продукции, при оказании услуг общественного питания).

Кроме того, в соответствии с требованиями Областного закона Ростовской области от 16.12.2009 № 346 «О мерах по предупреждению

причинения вреда здоровью детей, их физическому, интеллектуальному, психическому, духовному и нравственному развитию»:

- дети (лица, не достигшие возраста 18 лет) не могут находиться в любое время суток независимо от сопровождения их родителями (лицами, их заменяющими) или лицами, осуществляющими мероприятия по образованию, воспитанию, развитию, охране здоровья, социальной защите и социальному обслуживанию детей, содействию их социальной адаптации, социальной реабилитации и подобные мероприятия с участием детей (далее - лица, осуществляющие мероприятия с участием детей), на объектах (на территориях, в помещениях) юридических лиц или граждан, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, которые предназначены для реализации товаров только сексуального характера, в пивных ресторанах, винных барах, пивных барах, рюмочных, в других местах, которые предназначены для реализации только алкогольной продукции.

Юридические лица и граждане, осуществляющие предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, ОБЯЗАНЫ размещать предупредительные надписи при входе о запрете нахождения в них детей.

- дети (лица, не достигшие возраста 16 лет) не могут находиться в ночное время (с 22 часов до 6 часов следующего дня) без сопровождения родителей (лиц, их заменяющих) или лиц, осуществляющих мероприятия с участием детей, в общественных местах, в том числе на улицах, стадионах, в парках, скверах, транспортных средствах общего пользования, на объектах (на территориях, в помещениях) юридических лиц или граждан, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, которые предназначены для обеспечения доступа к сети Интернет, а также для **реализации услуг в сфере торговли и общественного питания (организациях или пунктах), для развлечений, досуга, где в установленном законом порядке предусмотрена розничная продажа алкогольной продукции.**

В соответствии с требованиями Областного закона от 28.12.2005 № 441-ЗС «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции на территории Ростовской области» устанавливается полный запрет розничной продажи алкогольной продукции в дни проведения:

1) **выпускных мероприятий в муниципальных общеобразовательных организациях (день последнего звонка, день выдачи в общеобразовательной организации аттестатов о среднем общем образовании).** Дни проведения указанных выпускных мероприятий определяются правовыми актами органов местного самоуправления муниципальных районов и городских округов, осуществляющих управление в сфере образования. Информация о днях проведения выпускных мероприятий в муниципальных общеобразовательных

организациях размещается на официальных сайтах соответствующих органов местного самоуправления в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" не позднее чем за один месяц до дня проведения указанных мероприятий;

2) **Международного дня защиты детей** (1 июня);

3) **Дня знаний** (1 сентября, а в случае, если 1 сентября приходится на выходной день, - в следующий за 1 сентября рабочий день).

Ограничения розничной продажи алкогольной продукции, указанные выше, не распространяются на розничную продажу алкогольной продукции, осуществляемую организациями, розничную продажу пива и пивных напитков, сидра, пуаре, медовухи, осуществляемую индивидуальными предпринимателями, и розничную продажу вина, игристого вина (шампанского), осуществляемую сельскохозяйственными товаропроизводителями, при оказании такими организациями, индивидуальными предпринимателями и сельскохозяйственными товаропроизводителями услуг общественного питания в местах оказания таких услуг, а также розничную продажу алкогольной продукции, осуществляемую магазинами беспошлинной торговли.

На территории Ростовской области установлен полный запрет розничной продажи слабоалкогольных тонизирующих напитков.

На территории Ростовской области не допускается розничная продажа алкогольной продукции, осуществляемая организациями, розничная продажа пива и пивных напитков, сидра, пуаре, медовухи, осуществляемая индивидуальными предпринимателями, и розничная продажа вина, игристого вина (шампанского), осуществляемая сельскохозяйственными товаропроизводителями, при оказании такими организациями, индивидуальными предпринимателями и сельскохозяйственными товаропроизводителями услуг общественного питания:

- **на вынос из зала обслуживания посетителей** объекта оказания услуг общественного питания в течение времени запрета розничной продажи алкогольной продукции, установленного Федеральным законом № 171-ФЗ и в вышеуказанные Дни трезвости;
- **- через объекты оказания услуг общественного питания, не имеющие зала обслуживания посетителей.**

В соответствии с требованиями Федерального закона № 171-ФЗ организации, осуществляющие розничную продажу алкогольной продукции, и индивидуальные предприниматели, осуществляющие розничную продажу пива и пивных напитков, **ОБЯЗАНЫ с 1 января 2016 года** осуществлять закупку алкогольной продукции посредством единой государственной автоматизированной информационной системы (ЕГАИС).

ЕГАИС - это инструмент государственного контроля за производством и продажей алкогольной продукции.

Не распространяется введение ЕГАИС на учет объема:

- 1) розничной **продажи** пива и пивных напитков, сидра, пуаре, медовухи, спиртосодержащей продукции;
- 2) розничной **продажи** алкогольной продукции при оказании услуг общественного питания;
- 3) розничной **продажи** алкогольной продукции, осуществляемой в поселениях с численностью населения менее трех тысяч человек, в которых отсутствует точка доступа к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет». Перечень таких поселений определяется законом субъекта Российской Федерации.

В соответствии с требованиями Приказа Росалкогольрегулирования от 19.06.2015 № 164 «О форме журнала учета объема розничной продажи алкогольной и спиртосодержащей продукции и порядке его заполнения (далее – Приказ)», вступающих в силу с 1 января 2016 года, организации, осуществляющие розничную продажу алкогольной продукции, и индивидуальные предприниматели, осуществляющие розничную продажу пива и пивных напитков, **ОБЯЗАНЫ вести журнал учета объема розничной продажи алкогольной и спиртосодержащей продукции.**

ОБ ОБЯЗАТЕЛЬНОМ ВНЕДРЕНИИ ПРИНЦИПОВ ХАССП ДЛЯ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ И ПРОДАВЦОВ, УЧАСТВУЮЩИХ В СОЗДАНИИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ.

С 15 февраля 2015 года действует запрет на выпуск пищевой продукции предприятий, производящих все виды продукции, в том числе кондитерские, колбасные изделия, молочную, сельхоз и иную пищевую продукцию, не внедривших системы менеджмента в области безопасности пищевой продукции (ХАССП)

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» предписывает: «При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП», (гл.3, ст.10).

Принципы ХАССП разработаны для выявления и постоянного системного контроля на всех этапах производства, на которых нарушения технологических и санитарных норм могут привести к неустраняемым или трудно устранимым последствиям для безопасности пищевого продукта.

В процессе создания ХАССП анализируются технологический и производственный процессы по всей «пищевой цепочке» - от получения сырья до отгрузки готовой продукции, выявляются все потенциальные опасности, принимаются системные меры по их предотвращению и устранению.

Подтверждением применения ХАССП на предприятии является разработанное руководство по внедрению стандарта ХАССП на предприятии и Сертификация предприятия по стандарту ГОСТ Р ИСО 22000-2007 — «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

Разработка руководства и внедрение стандарта ХАССП на предприятиях пищевой промышленности должно было пройти в срок – **до 15.02.2015.**

Штрафные санкции

С 15 февраля 2015, если предприятие, не имея системы контроля ХАССП, выпустит пищевую продукцию, на руководителя будет наложено административное наказание в соответствии с Кодексом РФ «Об административных правонарушениях» № 195-ФЗ, а именно по статье 14.43. Повторное совершение указанного административного правонарушения в течение года влечет **наложение административного штрафа, в том числе на юридических лиц — **от 700 тыс. руб. до 1 млн руб. с конфискацией** предметов административного правонарушения, либо административное приостановление деятельности на срок до**

девяноста суток с конфискацией предметов административного правонарушения.

Роспотребнадзор осуществляет проверку наличия, внедрения руководства ХАССП и обучения принципам ХАССП 2-х сотрудников (внутренние аудиторы). Дополнительное наличие Сертификата ГОСТ Р ИСО (в настоящий момент добровольное) дает предприятию законную возможность размещать на этикетке надпись «Производство продукции соответствует стандарту ХАССП», размещать продукцию на прилавке федеральных сетей (если сеть требует наличие сертификата), повысить лояльность потребителей к продукции.

ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ЕЕ ИЗГОТОВЛЕНИЯ, ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ, РЕАЛИЗАЦИИ

Изготовители и продавцы пищевой продукции, **ОБЯЗАНЫ** осуществлять процессы ее изготовления, хранения, перевозки и реализации таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней:

- техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (далее-Технический регламент);
- техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.11.2001.

При осуществлении процессов изготовления пищевой продукции, **изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП** (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points).

Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее изготовления должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:

- выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов изготовления пищевой продукции;
- выбор последовательности и поточности технологических операций изготовления пищевой продукции с целью исключения загрязнения

- сырья и пищевой продукции;
- определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления в программах производственного контроля;
 - проведение контроля за пищевым сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при изготовлении пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля;
 - проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем изготовление пищевой продукции, соответствующей требованиям Технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
 - обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;
 - соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;
 - содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе изготовления пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;
 - выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции;
 - выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе изготовления пищевой продукции;
 - ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным Техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
 - прослеживаемость пищевой продукции.

ТРЕБОВАНИЯ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ЕЕ ИЗГОТОВЛЕНИЯ

Для обеспечения соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям Технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции изготовитель пищевой продукции **ОБЯЗАН** внедрить процедуры обеспечения безопасности в процессе изготовления такой пищевой продукции.

!!! Организация обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и проведения контроля осуществляется изготовителем самостоятельно и (или) с участием третьей стороны.

! Для обеспечения безопасности в процессе изготовления пищевой продукции изготовитель должен определить:

- перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе изготовления к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям Технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- перечень критических контрольных точек процесса изготовления - параметров технологических операций процесса изготовления пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;
- предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- порядок мониторинга критических контрольных точек процесса изготовления;
- установление порядка действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений;
- периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе изготовления пищевой продукции;
- меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

Изготовитель **ОБЯЗАН** вести и хранить документацию о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе изготовления пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации.

Документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, подлежат хранению в течение трех лет со дня их выдачи.

! ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРИНИМАТЬ ПИЩУ НЕПОСРЕДСТВЕННО В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ.

Работники, занятые на работах, которые связаны с изготовлением пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза.

Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с изготовлением пищевой продукции.

ТРЕБОВАНИЯ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОДОЙ ПРОЦЕССОВ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Количество холодной и горячей воды, пара, льда должно быть достаточным для обеспечения изготовления безопасной пищевой продукции.

Вода в разных агрегатных состояниях, используемая в процессе изготовления пищевой продукции, **должна соответствовать следующим требованиям:**

- **вода**, используемая в процессе изготовления пищевой продукции и непосредственно контактирующая с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза;
- **пар**, используемый в процессе изготовления пищевой продукции и непосредственно контактирующий с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, не должен являться источником загрязнения пищевой продукции;

- используемый в изготовлении пищевых продуктов лед должен быть изготовлен из питьевой воды, соответствующей установленным законодательством государства - члена Таможенного союза требованиям к питьевой воде.

ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ:

- в производственных процессах, не связанных непосредственно с изготовлением пищевой продукции (противопожарная система, охлаждение холодильного оборудования, производство пара и другое), а также при переработке (обработке) продовольственного (пищевого) сырья растительного происхождения для технических нужд (гидроподача, мойка) допускается использование воды, не соответствующей требованиям к питьевой воде. Предназначенные для таких процессов трубопроводы не должны использоваться в целях снабжения питьевой водой и должны иметь признаки, позволяющие отличать их от трубопроводов для питьевой воды;
- при тепловой обработке пищевого сырья и пищевой продукции в герметичных емкостях и (или) с использованием соответствующего оборудования должны быть обеспечены условия для предотвращения загрязнения пищевой продукции водой, используемой для охлаждения указанных емкостей и оборудования.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ К ПРОДОВОЛЬСТВЕННОМУ (ПИЩЕВОМУ) СЫРЬЮ, ИСПОЛЬЗУЕМОМУ ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Продовольственное (пищевое) сырье, используемое при изготовлении пищевой продукции, должно соответствовать требованиям, установленным Техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, и быть прослеживаемым.

Продовольственное (пищевое) сырье растительного происхождения используется для изготовления пищевой продукции при наличии информации о применении пестицидов при выращивании соответствующих растений, фумигации производственных помещений и тары для хранения этого сырья в целях защиты его от вредителей и болезней сельскохозяйственных растений.

Непереработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения должно быть получено от продуктивных животных, которые не подвергались воздействию натуральных и синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов

(стимуляторов роста животных), антибиотиков и других лекарственных средств для ветеринарного применения, введенных перед убоем до истечения сроков их выведения из организмов таких животных.

Хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при изготовлении пищевой продукции, должно осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ.

ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ, В КОТОРЫХ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ПРОЦЕСС ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать:

- **возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки пищевого сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря;**

- предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе изготовления пищевой продукции;

- **защиту от проникновения в производственные помещения животных**, в том числе грызунов, и насекомых;

- **возможность осуществления необходимого технического обслуживания** и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;

- необходимое пространство для осуществления технологических операций;

- защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений;

- условия для хранения продовольственного (пищевого) сырья, материалов упаковки и пищевой продукции.

Производственные помещения, в которых осуществляется изготовление пищевой продукции, должны быть оборудованы:

- **средствами естественной и механической вентиляции**, количество и (или) мощность, конструкция и исполнение которых позволяют избежать загрязнения пищевой продукции, а также обеспечивают доступ к фильтрам и другим частям указанных систем, требующим чистки или замены;

- **естественным или искусственным освещением**, соответствующим требованиям, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза;

- **туалетами, двери которых не должны выходить в производственные помещения** и должны быть оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, оснащенный умывальниками с устройствами для мытья рук;

- **умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды**, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук.

!!! В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ХРАНЕНИЕ ЛИЧНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (СПЕЦИАЛЬНОЙ) ОДЕЖДЫ И ОБУВИ ПЕРСОНАЛА.

В производственных помещениях не допускается хранение любых веществ и материалов, не используемых при изготовлении пищевой продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств, за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования.

Части производственных помещений, в которых осуществляется изготовление пищевой продукции, должны соответствовать следующим требованиям:

- **поверхности полов должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов**, быть доступными для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции, а также их надлежащего дренажа;

- **поверхности стен должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов**, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции;

- **потолки** или при отсутствии потолков внутренние поверхности крыш и конструкции, находящиеся над производственными помещениями, **должны обеспечивать предотвращение скопления грязи**, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги;

- **открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы** легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых;

- **двери производственных помещений должны быть гладкими**, выполненными из неабсорбирующих материалов.

Открывание дверей должно проводиться наружу из производственных

помещений, если пожарными требованиями не предусмотрено иное.

Канализационное оборудование в производственных помещениях должно быть спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением пищевой продукции в таких производственных помещениях.

ТРЕБОВАНИЯ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ И ИНВЕНТАРЯ В ПРОЦЕССЕ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

В процессе изготовления пищевой продукции должны использоваться технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие с пищевой продукцией, которые:

- имеют конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие изготовление пищевой продукции, соответствующей техническому регламенту и (или) техническим регламентам Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- дают возможность производить их мойку и (или) очищение и дезинфекцию;
- изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией.

Технологическое оборудование, если это необходимо для достижения целей технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, должно быть оснащено соответствующими контрольными приборами.

Рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с пищевой продукцией, должны быть выполненными из неабсорбирующих материалов.

ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ И УДАЛЕНИЯ ОТХОДОВ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Отходы, образующиеся в процессе изготовления пищевой продукции, должны регулярно удаляться из производственных помещений.

Отходы, образующиеся в процессе изготовления пищевой продукции, делятся на категории:

- *отходы, состоящие из животных тканей;*
- *отходы жизнедеятельности продуктивных животных;*
- *иные отходы (твердые отходы, мусор).*

Отходы в соответствии с категорией должны быть отдельно помещены в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и

используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора, закрываемые емкости.

Конструктивные характеристики указанных в части 3 настоящей статьи емкостей должны обеспечивать возможность их очищения и (или) мойки и их защиту от проникновения в них животных.

Удаление и уничтожение отходов из производственных помещений, с территории производственного объекта по производству (изготовлению) пищевой продукции не должны приводить к загрязнению пищевой продукции, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью человека.

ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЦЕССАМ ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ (ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ) И РЕАЛИЗАЦИИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.

При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.

Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, должны обеспечивать возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции.

Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов.

Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции. Вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза.

При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем.

Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.

Пищевая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции.

Работники, занятые на работах, которые связаны с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза.

Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции.

При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем.

В случае если осуществляется реализация пищевой продукции, не упакованной в потребительскую упаковку, или часть информации о которой размещена на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке, продавец **ОБЯЗАН** довести информацию о такой продукции до потребителя.

ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЦЕССАМ УТИЛИЗАЦИИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Утилизации подлежит пищевая продукция, не соответствующая требованиям Технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Решение о возможности использования пищевой продукции, не соответствующей требованиям Технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, на корм животным, принимается уполномоченными органами государственного ветеринарного надзора или иными уполномоченными лицами в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза в области ветеринарии.

При утилизации пищевой продукции по предписанию уполномоченного органа государственного контроля (надзора) владелец пищевой продукции, не соответствующей требованиям Технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, осуществляет выбор способов и условий ее утилизации.

Приведение пищевой продукции, не соответствующей требованиям Технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, в состояние, непригодное для любого ее использования и применения, а также исключаящее неблагоприятное воздействие ее на человека, животных и окружающую среду (далее - уничтожение), осуществляется любым технически доступным способом с соблюдением обязательных требований законодательства государства - члена Таможенного союза в области защиты окружающей среды.

В случаях, когда уничтожению подлежит непригодная к использованию по назначению пищевая продукция, представляющая опасность возникновения и распространения заболеваний или отравления людей и животных, загрязнения окружающей среды, владелец пищевой продукции, не соответствующей требованиям Технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, письменно уведомляет уполномоченный орган государственного контроля (надзора) государства - члена Таможенного союза, вынесший предписание об утилизации пищевой продукции, не соответствующей требованиям Технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, о выбранных месте, времени, способах и условиях утилизации.

Инфицированная пищевая продукция, опасная для людей и животных, перед уничтожением или в процессе уничтожения подвергается обеззараживанию.

При утилизации пищевой продукции, не соответствующей требованиям Технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, в том числе пищевой продукции с истекшими сроками годности, по предписанию уполномоченного органа государственного контроля (надзора) государства - члена Таможенного союза, изготовитель, и (или) продавец **ОБЯЗАНЫ** представить в такой орган государственного контроля (надзора), вынесший предписание об их утилизации, документ, подтверждающий факт утилизации такой пищевой продукции в порядке, установленном законодательством государства - члена Таможенного союза.

ОБЕСПЕЧЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ТРЕБОВАНИЯМ БЕЗОПАСНОСТИ

Соответствие пищевой продукции Техническому регламенту обеспечивается выполнением его требований безопасности и выполнением требований безопасности технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Методы исследований (испытаний) и измерений пищевой продукции устанавливаются в Перечне стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента и осуществления оценки (подтверждения) соответствия пищевой продукции.

Оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции непромышленного изготовления и пищевой продукции предприятий питания (общественного питания), предназначенной для реализации при оказании услуг, а также процессов реализации указанной пищевой продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований к пищевой продукции, установленных Техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Пищевая продукция, прошедшая оценку (подтверждение) соответствия, должна маркироваться единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, за исключением пищевой продукции непромышленного изготовления, производимой гражданами в домашних условиях, в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством, и предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, и пищевой продукции, реализуемой на предприятиях питания (общественного питания).

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ИЗГОТОВЛЕНИЮ И ОБОРОТОСПОСОБНОСТИ В НИХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ.

СанПиН 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001

Основой для разработки санитарных норм и правил для организаций общественного питания, обеспечивающих организацию питания различных групп населения являются санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.11.2001 (далее – Правила).

Правила являются обязательными для исполнения всеми гражданами, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с организацией питания населения, в том числе в период проведения массовых общественных мероприятий (ярмарок, спортивных соревнований, олимпиад, универсиад, культурно-развлекательных, слетов и других аналогичных общественных мероприятий).

Примечание: санитарные правила являются обязательными для соблюдения в части, не противоречащей требованиям действующих технических регламентов на пищевую продукцию и иных международных правовых актов Евразийского экономического союза. Обязательные требования к отдельным видам пищевой продукции и связанным с требованиями к ним процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации) изложены только в технических регламентах.

При организации питания участников массовых общественных мероприятий должно быть предусмотрено достаточное количество посуды. При оказании организацией общественного питания кейтеринговых услуг (приготовление блюд и доставка их по месту заказа, подогрев блюд, сервировка стола, уборка посуды, помещений и территории, осуществляемые обслуживающим выездным персоналом) количество столовой посуды и столовых приборов комплектуется в соответствии с количеством порций для однократного применения. Запас чистых фужеров и чашек рассчитывается на 2 - 3-кратный прием напитков посетителями.

В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь необходимо закреплять за каждым цехом и наносить специальную маркировку.

Разделочные доски и ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом:

- «СМ» - сырое мясо;
- «СР» - сырая рыба;
- «СО» - сырые овощи;
- «ВМ» - вареное мясо;
- «ВР» - вареная рыба;
- «ВО» - вареные овощи;
- «МГ» - мясная гастрономия;
- «КО» - квашенные овощи;
- «Х» - хлеб;
- «РГ» - рыбная гастрономия;
- «Сельдь»,
- «Зелень».

Допускается наносить на разделочный инвентарь цветовую маркировку вместе с буквенной маркировкой в соответствии с обрабатываемым на них продуктом. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен храниться отдельно.

После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) подвергают санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Хранят инвентарь в специально отведенном месте.

Организации рекомендуется оснащать современными посудомоечными машинами со стерилизующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов.

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации.

Для приготовления и хранения готовой пищи рекомендуется использовать посуду из нержавеющей стали. Алюминиевая и дюралюминиевая посуда используется только для приготовления и кратковременного хранения пищи.

Посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью не используют.

Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с прилагающимися инструкциями по их эксплуатации.

Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть:
- трехсекционные ванны для столовой посуды,
- двухсекционные - для стеклянной посуды и столовых приборов.

Мытье столовой посуды и приборов в двухсекционной ванне допускается в организациях с ограниченным ассортиментом.

В пивных барах кружки, стаканы, бокалы промываются горячей водой не ниже 45 - 50 С⁰ с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Для ополаскивания бокалов, стаканов, кружек дополнительно оборудуются шприцевальные установки.

!!! При выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для ручного мытья посуды, а также одноразовой столовой посуды и приборов работа организации не осуществляется.

Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 С⁰ и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 С⁰ с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- механическая очистка от остатков пищи;
- мытье щетками в воде с температурой не ниже 40 С⁰ с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 С⁰;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

Столовые приборы при обработке ручным способом подвергают мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых, пекарских, сухожаровых шкафах в течение 10 мин.

Чистые кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках.

Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх. Хранение их на подносах россыпью не разрешается. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергают санитарной обработке.

Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 град. С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте.

Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна, не используются.

Подносы для посетителей после каждого использования протирают чистыми салфетками. Не используются подносы деформированные и с видимыми загрязнениями. По окончании работы подносы промывают горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, ополаскивают теплой проточной водой и высушивают. Хранят чистые подносы в специально отведенных местах в торговом зале, отдельно от использованных подносов.

В моечных отделениях вывешивается **инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря** с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Мытье оборотной тары в заготовочных организациях и в специализированных цехах производят в специально выделенных помещениях, оборудованных ваннами или моечными машинами, с применением моющих средств.

В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом, на который в установленном порядке выдается санитарный паспорт.

Кузов автотранспорта изнутри обивается материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудуется стеллажами.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку,

пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, Количество поставляемых скоропортящихся продуктов должно соответствовать емкостям имеющегося в организации холодильного оборудования.

Кулинарные и кондитерские изделия перевозятся в специально предназначенном для этих целей транспорте в промаркированной и чистой таре.

Транспортная тара маркируется в соответствии с нормативной и технической документацией, соответствующей каждому виду продукции.

!!! Реализация продукции вне организации в потребительской таре осуществляется при наличии информации, предусмотренной действующими гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Для предотвращения возникновения и распространения массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) ***транспортирование пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами не допускается. Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается.***

Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом.

Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организации запрещается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;

- рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
- непотрошеную птицу (кроме дичи);
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
- продукцию домашнего изготовления.

Продукты следует хранить в таре производителя (бочки, ящики, фляги, бидоны и др.), при необходимости - перекладывать в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару.

Продукты без упаковки взвешивают в таре или на чистой бумаге.

Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции:

- сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.);
- хлеб;
- мясные, рыбные;
- молочно-жировые;
- гастрономические;
- овощи и фрукты.

Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).

При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи,

сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.).

Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.

Холодильные камеры для хранения продуктов следует оборудовать стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата, а при необходимости - подвесными балками с лужеными крючьями или крючьями из нержавеющей стали.

Охлажденные мясные туши, полутуши, четвертины подвешивают на крючьях так, чтобы они не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения. Мороженое мясо хранят на стеллажах или подтоварниках штабелями.

Субпродукты хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

Птицу мороженую или охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках, укладывая в штабеля; для лучшей циркуляции воздуха между ящиками (коробами) рекомендуется прокладывать рейки.

Рыбу мороженую (филе рыбное) хранят на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика.

Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной.

Масло сливочное хранят в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках, масло топленое - в таре производителя.

Крупные сыры хранят без тары на чистых стеллажах. При укладке сыров один на другой между ними прокладываются картон или фанера.

Мелкие сыры хранят в потребительской таре на полках или стеллажах.

Готовые мясопродукты (колбасы, окорока, сосиски, сардельки) хранят в таре поставщика или производственной таре.

Яйца в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях. **Яичный порошок** хранят в сухом помещении, **меланж** - при температуре не выше минус 6 град. С.

Крупу и муку хранят в мешках на подтоварниках в штабелях на расстоянии до пола не менее 15 см.

Макаронные изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

Чай и кофе хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.

Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Для хранения хлеба рекомендуется выделить отдельную кладовую. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно.

Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке шкафов крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать полки с использованием 1-процентного раствора уксусной кислоты.

Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; **капусту** - на отдельных стеллажах, в ларях; **квашеные, соленые овощи** - в бочках, при температуре не выше 10 С⁰. **Плоды и зелень** хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12 С⁰.

Замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.

Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.

ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАБОТКЕ СЫРЬЯ И ПРОИЗВОДСТВУ ПРОДУКЦИИ

Производство продукции должно проводиться по технической документации, разработанной в установленном законодательством порядке.

При проведении массовых общественных мероприятий в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) организациям общественного питания **рекомендуется согласовывать ассортимент реализуемых блюд** с органами, осуществляющими функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения по месту размещения организации общественного питания.

Продукция готовится партиями по мере ее спроса и реализации.

Обработка сырых и готовых продуктов производится отдельно в специально оборудованных цехах. В организациях, не имеющих цехового деления, с ограниченным ассортиментом выпускаемых блюд допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах.

Мясо дефростируют двумя способами. Медленное размораживание проводится в дефростере при температуре от 0 до +6 С⁰, при отсутствии дефростера - в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. **Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.**

Допускается размораживание мяса в СВЧ-печах (установках) по указанным в их паспортах режимам.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

По окончании работы щетки очищают, промывают горячими растворами моющих средств при температуре 45 - 50 С⁰, ополаскивают, замачивают в дезрастворе на 10 - 15 мин., ополаскивают проточной водой и просушивают.

Мясной фарш хранят не более 12 ч при температуре от +2 до +4 С⁰. При отсутствии холода хранение фарша запрещается.

Субпродукты (мозги, почки, рубцы) дефростируют на воздухе или в воде. Перед тепловой обработкой мозги, вымя, почки, рубцы вымачивают в холодной воде.

Тушки птицы размораживают на воздухе, затем промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 С⁰ из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.

Салаты, винегреты и нарезанные компоненты в незаправленном виде хранят при температуре 4 +/- 2 С⁰ не более 6 ч. Заправлять салаты и винегреты и нарезанные компоненты следует непосредственно перед отпуском.

Условия хранения салатов с продленными сроками годности должны соответствовать требованиям технических условий, на

которые выдается санитарно-эпидемиологическое заключение органов и учреждений госсанэпидслужбы в установленном порядке.

Салаты из свежих овощей, фруктов и зелени готовят партиями по мере спроса.

При приготовлении студня отваренные мясопродукты и другие компоненты заливают процеженным бульоном и подвергают повторному кипячению. Студень в горячем виде разливают в предварительно ошпаренные формы (противни) и оставляют для остывания до температуры 25 С⁰ на производственных столах. Последующее доохлаждение и хранение при температуре 4 +/- 2 С⁰ осуществляется в холодильнике в холодном цехе. Реализация студня без наличия холодильного оборудования не допускается.

Готовность изделий из мяса и птицы определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта. Для натуральных рубленых изделий - не ниже 85 град. С, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 С⁰. Указанная температура выдерживается в течение 5 мин.

Готовность изделий из рыбного фарша и рыбы определяется образованием поджаристой корочки и легким отделением мяса от кости в порционных кусках.

Блюда, содержащие рыбу, морепродукты или иные продукты животного происхождения в сыром виде, должны производиться в стационарных организациях общественного питания. Блюда не подлежат хранению и должны готовиться непосредственно перед раздачей по заказу посетителей.

Приготовление кулинарных изделий в грилях осуществляют в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом температура в толще готового продукта должна быть не ниже 85 С⁰.

Приготовление блюд в микроволновой печи производится согласно прилагаемой инструкции.

При жарке изделий во фритюре рекомендуется использовать специализированное оборудование, не требующее дополнительного добавления фритюрных жиров.

При использовании традиционных технологий изготовления изделий во фритюре применяется только специализированное технологическое оборудование. При этом проводится производственный контроль качества фритюрных жиров.

Ежедневно до начала и по окончании жарки проверяют качество фритюра по органолептическим показателям (вкусу, запаху, цвету) и ведут

записи по использованию фритюрных жиров. При наличии резкого, неприятного запаха, горького, вызывающего неприятное ощущение першения, привкуса и значительного потемнения дальнейшее использование фритюра не допускается.

Порядок и периодичность контроля за качеством фритюрных жиров устанавливается изготовителем по согласованию с органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

Отварное мясо, птицу и субпродукты для первых и вторых блюд нарезают на порции, заливают бульоном, кипятят в течение 5 - 7 мин. и хранят в этом же бульоне при температуре +75 С⁰ до отпуска не более 1 ч.

При приготовлении начинки для пирожков и блинчиков фарш из предварительно отваренного мяса или ливера жарят на противне не менее 5 - 7 мин., периодически помешивая.

Готовую начинку следует использовать в течение 2 ч после жарки.

Обработка яйца, используемого для приготовления блюд, осуществляется в отведенном месте в специальных промаркированных емкостях в следующей последовательности: теплым 1 - 2-процентным раствором кальцинированной соды, 0,5-процентным раствором хлорамина или другими разрешенными для этих целей моющими и дезинфицирующими средствами, после чего ополаскивают холодной проточной водой. Чистое яйцо выкладывают в чистую промаркированную посуду.

Хранение необработанных яиц в кассетах, коробах в производственных цехах не допускается.

Яичный порошок после просеивания, разведения водой и набухания в течение 30 - 40 мин. сразу же подвергают кулинарной обработке.

Использование столового яйца (срок годности которого больше 7 суток, не считая дня снесения) для изготовления яичницы-глазуньи не допускается.

Хранение яичной массы осуществляется не более 30 мин.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание потемнения, высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 ч. **Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки**, рекомендуется выдерживать в 3-процентном растворе уксусной кислоты или 10-процентном растворе поваренной соли в течение 10 мин. с последующим ополаскиванием проточной водой.

Охлаждение киселей, компотов следует производить в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде в холодном цехе.

Промывка гарниров (макароны, рис и др.) осуществляется только горячей кипяченой водой.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организациях запрещается:

- изготовление и продажа изделий из мясной обрезки, свиных баков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
- изготовление макарон по-флотски;
- использование творога из непастеризованного молока;
- приготовление блинчиков с творогом из непастеризованного молока;
- использование сырого и пастеризованного фляжного молока в натуральном виде без предварительного кипячения;
- переливание кисломолочных напитков (кефир, ряженка, простокваша, ацидофилин и др.) из потребительской тары в котлы - их порционируют непосредственно из бутылок, пакетов в стаканы или подают на раздачу в заводской упаковке;
- использование простокваши-самокваса в качестве напитка, приготовление из него творога;
- приготовление консервов овощных, мясных, рыбных, грибных в герметичной таре;
- приготовление кисломолочных напитков, производство пива, алкогольных и безалкогольных напитков;
- приготовление сушеной и вяленой рыбы;
- изготовление сухих грибов.

При условии соблюдения требований санитарных правил в организациях допускается приготовление и реализация полуфабрикатов, копченых мясных изделий, кур и уток, соленой и копченой рыбы, соленых и квашеных овощей без герметической упаковки, кваса, хлеба, а также других пищевых продуктов.

Приготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах в местах отдыха и на улицах разрешается при условии изготовления полуфабрикатов в стационарных организациях. При этом необходимо соблюдение следующих условий:

- наличие павильона, подключенного к сетям водопровода и канализации, а также холодильного оборудования для хранения полуфабрикатов;

- наличие в базовой организации условий для обработки инвентаря, тары;
- использование для жарки древесины или готового древесного угля, металлических шампуров, а для отпуска - одноразовой посуды и столовых приборов;
- осуществление жарки непосредственно перед реализацией;
- наличие у работников личной медицинской книжки установленного образца с отметками о прохождении необходимых обследований, результатов лабораторных исследований, прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;
- наличие условий для соблюдения работниками правил личной гигиены;
- размещение павильона на расстоянии не ближе 50 метров от жилых зданий, лечебно-профилактических организаций, спортивно-оздоровительных и образовательных учреждений.

Приготовление и реализация студней и паштетов, заливных из мяса, птицы, рыбы, блинчиков и пирожков с мясным и ливерным фаршем и других изделий повышенного эпидемического риска допускаются при условии соблюдения требований настоящих санитарных правил.

ТРЕБОВАНИЯ К АНТИТЕРРОРИСТИЧЕСКОЙ ЗАЩИЩЕННОСТИ

Постановление Правительства Российской Федерации
от 25 марта 2015 г. № 272

Извлечения

ТРЕБОВАНИЯ К АНТИТЕРРОРИСТИЧЕСКОЙ ЗАЩИЩЕННОСТИ МЕСТ МАССОВОГО ПРЕБЫВАНИЯ ЛЮДЕЙ

I. Общие положения

1. Настоящие требования устанавливают порядок организации и проведения работ в области обеспечения антитеррористической защищенности мест массового пребывания людей (за исключением объектов (территорий), правообладателями которых являются федеральные органы исполнительной власти и Государственная корпорация по атомной энергии "Росатом" или которые относятся к сфере их деятельности, предполагающей использование объекта (территории), подлежащего антитеррористической защите, а также объектов (территорий), подлежащих обязательной охране полицией) (далее - места массового пребывания людей).

2. Перечень мест массового пребывания людей в пределах территорий субъектов Российской Федерации или муниципальных образований определяется соответственно исполнительными органами государственной власти субъектов Российской Федерации или органами местного самоуправления по согласованию с территориальными органами безопасности, территориальными органами Министерства внутренних дел Российской Федерации и Министерства Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий.

3. Организационные мероприятия по обеспечению антитеррористической защищенности мест массового пребывания людей осуществляются исполнительными органами государственной власти субъектов Российской Федерации и органами местного самоуправления в пределах территорий субъектов Российской Федерации или муниципальных образований, на которых расположены соответствующие места массового пребывания людей.

4. Настоящие требования носят общий характер в отношении вопросов оснащения мест массового пребывания людей средствами инженерной защиты и инженерно-техническими средствами охраны. Оснащение места массового пребывания людей конкретными моделями средств охраны определяется в техническом задании на проектирование и на этапе выполнения строительно-монтажных работ, реконструкции и

капитального ремонта.

5. Антитеррористическая защищенность мест массового пребывания людей должна соответствовать характеру угроз, оперативной обстановке, обеспечивать наиболее эффективное и экономное использование сил и средств, задействованных в обеспечении безопасности мест массового пребывания людей.

II. Категорирование мест массового пребывания людей

6. Категорирование мест массового пребывания людей проводится в целях установления дифференцированных требований к обеспечению их безопасности с учетом степени потенциальной опасности и угрозы совершения в местах массового пребывания людей террористических актов и их возможных последствий.

7. Степень угрозы совершения террористического акта определяется на основании данных о совершенных и предотвращенных террористических актах в субъекте Российской Федерации (муниципальном образовании), на территории которого расположено место массового пребывания людей. Возможные последствия совершения террористического акта в месте массового пребывания людей определяются на основании прогнозных показателей о количестве людей, которые могут погибнуть или получить вред здоровью.

8. Для проведения категорирования места массового пребывания людей решением руководителя исполнительного органа государственной власти субъекта Российской Федерации (главы муниципального образования), на территории которого расположено место массового пребывания людей, создается межведомственная комиссия по обследованию места массового пребывания людей (далее - комиссия).

9. Комиссию возглавляет руководитель исполнительного органа государственной власти субъекта Российской Федерации (глава муниципального образования), на территории которого расположено место массового пребывания людей, либо уполномоченное им должностное лицо.

В состав комиссии включаются собственник места массового пребывания людей или лицо, использующее место массового пребывания людей на ином законном основании (далее - правообладатель места массового пребывания людей), представители территориального органа безопасности, территориальных органов Министерства внутренних дел Российской Федерации и Министерства Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий. При необходимости к работе комиссии привлекаются представители собственников объектов, которые располагаются в границах места массового пребывания людей либо в непосредственной близости к нему.

10. В зависимости от возможных последствий совершения террористического акта в местах массового пребывания людей

устанавливаются следующие категории мест массового пребывания людей:

а) место массового пребывания людей 1 категории - место массового пребывания людей, в котором при определенных условиях может одновременно находиться более 1000 человек;

б) место массового пребывания людей 2 категории - место массового пребывания людей, в котором при определенных условиях может одновременно находиться от 200 до 1000 человек;

в) место массового пребывания людей 3 категории - место массового пребывания людей, в котором при определенных условиях может одновременно находиться от 50 до 200 человек.

11. Расчет количества людей проводится путем проведения мониторинга одновременного пребывания и (или) передвижения людей на территории места массового пребывания людей в течение 3 дней, включая рабочие и выходные (праздничные) дни.

12. В зависимости от обстановки, складывающейся в районе расположения места массового пребывания людей, комиссией может быть принято решение о присвоении месту массового пребывания людей категории выше или ниже, чем это предусмотрено пунктом 10 настоящих требований.

13. Результаты работы комиссии оформляются актом обследования и категорирования места массового пребывания людей, который составляется в 5 экземплярах, подписывается всеми членами комиссии и является неотъемлемой частью паспорта безопасности места массового пребывания людей (далее - паспорт безопасности).

III. Паспорт безопасности места массового пребывания людей

14. На каждое место массового пребывания людей после проведения его обследования и категорирования комиссией составляется паспорт безопасности.

Паспорт безопасности составляется в 5 экземплярах, согласовывается с руководителями территориального органа безопасности, территориальных органов Министерства внутренних дел Российской Федерации, Министерства Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий и утверждается руководителем исполнительного органа государственной власти субъекта Российской Федерации (главой муниципального образования), на территории которого расположено место массового пребывания людей.

15. Согласование паспорта безопасности осуществляется в течение 30 дней со дня его разработки.

16. Паспорт безопасности является информационно-справочным документом, который отражает состояние антитеррористической защищенности места массового пребывания людей и содержит перечень необходимых мероприятий по предупреждению (пресечению)

террористических актов в месте массового пребывания людей.

17. Паспорт безопасности является документом, содержащим служебную информацию ограниченного распространения, и имеет пометку "Для служебного пользования", если ему не присваивается гриф секретности.

Решение о присвоении паспорту безопасности грифа секретности принимается в соответствии с законодательством Российской Федерации.

18. Первый экземпляр паспорта безопасности хранится в исполнительном органе государственной власти субъекта Российской Федерации (администрации муниципального образования), на территории которого расположено место массового пребывания людей, остальные экземпляры хранятся в территориальном органе безопасности, территориальных органах Министерства внутренних дел Российской Федерации и Министерства Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий и у правообладателя места массового пребывания людей.

При невозможности обеспечения правообладателем места массового пребывания людей сохранности экземпляра паспорта безопасности он передается на хранение в исполнительный орган государственной власти субъекта Российской Федерации (администрацию муниципального образования), на территории которого расположено место массового пребывания людей.

19. Актуализация паспорта безопасности происходит не реже одного раза в 3 года, а также в следующих случаях:

а) изменение основного назначения и значимости места массового пребывания людей;

б) изменение общей площади и границ места массового пребывания людей;

в) изменение угроз террористического характера в отношении места массового пребывания людей;

г) возведение в границах места массового пребывания людей либо в непосредственной близости к нему каких-либо объектов.

20. При актуализации паспорт безопасности согласовывается с территориальным органом безопасности, территориальными органами Министерства внутренних дел Российской Федерации и Министерства Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий в течение 30 дней со дня внесения в него изменений.

IV. Мероприятия по обеспечению антитеррористической защищенности мест массового пребывания людей

21. Антитеррористическая защищенность мест массового пребывания людей обеспечивается путем:

а) проведения организационных мероприятий по обеспечению антитеррористической защищенности мест массового пребывания людей,

включая категорирование мест массового пребывания людей, с учетом степени потенциальной опасности и угрозы совершения на них террористического акта и его возможных последствий;

б) определения и устранения причин и условий, способствующих совершению в местах массового пребывания людей террористических актов;

в) контроля в едином информационном пространстве в режиме реального времени обстановки, складывающейся в районах расположения мест массового пребывания людей;

г) применения современных информационно-коммуникационных технологий для обеспечения безопасности мест массового пребывания людей;

д) оборудования мест массового пребывания людей необходимыми инженерно-техническими средствами;

е) контроля за соблюдением требований к обеспечению антитеррористической защищенности мест массового пребывания людей;

ж) осуществления мероприятий по защите информации.

22. В зависимости от установленной категории в отношении места массового пребывания людей реализуется комплекс мероприятий по обеспечению его антитеррористической защищенности, предусмотренный настоящими требованиями, который может быть изменен в зависимости от складывающейся общественно-политической, социальной и оперативной обстановки по решению руководителя исполнительного органа государственной власти субъекта Российской Федерации (главы муниципального образования), на территории которого расположено место массового пребывания людей.

23. Все места массового пребывания людей независимо от установленной категории оборудуются:

а) системой видеонаблюдения;

б) системой оповещения и управления эвакуацией;

в) системой освещения.

24. В целях поддержания правопорядка в местах массового пребывания людей организуется их физическая охрана.

25. В рамках комплексного использования сил и средств органов внутренних дел и внутренних войск Министерства внутренних дел Российской Федерации по обеспечению правопорядка патрули должны быть максимально приближены к местам массового пребывания людей с целью оперативного реагирования на изменение оперативной обстановки.

26. К обеспечению физической охраны мест массового пребывания людей могут привлекаться различные общественные объединения и организации в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

27. Пути эвакуации в местах массового пребывания людей должны быть свободны для перемещения людей и транспортных средств.

28. Места массового пребывания людей 1 категории (за исключением прогулочных и пешеходных зон, улиц, проспектов, переулков, бульваров)

по решению исполнительных органов государственной власти субъекта Российской Федерации (органов местного самоуправления), на территории которого расположены соответствующие места массового пребывания людей, могут оборудоваться стационарными колоннами (стойками) с кнопками экстренного вызова наряда полиции и системой обратной связи, а также при необходимости обследуются кинологами со специально обученными служебными собаками с целью выявления возможной установки взрывного устройства.

29. Места массового пребывания людей 1 и 2 категории оборудуются информационными стендами (табло), содержащими схему эвакуации при возникновении чрезвычайных ситуаций, телефоны правообладателя соответствующего места массового пребывания людей, аварийно-спасательных служб, правоохранительных органов и органов безопасности.

30. Система видеонаблюдения с учетом количества устанавливаемых видеокамер и мест их размещения должна обеспечивать непрерывное видеонаблюдение за состоянием обстановки на всей территории места массового пребывания людей, архивирование и хранение данных в течение 30 дней.

31. Система оповещения в месте массового пребывания людей должна обеспечивать оперативное информирование людей об угрозе совершения или о совершении террористического акта.

32. Система оповещения в месте массового пребывания людей является автономной, не совмещенной с ретрансляционными технологическими системами.

Количество оповещателей и их мощность должны обеспечивать необходимую слышимость на всей территории места массового пребывания людей.

33. При получении информации об угрозе совершения террористического акта для своевременного и адекватного реагирования на возникающие террористические угрозы и предупреждения совершения террористических актов в местах массового пребывания людей осуществляются мероприятия соответствующего режима усиления противодействия терроризму.

Содержание режимов усиления противодействия терроризму предусматривает выполнение комплекса мер, указанных в настоящих требованиях, в зависимости от степени угрозы совершения террористического акта и его возможных последствий, уровня террористической опасности, вводимого в пределах субъектов Российской Федерации и отдельных местностях (объектах) Российской Федерации в соответствии с Порядком установления уровней террористической опасности, предусматривающих принятие дополнительных мер по обеспечению безопасности личности, общества и государства, утвержденным Указом Президента Российской Федерации от 14 июня 2012 г. N 851 "О порядке установления уровней террористической опасности, предусматривающих принятие дополнительных мер по

обеспечению безопасности личности, общества и государства".

V. Порядок информирования об угрозе совершения или о совершении террористического акта

34. При поступлении в исполнительный орган государственной власти субъекта Российской Федерации, администрацию муниципального образования или правообладателю места массового пребывания людей информации (в том числе анонимного характера) об угрозе совершения или о совершении террористического акта в месте массового пребывания людей должностные лица исполнительного органа государственной власти субъекта Российской Федерации, администрации муниципального образования или правообладатель места массового пребывания людей незамедлительно информируют об этом территориальный орган безопасности, территориальные органы Министерства внутренних дел Российской Федерации и Министерства Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий посредством имеющихся в их распоряжении средств связи.

35. При представлении информации с помощью средств телефонной связи или радиосвязи лицо, передающее информацию, называет свои фамилию, имя, отчество, занимаемую должность, наименование места массового пребывания людей и сообщает имеющуюся информацию об угрозе совершения или о совершении террористического акта.

36. Лицо, передавшее информацию с помощью средств электронной или факсимильной связи, телефонной связи или радиосвязи, фиксирует факт передачи, дату и время передачи информации имеющимися в его распоряжении средствами аудио- и (или) видеозаписи, программными и (или) техническими средствами.

37. Срок хранения носителей информации, подтверждающих факт ее передачи, дату и время, составляет не менее 30 дней.

VI. Порядок осуществления контроля за выполнением требований к антитеррористической защищенности мест массового пребывания людей

38. Контроль за выполнением настоящих требований осуществляется комиссией посредством организации и проведения плановых и внеплановых проверок с докладом результатов руководителю исполнительного органа государственной власти субъекта Российской Федерации (главе муниципального образования), на территории которого расположено место массового пребывания людей, либо лицу, исполняющему его обязанности.

39. Плановая проверка осуществляется 1 раз в год в соответствии с планом, утвержденным председателем комиссии, и проводится в форме документарного контроля или выездного обследования места массового

пребывания людей на предмет определения состояния его антитеррористической защищенности.

40. Внеплановые проверки проводятся в форме документарного контроля или выездного обследования места массового пребывания людей:

а) в целях контроля устранения недостатков, выявленных в ходе плановых проверок;

б) при повышении уровня террористической опасности, вводимого в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 14 июня 2012 г. N 851 "О порядке установления уровней террористической опасности, предусматривающих принятие дополнительных мер по обеспечению безопасности личности, общества и государства";

в) в случае возникновения угрозы совершения или при совершении террористического акта в районе расположения места массового пребывания людей;

г) при возникновении чрезвычайной ситуации в районе расположения места массового пребывания людей;

д) при поступлении от граждан жалоб на несоблюдение требований к антитеррористической защищенности мест массового пребывания людей и бездействие должностных лиц, органов и организаций в отношении обеспечения антитеррористической защищенности мест массового пребывания людей.

41. Срок проведения плановых и внеплановых проверок не может превышать 10 рабочих дней.

42. После проведения проверки комиссия направляет правообладателю места массового пребывания людей и руководителю исполнительного органа государственной власти субъекта Российской Федерации (главе муниципального образования), на территории которого расположено место массового пребывания людей, предложения по совершенствованию мероприятий по обеспечению антитеррористической защищенности места массового пребывания людей и устранению выявленных недостатков.

43. Контроль за устранением выявленных недостатков осуществляется комиссией.

Утверждена
постановлением Правительства
Российской Федерации
от 25 марта 2015 г. N 272

ФОРМА ПАСПОРТА

БЕЗОПАСНОСТИ МЕСТ МАССОВОГО ПРЕБЫВАНИЯ ЛЮДЕЙ

(гриф или пометка)

Экз. N _____

УТВЕРЖДАЮ

(руководитель исполнительного органа
государственной власти субъекта Российской
Федерации (глава муниципального образования))

(подпись)

(ф.и.о.)

"__" _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО

(руководитель территориального органа
безопасности)

(подпись)

(ф.и.о.)

"__" _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО

(руководитель территориального органа МВД
России)

(подпись)

(ф.и.о.)

"__" _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО

(руководитель территориального органа
МЧС России)

(подпись)

(ф.и.о.)

"__" _____ 20__ г.

ПАСПОРТ БЕЗОПАСНОСТИ
места массового пребывания людей

(наименование населенного пункта)

20__ г.

1. Общие сведения о месте массового пребывания людей

(наименование)

(адрес места расположения)

(принадлежность (федеральная, региональная, муниципальная, др.), основное функциональное назначение, дата и реквизиты решения об отнесении к месту массового пребывания людей)

(границы места массового пребывания людей)

(общая площадь, протяженность периметра, метров)

(результаты мониторинга количества людей, одновременно находящихся в месте массового пребывания людей)

(категория места массового пребывания людей)

(территориальный орган МВД России, на территории обслуживания которого расположено место массового пребывания людей, адрес и телефоны дежурной части)

(общественные объединения и (или) организации, принимающие участие в обеспечении правопорядка в месте массового пребывания людей, ф.и.о. руководителя, служебный, мобильный, домашний телефоны)

(краткая характеристика местности в районе расположения места массового пребывания людей, рельеф, прилегающие лесные массивы, возможность незаметного подхода)

2. Сведения об объектах, расположенных в месте массового пребывания людей

N п/п	Наименование объекта	Характеристика объекта, сведения о форме собственности, владельце (руководителе), режим работы объекта	Место расположения объекта	Сведения о технической укрепленности и организации охраны объекта

3. Сведения об объектах, расположенных в непосредственной близости к месту массового пребывания людей

№ п/п	Наименование объекта	Характеристика объекта по видам значимости и опасности	Сторона расположения объекта	Расстояние до места массового пребывания людей (метров)

4. Размещение места массового пребывания людей по отношению к транспортным коммуникациям

№ п/п	Вид транспорта и транспортных коммуникаций	Наименование объекта транспортной коммуникации	Расстояние до транспортных коммуникаций (метров)
1	Автомобильный (магистрали, шоссе, дороги, автовокзалы, автостанции)		
2	Железнодорожный (железнодорожные пути, вокзалы, станции, платформы, переезды)		
3	Воздушный (аэропорты, аэровокзалы, военные аэродромы, вертолетные площадки, взлетно-посадочные полосы)		
4	Водный (морские и речные порты, причалы)		

5. Сведения об организациях, осуществляющих обслуживание места массового пребывания людей

№ п/п	Наименование организации, адрес, телефоны, вид собственности, руководитель	Вид деятельности по обслуживанию	График проведения работ

6. Общие сведения о работниках и (или) арендаторах места массового пребывания людей, а также объектов, расположенных в месте массового пребывания людей

(численность работников)

(средняя и максимальная посещаемость объекта, количество одновременно пребывающих людей)

(сведения об арендаторах)

7. Сведения о потенциально опасных участках и (или) критических элементах места массового пребывания людей

N п/п	Наименование потенциально опасного участка или критического элемента	Количество работающих человек	Характер возможной чрезвычайной ситуации

8. Возможные противоправные действия в месте массового пребывания людей:

- а) _____;
(описание возможных противоправных действий (совершение взрыва, поджога или иных действий, направленных на причинение вреда жизни и здоровью людей, разрушение расположенных в месте массового пребывания людей объектов и сооружений или угроза совершения указанных действий, захват заложников, вывод из строя или несанкционированное вмешательство в работу различных коммуникаций, иные ситуации)
- б) _____
(зафиксированные диверсионно-террористические проявления в месте массового пребывания людей или в районе его расположения, их краткая характеристика)

9. Оценка социально-экономических последствий террористического акта в месте массового пребывания людей

N п/п	Террористическая угроза	Прогнозируемое количество пострадавших в результате террористического акта (человек)	Масштаб последствий террористического акта

10. Силы и средства, привлекаемые для обеспечения антитеррористической защищенности места массового пребывания людей:

- а) _____;
(территориальный орган МВД России, подразделение ведомственной охраны, частная охранная организация, общественное формирование; адрес, ф.и.о., телефон руководителя, телефоны дежурной части, номер, дата выдачи и срок действия лицензии на осуществление охранной деятельности (для частных охранных организаций)
- б) _____;
(маршруты автопатрулей полиции, приближенные к месту массового пребывания людей, график объезда места массового пребывания людей, время прибытия группы быстрого реагирования подразделения полиции от места постоянной дислокации)
- в) _____;
(наличие и характеристика стационарных постов полиции в месте массового пребывания людей, их дислокация, техническая оснащенность, режим службы)

г) _____;
 состав наряда, обеспечивающего охрану общественного порядка в месте массового пребывания людей, отдельно по его принадлежности и виду

Вид наряда	Количество	
	единиц	человек
Стационарный пост полиции		
Пеший внутренний пост полиции		
Суточный пост		
12-часовой пост		
8-часовой пост		
Всего		

д) _____;
 (сведения о наличии добровольной народной дружины или других организаций по охране общественного порядка)

е) _____;
 (огнестрельное оружие и патроны к нему, количество отдельно по каждому виду, типу, модели; защитные средства, тип, количество; специальные средства, тип, количество; служебные собаки, есть, нет, если есть - сколько, какой породы)

ж) _____;
 организация оповещения и связи (между постами: телефоны, радиостанции)

_____ (между постами и дежурной частью: телефоны, радиостанции) (телефоны частных охранных организаций,

_____ диспетчерских и дежурных служб (города, района) (телефоны дежурных территориального органа

_____ безопасности, территориальных органов МВД России и МЧС России)

_____ (телефоны исполнительного органа государственной власти субъекта Российской Федерации или органа местного самоуправления по подведомственности места массового пребывания людей)

_____ (наименование ближайших подразделений аварийно-спасательных служб и расстояние до них, километров)

11. Меры по инженерно-технической, физической защите и пожарной безопасности места массового пребывания людей:

а) наличие и характеристика инженерно-технических средств _____;

(ограждение места массового пребывания людей, инженерные заградительные

сооружения, препятствующие несанкционированному проезду транспорта на территорию места массового пребывания людей, камеры системы видеоконтроля, места их расположения, устойчивость функционирования системы видеоконтроля, стационарные колонны (стойки) экстренного вызова наряда полиции и обратной связи с дежурной частью территориального органа МВД России, количество и места их расположения, опоры освещения, их количество, работоспособность, достаточность освещенности всей территории места массового пребывания людей)

б) обеспечение пожарной безопасности

_____;
(пожарная сигнализация, места расположения первичных средств пожаротушения)

в) _____
система оповещения и управления эвакуацией (характеристика, пути эвакуации)

12. Оценка достаточности мероприятий по защите критических элементов и потенциально опасных участков места массового пребывания людей

N п/п	Наименование критического элемента или потенциально опасного участка	Выполнение установленных требований	Выполнение задачи по физической защите	Выполнение задачи по предотвращению террористического акта	Вывод о достаточности мероприятий по защите	Компенсационные мероприятия

13. Выводы о надежности охраны места массового пребывания людей и рекомендации по укреплению его антитеррористической защищенности:

а) _____;
(выводы о надежности охраны и способности противостоять попыткам совершения террористических актов и иных противоправных действий)

б) _____;
(первоочередные, неотложные мероприятия, направленные на обеспечение антитеррористической защищенности, устранение выявленных недостатков)

в) _____
(требуемое финансирование обеспечения мероприятий по антитеррористической защищенности места массового пребывания людей)

14. Дополнительная информация

(дополнительная информация с учетом особенностей места массового пребывания людей)

Приложения:

1. Акт обследования места массового пребывания людей.
2. План-схема места массового пребывания людей с привязкой к местности и с указанием расположения объектов, ходящихся на территории места массового пребывания людей и в непосредственной близости к нему,

постов охраны, маршрутов патрулирования нарядов полиции, положения инженерно-технических средств, расположения произведений монументального искусства, мест отдыха (лавочек, скамеек, детских площадок, летних кафе и др.), мусорных контейнеров.

3. Схемы коммуникаций места массового пребывания людей (водоснабжения, электроснабжения, газоснабжения и др.).

4. Инструкция по эвакуации людей.

5. Лист учета корректировок.

(правообладатель места массового пребывания людей)

(подпись)

(ф.и.о.)

Составлен " __ " _____ 20__ г.

Актуализирован " __ " _____ 20__ г.