

Об утверждении Правил производства и реализации продукции (услуг) общественного питания

Постановление · № 332 · от 13.04.1993 · Совет Министров - Правительство Российской Федерации · Утратил силу

СОВЕТ МИНИСТРОВ - ПРАВИТЕЛЬСТВО
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 13 апреля 1993 г. N 332

г. Москва

Об утверждении Правил производства и реализации
продукции (услуг) общественного питания

В целях упорядочения деятельности хозяйствующих субъектов в сфере общественного питания в соответствии с Законом Российской Федерации "О защите прав потребителей" (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1992, N 15, ст. 766) Совет Министров - Правительство Российской Федерации постановляет:

1. Утвердить прилагаемые Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания.
2. Предоставить право органам исполнительной власти республик в составе Российской Федерации, краев, областей, автономных образований, городов Москвы и Санкт-Петербурга вносить при необходимости с учетом местных условий и по согласованию с территориальными органами Государственного комитета Российской Федерации по антимонопольной политике и поддержке новых экономических структур, Государственного комитета санитарно-эпидемиологического надзора и других органов государственного управления, на которые возложен контроль за охраной прав потребителей, отдельные дополнения в Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания, утвержденные настоящим постановлением.

Председатель Совета Министров -

Правительства Российской Федерации В. Черномырдин

УТВЕРЖДЕНЫ

постановлением Совета Министров -
Правительства Российской Федерации
от 13 апреля 1993 г.

N 332

П Р А В И Л А

производства и реализации продукции (услуг)
общественного питания

I. Общие положения

1. Настоящие Правила регламентируют основные требования к работе всех хозяйствующих субъектов (предприятий, граждан-предпринимателей) в сфере общественного питания на территории Российской Федерации независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности в соответствии с Законом Российской Федерации "О защите прав потребителей" (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1992, N 15, ст. 766).
2. Хозяйствующий субъект в сфере общественного питания - это предприятие, выполняющее функции по изготовлению, реализации и организации потребления кулинарной продукции и предоставлению услуг, а также гражданин-предприниматель, занимающийся индивидуальной трудовой деятельностью в области общественного питания.
3. Предприятия общественного питания независимо от форм собственности осуществляют свою

деятельность как в торговых залах предприятий, так и за их пределами на основании устава, а также при наличии лицензии на право производства и реализации продукции общественного питания и сертификата на данный вид продукции (работы, услуги). Граждане-предприниматели осуществляют свою деятельность при наличии лицензии на право производства и реализации продукции общественного питания, а также необходимых сертификатов на продукцию (работы, услуги).

Лицензия выдается предприятию общественного питания (гражданину-предпринимателю) после прохождения им регистрации в установленном порядке.

4. Предприятия общественного питания подразделяются на типы (ресторан, кафе, бар, столовая, закусочная и т. д.), а рестораны и бары также и на классы (люкс, высший, первый), которые определяются собственником. Подтверждение соответствия предприятия выбранному типу и классу производится органами по сертификации, аккредитованными Комитетом Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации в установленном порядке.

5. Критерии, предъявляемые к производственным и торговым помещениям, оборудованию, инвентарю, перечню предоставляемых услуг, технологическим режимам производства продукции, устанавливаются государственными стандартами для предприятий общественного питания, санитарными нормами, правилами техники безопасности, противопожарными и другими требованиями.

Используемые на предприятии измерительные приборы (весы, гири и др.) должны содержаться в исправном состоянии, иметь ясные клейма и представляться на поверку в установленные сроки согласно действующему порядку.

6. Предприятие общественного питания может самостоятельно устанавливать дополнительные условия для посетителей, не противоречащие действующему законодательству.

7. Предприятия общественного питания обязаны в наглядной и доступной форме довести до потребителей необходимую и достоверную информацию: о наименовании, типе, классе предприятия, его адресе (местонахождении собственника), режиме работы, об ассортименте предлагаемой продукции, перечне предоставляемых услуг, о содержании отдельных положений настоящих Правил, касающихся прав потребителей, а также о дополнительных условиях для посетителей.

8. Государственным (муниципальным) предприятиям общественного питания режим работы устанавливается по решению местных органов исполнительной власти, а предприятиям иных форм собственности - собственником.

Объявленные часы работы должны соблюдаться предприятиями всех форм собственности.

В случае закрытия предприятия общественного питания (для проведения плановых санитарных мероприятий, ремонта и др.) предприятие обязано не менее чем за неделю сообщить органам местной исполнительной власти и потребителям о дате и сроках закрытия.

9. Штаты предприятий общественного питания, связанных непосредственно с производством и реализацией продукции, независимо от форм собственности укомплектовываются кадрами, имеющими специальную подготовку.

В предприятиях общественного питания классов "люкс" и "высший" должен работать персонал, знакомый со спецификой кулинарии и обслуживания в других государствах.

II. Организация обслуживания и взаимоотношения предприятий общественного питания с потребителями

10. Формы и методы обслуживания потребителей определяются предприятием исходя из минимальных требований к данному типу и классу предприятия общественного питания.

11. Обслуживание потребителей официантами применяется в обязательном порядке в ресторанах классов "люкс" и "высший" и, как правило, в кафе и барах.

При комбинированном обслуживании в зале предприятия выделяется зона раздачи продукции, где потребителями самостоятельно подбираются холодные закуски, напитки, десерты либо эта

продукция отпускается барменом (буфетчиком). Горячие блюда и напитки, винно-водочные изделия отпускаются официантом по заказу.

12. В предприятиях общественного питания классов "люкс", "высший" и "первый" (за исключением баров) в процессе подготовки зала к обслуживанию выполняется предварительная сервировка столов.

В столовых, а также других предприятиях общественного питания, работающих по методу самообслуживания, допускается упрощенная сервировка столов (приборы со специями, бумажные салфетки).

13. Допускается ограничивать вход посетителей в предприятия общественного питания, работающие с официантами, за 30 минут до их закрытия, а в предприятия, работающие по методу самообслуживания, - за 15 минут до их закрытия.

14. В предприятиях общественного питания используются различные способы расчетов за питание: предварительный, оплата после отбора блюд, оплата после приема пищи, саморасчет. Формы расчетов за питание определяются в зависимости от метода обслуживания, специфики обслуживаемого контингента, типа предприятия и его специализации.

В предприятиях общественного питания, работающих по методу самообслуживания, и магазинах (отделах) кулинарии при расчетах потребителю вручается кассовый чек.

Там, где обслуживание осуществляется официантами, оплата отпущенной продукции производится по выданному официантом счету.

В столовых, обслуживающих постоянные контингенты посетителей (рабочие, служащие, студенты, учащиеся и др.), может использоваться расчет по индивидуальным или групповым абонементом.

15. Наряду с основной деятельностью предприятия общественного питания должны оказывать дополнительные услуги, перечень которых индивидуален для каждого типа и класса предприятий и определяется стандартом.

Стоимость дополнительных услуг должна быть указана в меню или прейскурантах.

Вне торгового зала посетителям должна быть предоставлена возможность ознакомиться с меню, прейскурантами вин и дополнительными условиями обслуживания, установленными предприятием.

В торговых залах посетитель в обязательном порядке информируется о стоимости блюд и изделий, емкости бутылки алкогольного напитка, цене всей емкости, 50 и 100 г алкогольного напитка. В столовых, обслуживающих постоянные контингенты посетителей (рабочие, служащие, студенты, учащиеся и др.), в меню, кроме того, указывается выход кулинарной продукции, а в других типах предприятий по просьбе посетителей эта информация дается обслуживающим персоналом.

В предприятиях классов "люкс", "высший" все виды печатной рекламы (обложки и вкладыши меню, прейскуранты вин, пригласительные карточки, проспекты и пр.) изготавливаются на высокохудожественном уровне.

16. Предприятие самостоятельно разрабатывает ассортиментный перечень блюд, изделий, напитков с учетом полного соблюдения санитарных и технологических требований, а также стандартов для данного типа и класса предприятий и согласовывает его с территориальными органами санитарно-эпидемиологического надзора.

Перечень блюд, закусок, винно-водочных изделий, указанных в меню и прейскурантах, должен выдерживаться в течение всего времени работы торгового зала предприятия.

17. В предприятиях общественного питания при гостиницах, вокзалах, аэропортах, по месту работы и учебы, а также в предприятиях, обслуживающих социально незащищенные группы населения, наряду с традиционными формами реализации продукции может применяться продажа комплексных завтраков, обедов, ужинов, разнообразных по дням недели с учетом рациональных норм и особенностей питания.

18. Предприятия общественного питания независимо от форм собственности должны предоставить потребителю возможность проверки меры и веса проданной ему кулинарной продукции, товаров, а

также соответствия реализуемого изделия (услуги) требованиям нормативной документации. Лица, занимающиеся изготовлением и продажей продукции общественного питания в порядке индивидуальной трудовой деятельности, должны по просьбе потребителя предъявить ему лицензию на право производства и реализации указанной продукции, а также сертификат на продукцию (услуги).

При обнаружении недостатков в качестве кулинарной продукции (оказываемой услуги), недовесов или обчетов предприятие общественного питания обязано по выбору потребителя:

безвозмездно устранить установленные недостатки;

уменьшить размер оплаты за кулинарную продукцию (услугу);

без дополнительной оплаты изготовить аналогичное блюдо, кулинарное изделие (повторно выполнить услугу);

полностью возместить расходы потребителя, связанные с приобретением некачественной кулинарной продукции (выполнением услуги).

В процессе обслуживания в предприятиях общественного питания по желанию потребителей готовая кулинарная продукция и покупные товары, включая винно-водочные изделия, могут отпускаться на вынос в соответствующей упаковке.

19. При приеме предварительного заказа на обслуживание предприятие должно гарантировать его выполнение в сроки, установленные взаимными обязательствами. В случае невозможности выполнения такого заказа по независящим от предприятия причинам оно обязано обеспечить проведение этого мероприятия в другом предприятии общественного питания без ущемления интересов потребителя, поставив его об этом в известность не менее чем за 7 дней.

В случае отказа от обслуживания, поступившего на предприятие в день проведения мероприятия, по инициативе заказчика, последний обязан выкупить заказанную им продукцию (товары), которая не может быть реализована другим потребителям.

III. Организация производства и реализации продукции общественного питания

20. Продукция предприятий общественного питания подлежит обязательной сертификации в установленном порядке.

Изготовители кулинарной продукции обязаны соблюдать:

санитарные правила, включая систематическое проведение медицинских осмотров, мероприятий по повышению санитарной грамотности работников;

технологические режимы производства продукции (совместимость продуктов, их взаимозаменяемость, режим холодной и тепловой обработки сырья и др.), определенные действующей нормативной документацией (сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, стандарты предприятий, технические условия и пр.).

При производстве изготовитель вправе вносить в рецептуры блюд указанных сборников некоторые изменения, расширять перечни компонентов, не допуская при этом нарушений санитарных правил, технологического режима производства продукции, ухудшения ее потребительских свойств и качества.

Повара и кондитеры должны обеспечиваться на рабочих местах и руководствоваться при производстве продукции технологическими картами с указанием рецептур на изделия и краткой технологии.

21. Блюда должны приготавливаться такими партиями, чтобы реализация могла осуществляться в строго определенные санитарными правилами сроки. Категорически запрещается использовать оставшиеся от предыдущего дня мясные, рыбные рубленые изделия, макароны, соусы, крупяные изделия.

На раздаче должна поддерживаться требуемая температура всех блюд, изделий, применяться мерный инвентарь для отпуска жира, сметаны, соусов, гарниров, супов и т. п.

22. Порядок реализации продукции предприятий общественного питания (граждан-

предпринимателей) в специально отведенных для этого местах определяется местными органами исполнительной власти.

Запрещается продажа с машин, лотков, рук особо скоропортящейся кулинарной продукции, перечень которой утверждается территориальными органами санитарно-эпидемиологического надзора.

23. Каждая партия продукции общественного питания, реализуемая вне торгового зала предприятия-изготовителя, должна иметь удостоверение качества с указанием наименования предприятия-изготовителя, нормативной документации, в соответствии с которой она производилась, даты изготовления, конечного срока реализации, массы упаковочной единицы, а также документ, содержащий информацию о цене одной штуки (килограмма) изделия. Если установлено, что при соблюдении потребителем правил использования, хранения, транспортировки продукция может причинить вред его жизни, здоровью, изготовитель (предприятие, гражданин-предприниматель) обязан немедленно приостановить ее производство и прекратить реализацию. Аналогичные меры принимаются и при обнаружении нарушений технологического процесса производства продукции.

Если причины, наносящие вред, устранить невозможно, изготовитель обязан снять такую продукцию с производства и реализации.

24. Продажа винно-водочных изделий в предприятиях общественного питания независимо от форм собственности осуществляется при наличии специального разрешения (лицензии), выдаваемого местными органами исполнительной власти по согласованию с органами санитарно-эпидемиологического надзора, и документа, содержащего сведения об изготовителе этой продукции, а также в соответствии с порядком торговли винно-водочными изделиями, действующим на территории Российской Федерации.

IV. Контроль за работой предприятий общественного питания (граждан-предпринимателей)

25. Контроль за безопасностью продукции на всех этапах технологического цикла ее изготовления, а также контроль за соблюдением норм и правил предприятиями общественного питания (гражданами-предпринимателями) осуществляют в пределах своей компетенции органы Комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации, Государственного комитета санитарно-эпидемиологического надзора, Комитета Российской Федерации по торговле и другие органы государственного управления.

За невыполнение настоящих Правил предприятия общественного питания (граждане-предприниматели) несут ответственность согласно действующему законодательству.