

# ОКАЗАНИЕ УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ)

## 1. Основные нормативно-правовые акты, регулирующие отношения в сфере оказания услуг общественного питания.

Гражданский кодекс РФ от 26.01.1996 г;

Закон РФ от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;

Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон от 22.11.1995 г. № 171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции»;

Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма, последствий потребления табака или потребления никотин содержащей продукции»;

Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;

Постановление Правительства РФ от 31.12.2020 № 2463 «Об утверждении Правил продажи товаров по договору розничной купли-продажи, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование потребителя о безвозмездном предоставлении ему товара, обладающего этими же основными потребительскими свойствами, на период ремонта или замены такого товара, и перечня



+7 (343) 301-02-06



HmeliSuneli@resta.rest



www.hmeli.ru

г.Екатеринбург, пр.Ленина 69/10

непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих обмену, а также о внесении изменений в некоторые акты Правительства Российской Федерации; Постановление Правительства РФ от 16.07.2009 № 584 «Об уведомительном порядке начала осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности»;

ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции;

ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки;

ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей;

ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию;

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования»; ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»;

ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза. Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств;

ТР ТС 027/2012 Технический регламент Таможенного союза. О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания;

ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

ТР ТС 035/2014 «Технический регламент на табачную продукцию»;



+7 (343) 301-02-06



HmeliSuneli@resta.rest



www.hmeli.ru

г.Екатеринбург, пр.Ленина 69/10

ТР ЕАЭС 040/2016. Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции;

Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 № 45 «О техническом регламенте Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»;

ТР ЕАЭС 051/2021 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»;

ТР ЕАЭС 047/2018. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности алкогольной продукции» (вступает в силу с 01 января 2024 года);

ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования;

ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия ГОСТ Р 55323-2012 «Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения»;

ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу»;

ГОСТ Р 56766-2015 «Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации»;

ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;

ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Национальный стандарт Российской Федерации. Системы менеджмента безопасности пищевой

продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции;  
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию», утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.11.2020 № 36 (применяется в случае если имеются магазины (отделы) кулинарии в точках общественного питания);  
Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе» и иные нормативно-правовые акты.

**Санитарно-эпидемиологические требования к работникам, занятым в сфере общественного питания, регулируются следующими нормативными актами:**

- приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- приказ Минздрава России от 06.12.2021 № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения

профилактических прививок»;  
- приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций» (вместе с «Инструкцией о порядке проведения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения»).

## **2. Требования к организации деятельности исполнителя**

1. Уведомление о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности представляется юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями, осуществляющими оказание услуг общественного питания организациями общественного питания, в Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (ее территориальный орган) (п. 1 ч. 2 ст. 8 Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»).

2. В случае розничной продажи алкогольной продукции, оборота такой продукции (закупка, производство, хранение) в организациях общественного питания такая деятельность подлежит обязательному лицензированию (пункт 2 статьи 18 Федерального закона от 22.11.1995 № 171-ФЗ).

3. В настоящее время услуги общественного питания не подлежат обязательной сертификации, однако предприятия общественного питания вправе проводить добровольную сертификацию таких услуг. Добровольная сертификация осуществляется в целях удостоверения соответствия услуг государственным стандартам, условиям договоров, для содействия приобретателям в компетентном выборе услуг, повышения конкурентоспособности услуг.

4. Услуги общественного питания подразделяют:

- на услуги питания;
- услуги по изготовлению продукции общественного питания;
- услуги по организации потребления продукции общественного питания и обслуживанию;
- услуги по реализации продукции общественного питания и покупных товаров;
- услуги по организации досуга, в том числе развлекательные;
- информационно-консультационные (консалтинговые) услуги;
- прочие услуги общественного питания.

5. Услуги общественного питания оказываются в ресторанах, кафе, барах, столовых, закусочных и других местах общественного питания, типы которых, а для ресторанов и баров также их классы (люкс, высший, первый) определяются исполнителем в соответствии с государственным стандартом.

6. 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 трех машиномест).

7. Исполнитель обязан иметь книгу отзывов и предложений, которая предоставляется потребителю по его требованию.

8. Исполнитель вправе самостоятельно устанавливать в местах оказания услуг правила поведения для потребителей, не противоречащие законодательству Российской Федерации.

9. В соответствии с Приказом Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» работы в организациях общественного питания отнесены к работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) работников.

### **3. Информация, обязательная для доведения до потребителя**

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. Информация об исполнителе и оказываемых им услугах доводится до сведения потребителей на русском языке и дополнительно, по усмотрению исполнителя, - на государственных языках субъектов Российской Федерации, родных языках народов Российской Федерации и иностранных языках.

**На вывеске** организации общественного питания должна быть указана следующая обязательная информация: фирменное наименование (наименование) организации, место ее нахождения (адрес), тип, класс и режим работы.

Режим работы исполнителя - государственной или муниципальной организации устанавливается по решению соответствующих органов исполнительной власти и органов местного самоуправления. Режим работы исполнителя - организации иной организационно-правовой формы, а также индивидуального предпринимателя устанавливается ими самостоятельно. В случае временного приостановления оказания услуг (для проведения плановых санитарных дней, ремонта и в других случаях) исполнитель обязан своевременно предоставить потребителю информацию о дате и сроках приостановления своей деятельности.

В соответствии со статьей 11 Закона РФ «О защите прав потребителей» режим работы исполнителя доводится до сведения потребителей и должен соответствовать установленному исполнителем.

### **Информация об исполнителе услуг**

Если деятельность исполнителя подлежит лицензированию (реализация алкогольной продукции), то он обязан представить информацию о номере, сроке действия лицензии, а также об



органе, ее выдавшем.

Если исполнителем является индивидуальный предприниматель, то он должен предоставить потребителю информацию о государственной регистрации с указанием наименования зарегистрировавшего его органа.

### **Информация об оказываемых услугах общественного питания**

Исполнитель самостоятельно определяет перечень оказываемых услуг. При этом перечень производимой и реализуемой им продукции общественного питания и (или) покупных товаров, соответствующих обязательным требованиям нормативных правовых актов, указывается в меню (прейскуранте) или иным способом, обеспечивающим получение информации в наглядной и доступной форме в целях правильного выбора соответствующих услуг (продукции).

Исполнитель помимо информации, доведение которой предусмотрено статьей 10 Закона РФ «О защите прав потребителей», **обязан довести до сведения потребителей также следующую информацию об оказываемых услугах:**

- перечень услуг и условия их оказания;
- наименование предлагаемой продукции общественного питания с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов;
- сведения об объеме (весе) порций готовых блюд продукции общественного питания и покупных товаров, емкости потребительской тары предлагаемой алкогольной продукции и объеме ее порции;
- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (в том числе калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, а также витаминов, макро- и микроэлементов при добавлении их в процессе приготовления продукции



+7 (343) 301-02-06



HmeliSuneli@resta.rest



www.hmeli.ru

г.Екатеринбург, пр.Ленина 69/10

общественного питания).

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

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, условиями обслуживания и иной обязательной информацией, как в зале, так и вне зала обслуживания.

Цена услуги определяется стоимостью продукции, указанной в меню (прейскуранте).

Потребитель вправе получить дополнительную информацию о потребительских свойствах предлагаемой продукции общественного питания, а также об условиях приготовления блюд, если эти сведения не являются коммерческой тайной. Исполнитель обязан обеспечить возможность потребителю проверить объем (массу) предлагаемой ему продукции общественного питания посредством предоставления необходимых средств измерения.

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.

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.

### **Ответственность за ненадлежащую информацию об услугах**

Если при заключении договора информация об услугах не представлена, потребитель вправе потребовать возмещения убытков, причиненных необоснованным уклонением от заключения договора. Если договор заключен – потребитель вправе в разумный срок отказать от его исполнения и потребовать возврата уплаченной за услуги суммы и возмещения других убытков.

Исполнитель, не предоставивший покупателю полной и достоверной информации об услуге, несет ответственность, предусмотренную пунктами 1 - 4 статьи 18 или пунктом 1 статьи 29 Закона от 07.02.1992 г. № 2300-1, за недостатки услуг, возникшие после их оказания потребителю вследствие отсутствия у него такой информации.

При причинении вреда жизни, здоровью и имуществу потребителя вследствие непредоставления ему полной и достоверной информации об услугах, потребитель вправе потребовать возмещения такого вреда в порядке, предусмотренном статьей 14 Закона РФ «О защите прав потребителей», в том числе полного возмещения убытков, причиненных природным объектам, находящимся в собственности (владении) потребителя.

#### 4. Порядок оказания услуг общественного питания

**Договор на оказание услуг общественного питания является публичным договором.** Исполнитель обязан оказать услугу в соответствии с перечнем услуг, любому потребителю, обратившемуся к нему с намерением заказать услугу в течение всего режима работы исполнителя.

В соответствии с Правилами оказания услуг в сфере общественного питания услуга может быть оказана по предварительному заказу.

При предварительном заказе на оказание услуг один экземпляр документа, подтверждающего заключение договора об оказании услуги, выдается потребителю и (или) направляется в электронном виде (если потребителем выбран указанный способ).

Исполнитель обязан оказать потребителю услуги **в сроки, согласованные с потребителем.**

Если исполнитель нарушил сроки оказания услуги - сроки начала и (или) окончания оказания услуги, и (или) промежуточные сроки оказания услуги, или во время оказания услуги стало очевидным, что она не будет выполнена в срок, потребитель по своему выбору вправе:

- назначить исполнителю новый срок;
- поручить оказание услуги третьим лицам за разумную цену или выполнить ее своими силами и потребовать от исполнителя возмещения понесенных расходов;
- потребовать уменьшения цены за оказание услуги;
- отказаться от исполнения договора об оказании услуги.

В случае нарушения установленных сроков оказания услуги или назначенных потребителем новых сроков исполнитель уплачивает потребителю за каждый день (час, если срок



+7 (343) 301-02-06



HmeliSuneli@resta.rest



www.hmeli.ru

г.Екатеринбург, пр.Ленина 69/10

определен в часах) просрочки неустойку (пеню) в размере трех процентов цены оказания услуги, а если цена оказания услуги договором об оказании услуг не определена - общей цены заказа.

Исполнитель обязан обеспечить возможность потребителю проверить объем (массу) предлагаемой ему продукции общественного питания посредством предоставления необходимых средств измерения.

### **Оплата услуг общественного питания**

Исполнитель вправе предложить потребителю предварительную оплату услуг, оплату после отбора блюд или после приема пищи либо предложить потребителю иной порядок оплаты услуг.

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

Исполнитель при расчетах за оказываемые услуги выдает потребителю кассовый чек или бланк строгой отчетности на бумажном носителе и (или) направляет кассовый чек или бланк строгой отчетности потребителю в электронной форме с учетом требований законодательства Российской Федерации о применении контрольнокассовой техники.

В соответствии со ст. 16.1 Закона РФ «О защите прав потребителей» обязанность обеспечить возможность оплаты услуг с использованием национальных платежных инструментов в рамках национальной системы платежных карт распространяется на исполнителя, у которого выручка от реализации товаров (оказания услуг) за предшествующий календарный год превышает двадцать миллионов рублей.

Если место оплаты товаров (услуг) находится в месте, где не предоставляются услуги доступа к подвижной

радиотелефонной связи и (или) средствам коллективного доступа к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», исполнитель освобождается от обязанности обеспечить в этом месте возможность оплаты товаров (услуг) с использованием национальных платежных инструментов. При оплате услуг исполнителю запрещено устанавливать в отношении одного вида услуг различные цены в зависимости от способа их оплаты посредством наличных расчетов или в рамках применяемых форм безналичных расчетов.

Наряду с оказанием услуг общественного питания исполнитель вправе предложить потребителю приобрести услуги по организации досуга и другие услуги, однозначно указав на их возмездный или безвозмездный характер и предоставив возможность ознакомиться с необходимой информацией о таких услугах в соответствии с пунктом 9 настоящих Правил. При этом в соответствии со статьей 16 Закона РФ «О защите прав потребителей»:

- исполнитель не вправе без согласия потребителя выполнять дополнительные услуги за плату, а также включать в договор (заказ) иные расходы (платежи, комиссии, доплаты, чаевые и др.), не включенные в стоимость продукции, указанной в меню (прейскуранте), и цену выбранных потребителем услуг по организации досуга и других возмездных услуг;
- потребитель вправе отказаться от оплаты таких дополнительных услуг (расходов), а если они оплачены, - потребовать от исполнителя возврата уплаченной суммы.

*Постановлением РЭК Свердловской области от 10.12.2008 г. № 158-ПК установлены предельные размеры наценок на продукцию (товары), реализуемые в организациях общественного питания в образовательных организациях:*

а) кулинарная продукция собственного производства, мучные кондитерские и хлебобулочные изделия собственного производства – 60 %;

б) покупные товары, реализуемые в потребительской упаковке или порционно – 20 %.

### **Отказ сторон от исполнения договора об оказании услуг общественного питания**

Отказ исполнителя либо потребителя от исполнения договора об оказании услуг возможен в порядке и случае, которые установлены статьей 782 Гражданского кодекса РФ и статьей 32 Закона РФ «О защите прав потребителей».

Потребитель вправе отказаться от исполнения договора об оказании услуг в любое время при условии оплаты исполнителю фактически понесенных им расходов, связанных с исполнением обязательств по данному договору.

Исполнитель вправе отказаться от исполнения обязательств по договору возмездного оказания услуг лишь при условии полного возмещения заказчику убытков.

### **Ответственность исполнителя за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств**

За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств при оказании услуг исполнитель несет ответственность в соответствии с гражданским законодательством и законодательством Российской Федерации о защите прав потребителей. (глава III Закона РФ «О защите прав потребителей»).

В случае реализации потребителю при оказании услуг общественного питания покупных товаров ненадлежащего качества потребитель пользуется правами, предусмотренными

главой II Закона РФ «О защите прав потребителей».

## **5. Требования к качеству и безопасности услуг общественного питания, пищевых продуктов при оказании услуг общественного питания**

Исполнитель обязан оказывать услуги, качество которых согласно статье 4 Закона РФ «О защите прав потребителей» соответствует требованиям (если они предусмотрены) и условиям заказа.

Критерии качества услуги – это соответствие услуги:

- обязательным требованиям, предусмотренным законом либо в установленном им порядке,
- условиям договора,
- целям, для которых услуга такого рода обычно используется,
- целям, о которых продавец (исполнитель) был поставлен в известность потребителем при заключении договора.

Индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов, материалов и изделий, розничной торговлей пищевыми продуктами и оказанием услуг в сфере общественного питания, обязаны предоставлять приобретателям или потребителям, а также органам государственного надзора в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий в соответствии с их компетенцией полную и достоверную информацию о качестве и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий в соответствии с законодательством Российской Федерации (ст. 5 Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов»).



+7 (343) 301-02-06



HmeliSuneli@resta.rest



www.hmeli.ru

г.Екатеринбург, пр.Ленина 69/10



Потребитель имеет право на то, чтобы услуга при обычных условиях ее использования, была безопасна для жизни, здоровья потребителя, окружающей среды, а также не причиняла вред имуществу потребителя. Требования, которые должны обеспечивать безопасность услуги для жизни и здоровья потребителя, окружающей среды, а также предотвращение причинения вреда имуществу потребителя, являются обязательными и устанавливаются законом или в установленном им порядке (ст. 7 Закона РФ «О защите прав потребителей»).

Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей пищевой продукции, обязаны осуществлять процессы ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Качество и безопасность продовольственных товаров должно быть подтверждено в установленном порядке. Подтверждением безопасности являются следующие документы:

- в соответствии с требованиями Технических регламентов Таможенного союза по видам пищевой продукции – декларация о соответствии,
- свидетельство о государственной регистрации продукции (для специализированной пищевой продукции, например, минеральная вода, детское питание – ст. 24 ТР ТС 021/2011),
- ветеринарные сопроводительные документы (на отдельные виды переработанной пищевой продукции – например, мясо, рыба, яйца и другое - Приказ Минсельхоза России от 18.12.2015 № 648, ст. 30 ТР ТС 021/2011).

Вред, причиненный жизни, здоровью или имуществу

потребителя вследствие необеспечения безопасности услуги или товара, подлежит возмещению в соответствии со статьей 14 Закона РФ «О защите прав потребителей».

Предприятия общественного питания должны проводить контроль безопасности изготавливаемой продукции, основанной на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания (ст. 10, 11 ТР ТС 10, 11; п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

## **6. Общие санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения**

Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль в соответствии с п. 3 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 21/2011, п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (в части питьевой воды) в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания (ст. 32 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»).

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного

сырья, на предприятии общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость (ст. 4, 5 ТР ТС 021/2011), сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами.

Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые на предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов.

Реализация пищевой продукции предприятий общественного питания вне предприятия общественного питания без оказания услуг общественного питания должна осуществляться при наличии документов, подтверждающих их соответствие обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии) (ст. ст. 5 и 21 ТР ТС 021/2011).

Предоставление документов, подтверждающих соответствие пищевой продукции обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии), не требуется при реализации готовых блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, изготавливаемых в предприятиях общественного питания и реализуемых при оказании услуг общественного питания, как на месте изготовления, так и вне его по заказам, в том числе путем доставки потребителю, продажи на вынос, кейтеринга (п. 2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента

(ст. ст. 10 и 14 ТР ТС 021/2011).

При размещении предприятий общественного питания в жилых зданиях должны соблюдаться санитарноэпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях: СанПиН 2.1.3684-21.

Работники, занятые на работах, которые связаны с обращением пищевых продуктов, оказанием услуг в сфере розничной торговли пищевыми продуктами, материалами и изделиями и сфере общественного питания и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с пищевыми продуктами, материалами и изделиями, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры, а также гигиеническое обучение в соответствии с требованиями санитарного законодательства РФ (ст. 23 Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ч.6, 7 ст. 11 ТР ТС 021/2011, приказы Минздрава России от 29.06.2000 № 229 и от 28.01.2021 № 29н).

В соответствии со ст. 3 Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» запрещается обращение пищевых продуктов, материалов и изделий:

- которые являются опасными и (или) некачественными по органолептическим показателям;
- которые не соответствуют представленной информации, в том числе имеют в своем составе нормируемые вещества в количествах, не соответствующих установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации значениям, и (или) содержат предметы, частицы, вещества и организмы, которые образовались или были добавлены (внесены) в процессе производства пищевых продуктов (загрязнители), наличие которых может оказать вредное

воздействие на человека и будущие поколения, информация о которых до потребителя не доведена, и (или) которые не имеют установленных сроков годности для пищевых продуктов, материалов и изделий (в отношении которых установление срока годности является обязательным) или срок годности которых истек, и (или) показатели которых не соответствуют требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, образцу, документам по стандартизации, технической документации;

- в отношении которых установлен факт фальсификации;
- в отношении которых не может быть подтверждена прослеживаемость;
- которые не имеют маркировки, содержащей сведения о пищевых продуктах, предусмотренные законодательством Российской Федерации, либо в отношении которых не имеется таких сведений;
- которые не имеют товаросопроводительных документов.

Руководствуясь требованиями п. 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской

упаковке;

- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

Для исключения перекрестного микробиологического и паразитарного загрязнения (п. 3.6 СанПиН 2.3/2.4.3590- 20):

- при реализации населению продукции общественного питания через магазин (отдел) предприятия общественного питания создаются условия для отдельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовых к употреблению кулинарных и кондитерских изделий;
- при перевозке (транспортировании) и хранении пищевая продукция общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и горячих блюд, кулинарных изделий, реализуемая вне предприятия общественного питания по заказам потребителей, а также в организациях торговли и отделах кулинарии, упаковывается в упаковку, в соответствии с маркировкой по их применению для контакта с пищевой продукцией.

В целях исключения контактного микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции для посетителей и работников предприятий общественного питания должны быть оборудованы отдельные туалеты с раковинами для мытья рук.

Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается наличие одного туалета для

посетителей и персонала с входом, изолированным от производственных и складских помещений.

Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить (п.3 ст. 11 ТР ТС 021/2011):

- 1) перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 2) перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить указанные в пункте 1 опасные факторы;
- 3) предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- 4) порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
- 5) установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в 3 от установленных предельных значений;
- 6) периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;



+7 (343) 301-02-06



HmeliSuneli@resta.rest



www.hmeli.ru

г.Екатеринбург, пр.Ленина 69/10

7) периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

8) 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 производства (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.

## **7. Особенности розничной продажи алкогольной продукции при оказании услуг общественного питания**

Продажа алкогольной продукции, в том числе при оказании услуг общественного питания, запрещена в следующих местах (п. п. 2, 3, 6 ст. 16 Закона № 171-ФЗ):

1) в зданиях, строениях, сооружениях, помещениях, которые находятся во владении, пользовании и в которых непосредственно осуществляется деятельность образовательных организаций, а также юридических лиц и (или) ИП, осуществляющих образовательную деятельность, обучение,



+7 (343) 301-02-06



HmeliSuneli@resta.rest



www.hmeli.ru

г.Екатеринбург, пр.Ленина 69/10



медицинскую деятельность либо деятельность в области культуры. Исключение составляет розничная продажа алкогольной продукции при оказании услуг общественного питания в концертных и театральных залах, парках;

2) на спортивных сооружениях, которые являются объектами недвижимости и права на которые зарегистрированы в установленном порядке;

3) на оптовых и розничных рынках. Исключение составляет розничная продажа алкогольной продукции с содержанием этилового спирта не более 16,5% при оказании услуг общественного питания;

4) на всех видах общественного транспорта (транспорта общего пользования) городского и пригородного сообщения, на остановочных пунктах его движения (в том числе на станциях метрополитена), на автозаправочных станциях. Исключение составляет розничная продажа алкогольной продукции при оказании услуг общественного питания на железнодорожном, водном и воздушном транспорте междугороднего и международного сообщения, а также на железнодорожном, водном и воздушном транспорте, не относящемся к транспорту общего пользования;

5) на вокзалах, в аэропортах и прилегающей к ним территории. Исключение составляют розничная продажа алкогольной продукции при оказании услуг общественного питания, и розничная продажа алкогольной продукции в магазинах беспошлинной торговли, а также размещения алкогольной продукции на бортах водных и воздушных судов в качестве припасов;

б) в местах массового скопления граждан в период проведения публичных мероприятий и на прилегающих к таким местам территориях;

7) в нестационарных торговых объектах. Исключение составляет розничная продажа алкогольной продукции с содержанием этилового спирта не более 16,5% при оказании услуг общественного питания;

8) на территориях, прилегающих к зданиям, строениям, сооружениям, помещениям, которые находятся во владении, пользовании и в которых непосредственно осуществляется деятельность образовательных организаций (за исключением организаций дополнительного образования и дополнительного профессионального образования), организаций, осуществляющих обучение несовершеннолетних, юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих медицинскую деятельность;

9) на территориях, прилегающих к спортивным сооружениям, которые являются объектами недвижимости и права на которые зарегистрированы в установленном порядке. Исключение составляет розничная продажа алкогольной продукции при оказании услуг общественного питания, кроме времени проведения детско-юношеских спортивных мероприятий и другие.

Продажа алкогольной продукции несовершеннолетним запрещена.

## **8. Основные правонарушения в сфере защиты прав потребителей при предоставлении услуг общественного питания**

1. Нарушение законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения (ч.1 ст. 6.3 КоАП РФ);



+7 (343) 301-02-06



HmeliSuneli@resta.rest



www.hmeli.ru

г.Екатеринбург, пр.Ленина 69/10

2. Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к эксплуатации жилых помещений и общественных помещений, зданий, сооружений и транспорта (ст. 6.4 КоАП РФ);
3. Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения (ст. 6.6 КоАП РФ);
4. Несоблюдение санитарно-эпидемиологических требований при обращении с отходами производства и потребления (ст. 6.35 КоАП РФ);
5. Нарушение изготовителем, исполнителем (лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя), продавцом требований технических регламентов (ст. 14.43 КоАП РФ);
6. Нарушение порядка реализации продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия (ст. 14.45 КоАП РФ);
7. Нарушение порядка маркировки продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия (ст. 14.46 КоАП РФ);
8. Нарушение обязательных требований к маркировке пищевой продукции, полученной с применением генноинженерно-модифицированных организмов или содержащей такие организмы (ст. 14.46.1 КоАП РФ);
9. Непринятие изготовителем (исполнителем, продавцом, лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя) мер по предотвращению причинения вреда при обращении продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов (ст. 14.46.2 КоАП РФ);



+7 (343) 301-02-06



HmeliSuneli@resta.rest



www.hmeli.ru

г.Екатеринбург, пр.Ленина 69/10

10. Производство или продажа товаров и продукции, в отношении которых установлены требования по маркировке и (или) нанесению информации, без соответствующей маркировки и (или) информации, а также с нарушением установленного порядка нанесения такой маркировки и (или) информации (ст. 15.12 КоАП РФ);
11. Оказание услуг, не соответствующих требованиям нормативных правовых актов, устанавливающих порядок (правила) оказания услуг (ст. 14.4 КоАП РФ);
12. Оказание услуг при отсутствии установленной информации об исполнителе либо иной обязательной информации (ч.1 ст.14.5 КоАП РФ);
13. Обман потребителей (ст. 14.7 КоАП РФ);
14. Нарушение права потребителя на получение необходимой и достоверной информации о реализуемом товаре (работе, услуге), об изготовителе, о продавце, об исполнителе (ч. 1 ст. 14.8 КоАП РФ);
15. Включение в договор условий, ущемляющих права потребителя, установленных законодательством защите прав потребителей (ч. 2 ст. 14.8 КоАП РФ);
16. Неисполнение обязанности по обеспечению возможности оплаты товаров (работ, услуг) путем наличных расчетов или с использованием национальных платежных инструментов в рамках национальной системы платежных карт по выбору потребителя, если обеспечение такой возможности является



обязательным, либо нарушение иных установленных законом прав потребителя, связанных с оплатой товаров (работ, услуг) (ч. 4 ст. 14.8 КоАП РФ);

17. Нарушение юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем установленного порядка представления уведомлений о начале осуществления предпринимательской деятельности (ст. 19.7.5-1 КоАП РФ).

Кроме того, Уголовный кодекс РФ предусматривает наступление **уголовной ответственности** за следующие деяния, совершенные в сфере оказания услуг общественного питания, при наличии квалифицирующих признаков (совершенные в крупном размере, группой лиц по предварительному сговору, организованной группой, в особо крупном размере):

- **Статья 171.1** - производство, приобретение, хранение, перевозка или сбыт товаров и продукции без маркировки и (или) нанесения информации, предусмотренной законодательством Российской Федерации.

**Например, продажа немаркированной алкогольной продукции и (или) немаркированных табачных изделий, совершенная в крупном либо особо крупном размерах. При этом крупным размером признается стоимость немаркированной алкогольной продукции и (или) немаркированных табачных изделий, превышающая сто тысяч рублей, а особо крупным - один миллион рублей.**

- **Статья 238** - производство, хранение, перевозка либо сбыт товаров и продукции, выполнение работ или оказание услуг, не отвечающих требованиям безопасности.

## **9. Осуществление контрольных (надзорных) мероприятий Роспотребнадзора**

Роспотребнадзор осуществляет контроль (надзор) в области защиты прав потребителей, санитарноэпидемиологический контроль (надзор) в соответствии с Законом № 248-ФЗ (п. п. 1, 3 ст. 40 Закона № 2300-1, пп. 1 п. 1, п. 3 ст. 44 Закона № 52-ФЗ).

Роспотребнадзор вправе проводить контрольные (надзорные) мероприятия. Они подразделяются на мероприятия:

- с взаимодействием с контролируемым лицом;
- без взаимодействия с ним.

Внеплановые мероприятия, за исключением внеплановых мероприятий без взаимодействия, могут быть проведены, в частности, на том основании, что у контрольного (надзорного) органа есть сведения о причинении вреда (ущерба) или угрозе его причинения охраняемым законом ценностям (ст. 57, ч. 1 ст. 66 Закона № 248-ФЗ).

С 10.03.2022 г. в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 10 марта 2022 г. № 336 «Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля» существуют особенности для проведения контрольных (надзорных) мероприятий и возбуждения административных дел. В частности, в 2023 г. по общему правилу плановые контрольные (надзорные) мероприятия, плановые проверки, проводимые в соответствии с Федеральными законами от 26.12.2008 № 294-ФЗ и от 31.07.2020 № 248-ФЗ, могут проводиться только в отношении объектов контроля, отнесенных к категориям чрезвычайно высокого и высокого риска, опасным производственным объектам II класса опасности, гидротехническим сооружениям II класса.

Внеплановые проверки (мероприятия) в 2023 г. проводятся только по определенному перечню оснований. В том числе они проводятся по согласованию с прокуратурой, если, например:

- выявлены индикаторы риска нарушения обязательных

требований;

- есть угроза причинения непосредственного вреда жизни и тяжкого вреда здоровью граждан;
- есть угроза обороне страны и безопасности государства;
- есть угроза возникновения чрезвычайных ситуаций природного и (или) техногенного характера.

### **Профилактические визиты**

Допускается проведение в частности, профилактических мероприятий, контрольных (надзорных) мероприятий без взаимодействия. Последние не требуют согласования с органами прокуратуры.

Постановлением Правительства РФ от 01.10.2022 № 1743 «О внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 10 марта 2022 г. № 336» установлено, что контролируемое лицо вправе обратиться в контрольный (надзорный) орган с просьбой о проведении профилактического визита. В случае если такое обращение поступило не позднее чем за 2 месяца до даты начала проведения планового контрольного (надзорного) мероприятия, контрольный (надзорный) орган обеспечивает включение профилактического визита в программу профилактики рисков причинения вреда (ущерба) охраняемым законом ценностям на 2023 год. Такой профилактический визит проводится не позднее чем за один месяц до даты проведения планового контрольного (надзорного) мероприятия, при этом дата его проведения предварительно согласовывается с контролируемым лицом любым способом, обеспечивающим фиксирование такого согласования.

## Самообследование

Также в настоящее время в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 25.06.2021 № 1005 «Об утверждении Положения о федеральном государственном контроле (надзоре) в области защиты прав потребителей» предусмотрено проведение такого вида профилактического мероприятия как самообследование (реализуется в тестовом формате с конца 2022 г.). Для прохождения тестирования хозяйствующему субъекту необходимо пройти по ссылке <https://www.rospotrebnadzor.ru/region/samoobsledovanie.php>, пройти самообследование в форме тестирования, выбрав нужную ссылку для тестирования в зависимости от вида деятельности и статуса.

Самообследование проходит в тестовом формате, а принятие декларации на текущий момент невозможно, информацию о проведении самообследования можно получать только косвенными способами. Хозяйствующие субъекты могут сообщать о прохождении тестирования в ответе на предостережения или в возражениях на предостережения. Также информацию о возможности прохождения самообследования необходимо сообщать при прохождении профилактического визита.



+7 (343) 301-02-06



HmeliSuneli@resta.rest



www.hmeli.ru

г.Екатеринбург, пр.Ленина 69/10