

## **Информация о требованиях, предъявляемых при оказании услуг общественного питания.**

### ***Нормативные документы, регулирующие оборот сырья и пищевых продуктов, в том числе алкогольной продукции:***

1. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 7.02.1992 г. № 2300-1.
2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ.
3. Федеральный закон «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции» от 22.11.1995 г. № 171-ФЗ.
4. Правила продажи отдельных видов товаров, утвержденные постановлением Правительством РФ от 19.01.1998 г. № 55.
5. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства РФ от 15.08.98 г. № 1036.
6. Положение о лицензировании розничной продажи алкогольной продукции на территории Республики Башкортостан от 11 июня 2004г. № 107.
7. «О справке, прилагаемой к грузовой таможенной декларации», постановление Правительства РФ от 31.12. 2005 г. № 872.
8. «О справке к товарно-транспортной накладной на этиловый спирт, алкогольную и спиртосодержащую продукцию», постановление Правительства РФ от 31.12. 2005 г. № 864.
9. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
10. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

- Предприятия общественного питания должны обеспечивать потребителям надлежащий уровень обслуживания, оформляться в соответствии со специализацией заведения, иметь типовую вывеску, специализированное для данного вида деятельности оборудование, упаковочные материалы. Сотрудники предприятия должны иметь санитарную одежду. Потребителям предлагается разнообразный ассортимент блюд и изделий, напитков сложного приготовления.

- Потребителям при посещении предприятий общественного питания должна быть предоставлена информация в наглядной и доступной форме о наименовании, типе, классе предприятия, его адресе (местонахождении собственника), режиме работы, об ассортименте предлагаемой продукции, перечне предоставляемых услуг. Потребитель вправе потребовать возмещения причиненных убытков и компенсации морального вреда в случае некачественного оказания услуг.

- Потребителям должны предоставить возможность ознакомиться с меню, ценами, условиями обслуживания, а также дополнительными условиями, предоставляемыми в предприятии общественного питания. Указанный в меню перечень блюд и алкогольных напитков должен выдерживаться в течение всего рабочего дня.

- Предприятия общественного питания всех форм собственности и ведомственной принадлежности обязаны в своей работе использовать официальные сборники технических нормативов (СТН) – сборники блюд и изделий. На продукцию

по СТН предприятиями разрабатываются технологические карты. На изделия (блюда), не вошедшие в СТН, предприятия должны разрабатывать технико-технологические карты (ТТК) на основании актов контрольных проработок новых блюд и изделий. Разработка ТТК осуществляется согласно «Временному порядку разработки и утверждения ТТК».

- Основным первичным документом в сфере общепита является калькуляционная карточка (форма №ОП-1), которая составляется на каждое блюдо, именно на ее основе в любом предприятии общественного питания определяется продажная цена готовой продукции. Расчет продажной цены готового блюда осуществляется с помощью процесса калькуляции на основании нормативов, установленных Сборниками рецептур. Указанные сборники являются специальными нормативными документами, используемыми в общественном питании.

- В новой редакции «Правил оказания услуг общественного питания» предприятия должны предоставлять информацию о пищевой ценности выпускаемой продукции, в том числе и на алкогольную продукцию (коктейли собственного приготовления). Предприятия общественного питания обязаны показать пищевую ценность не только в ТТК, но и довести ее до потребителя «в наглядной и доступной форме»

- Обязательно наличие товарно-сопроводительных документов (накладные от поставщиков или документы на внутреннее перемещение товара, сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности, в том числе сопроводительные документы на алкогольную продукцию) на сырье, используемое для приготовления блюд и изделий, на товары реализуемые поштучно. На весовое сырье должны сохраняться маркировочные ярлыки с информацией об изготовителе, его местонахождении, дате изготовления, сроках годности, составе, пищевой ценности, чтобы идентифицировать сырье с товарно-сопроводительными документами – сертификатами соответствия, удостоверениями о качестве и безопасности.)

- все предприятия общественного питания, независимо от форм собственности, обязаны предоставить потребителю возможность проверки объема (массы) предлагаемой ему продукции, а также соответствия реализуемого блюда или изделия (услуги) требованиям нормативной документации. Исполнитель должен проводить контроль качества и безопасности оказываемых услуг. При приеме предварительного заказа на обслуживание предприятие должно гарантировать его выполнение в сроки, установленные взаимными обязательствами.

В предприятиях общественного питания грубейшим нарушением являются факты обсчета, обмана покупателей (например, за счет недовесов, недовложений, необоснованного увеличения норм закладки сырья.)

При выявлении указанных нарушений предусмотрена административная ответственность граждан, должностных лиц (индивидуальных предпринимателей) и юридических лиц в соответствии с КоАП РФ.

Информируем Вас, что в соответствии с принятыми поправками вступает в действие с 01.05.2009 года Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора)» от 26.12.2008 года № 294-ФЗ, согласно которому предприятия должны оповещаться не менее чем за 3 дня о предстоящих плановых проверках. Просим предоставить данную информацию хозяйствующим субъектам муниципального района.