

Редакція:

16.06.2020



Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства

(назва із змінами, внесеними згідно з наказом
Міністерства економіки України від 09.10.2006 р. N 309)

Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України
від 24 липня 2002 року N 219

Зареєстровано в Міністерстві юстиції України
20 серпня 2002 р. за N 680/6968

Із змінами і доповненнями, внесеними
наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України
від 3 листопада 2003 року N 303,

наказами Міністерства економіки України

від 17 травня 2006 року N 170,

від 9 жовтня 2006 року N 309,

від 25 січня 2008 року N 21,

від 10 листопада 2009 року N 1239,

наказами Міністерства економічного розвитку і торгівлі України

від 20 травня 2015 року N 509,

від 10 травня 2018 року N 632,

наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України

від 16 червня 2020 року N 1130

Відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 15.06.2006 N 833 "Про затвердження Порядку провадження торговельної діяльності та правил торговельного обслуговування населення" **НАКАЗУЮ:**

(преамбула у редакції наказу Міністерства
економіки України від 25.01.2008 р. N 21)

1. Затвердити Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, що додаються.

(пункт 1 із змінами, внесеними згідно з наказом
Міністерства економіки України від 09.10.2006 р. N 309)

2. Визнати таким, що втратив чинність, наказ Міністерства зовнішніх економічних зв'язків України від 03.07.95 N 129 "Про затвердження Правил роботи підприємств громадського харчування", зареєстрований у Міністерстві юстиції України 20.07.95 за N 230/766.

3. Контроль за виконанням цього наказу покласти на заступника Державного секретаря Стеценка В. О.

Міністр

О. Шлапак

ПОГОДЖЕНО:

Перший заступник Державного
секретаря Міністерства охорони
здоров'я України,
Головний державний санітарний
лікар України

О. Бобильова

Голова Державного комітету
стандартизації, метрології та
сертифікації України

П. Кабан

Голова Державного комітету
України з питань регуляторної
політики та підприємництва

О. Кужель

Перший заступник Голови
правління Центральної спілки
споживчих товариств України

І. Фільо

ЗАТВЕРДЖЕНО
наказом Міністерства економіки та з
питань європейської інтеграції України
від 24 липня 2002 р. N 219

Зареєстровано
в Міністерстві юстиції України
20 серпня 2002 р. за N 680/6968

ПРАВИЛА РОБОТИ ЗАКЛАДІВ (ПІДПРИЄМСТВ) РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

(У назві та тексті Правил слова "громадське харчування" в усіх відмінках замінено словами "ресторанне господарство" згідно з наказом

1. Загальні положення

1.1. Цими Правилами регламентуються основні вимоги щодо роботи суб'єктів господарської діяльності (закладів, підприємств) усіх форм власності, що здійснюють діяльність на території України у сфері ресторанного господарства.

1.2. У своїй діяльності суб'єкти господарської діяльності керуються актами законодавства України, якими регулюється діяльність у сфері ресторанного господарства.

1.3. У Правилах вживаються терміни в такому значенні:

ресторанне господарство - вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надавання послуг відносно задоволення потреб споживачів у харчуванні з організуванням дозвілля або без нього;

(абзац другий пункту 1.3 у редакції наказу
Міністерства економіки України від 09.10.2006 р. N 309)

заклад ресторанного господарства - організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє і (або) доготовляє, продає і організовує споживання продукції власного виробництва і закупних товарів, може організовувати дозвілля споживачів;

(абзац третій пункту 1.3 у редакції наказу
Міністерства економіки України від 09.10.2006 р. N 309)

абзац четвертий пункту 1.3 виключено

(згідно з наказом Міністерства
економіки України від 09.10.2006 р. N 309,
у зв'язку з цим абзаци п'ятий - п'ятнадцятий
вважати відповідно абзацами четвертим - чотирнадцятим)

тип закладу ресторанного господарства - сукупність загальних характерних ознак виробничо-торговельної діяльності закладу ресторанного господарства;

(абзац четвертий пункту 1.3 у редакції наказу
Міністерства економіки України від 09.10.2006 р. N 309)

клас закладу ресторанного господарства - сукупність відмінних ознак закладу ресторанного господарства певного типу, яка характеризує рівень вимог до продукції власного виробництва і закупних товарів, умов їх споживання, організування обслуговування та дозвілля споживачів;

(абзац п'ятий пункту 1.3 у редакції наказу
Міністерства економіки України від 09.10.2006 р. N 309)

технологічний процес закладу ресторанного господарства - сукупність операцій, які забезпечують виробництво кулінарної продукції, булочних і борошняних кондитерських виробів та їх продаж;

продукція власного виробництва - продукція, яку виробляють заклади ресторанного господарства і продають як кулінарну продукцію, булочні та борошняні кондитерські вироби / далі - продукція/;

страва - кулінарний виріб або харчовий продукт у натуральному вигляді, готовий до вживання, порціонований та оформлений для подавання споживачам;

кулінарний виріб - харчовий продукт (сукупність харчових продуктів), доведений до кулінарної готовності, але може вимагати незначного додаткового оброблення (охолодження, розігрівання, порціювання та оформлення);

кулінарний напівфабрикат - харчовий продукт (сукупність харчових продуктів), кулінарно оброблений, але не доведений до кулінарної готовності, який використовується для подальшого виготовлення кулінарних виробів;

кулінарна продукція - сукупність страв, кулінарних виробів та кулінарних напівфабрикатів;

закупний товар - товар, що його купує суб'єкт господарської діяльності сфери ресторанного господарства для подальшого перепродажу споживачам без видозмінення (порціювання, нарізання, додаткового оформлення);

фірмова страва - страва (кулінарний, борошняний кондитерський виріб), що її готують у конкретному закладі (підприємстві) ресторанного господарства за оригінальною авторською рецептурою із присвоєнням їй фірмової назви, на яку розповсюджується право захисту інтелектуальної власності;

продовольча сировина - продукція рослинного, тваринного, мінерального, синтетичного чи біотехнологічного походження, що використовується для виробництва харчових продуктів;

технологічна документація на страви та вироби - документація із зазначенням опису технологічного процесу виробництва продукції, переліку продуктів, продовольчої сировини, речовин і супутніх матеріалів, що застосовуються в процесі приготування, даних про норми їх вмісту в кінцевому харчовому продукті, термін придатності до споживання, умов зберігання, способу реалізації (подання) споживачу, вимог до якості страв та виробів.

(пункт 1.3 доповнено абзацом п'ятнадцятим згідно з наказом Міністерства економічного розвитку і торгівлі України від 20.05.2015 р. N 509)

1.4. Суб'єктами господарської діяльності здійснюється діяльність у сфері ресторанного господарства після їх державної реєстрації в установленому законодавством порядку. Роздрібна торгівля алкогольними напоями і тютюновими виробами в закладах (підприємствах) ресторанного господарства здійснюється суб'єктами господарської діяльності за наявності відповідних ліцензій.

1.5. Заклади (підприємства) ресторанного господарства поділяються за типами: фабрики-кухні, фабрики-заготівельні, ресторани, бари, кафе, їдальні, закусочні, буфети, магазини кулінарних виробів, кафетерії, а ресторани та бари - також на класи (перший, вищий, люкс).

Вибір типу закладу (підприємства) ресторанного господарства та класу ресторану або бару здійснюється суб'єктом господарської діяльності самостійно з урахуванням вимог законодавства України.

Суб'єкти підприємницької діяльності у сфері ресторанного господарства для заняття торговельною діяльністю можуть мати також дрібнороздрібну торговельну мережу.

(абзац третій підпункту 1.5 пункту 1 в редакції наказу Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.11.2003 р. N 303)

1.6. Суб'єкти господарської діяльності у сфері ресторанного господарства при облаштуванні закладу (підприємства) згідно з обраним типом (класом) повинні мати необхідні виробничі,

торговельні та побутові приміщення, а також обладнання для приготування та продажу продукції.

Вимоги, що пред'являються до виробничих, торговельних та побутових приміщень закладів (підприємств) ресторанного господарства, обладнання, інвентарю, переліку послуг, технологічних режимів виробництва продукції, встановлюються законодавством України.

Відкриття закладу (підприємства) ресторанного господарства узгоджується з органами місцевого самоврядування, установами державної санітарно-епідеміологічної служби в установленому законодавством порядку.

1.7. На фасаді приміщення закладу (підприємства) ресторанного господарства повинна розміщуватися вивіска із зазначенням його типу /класу/, назви, найменування суб'єкта господарської діяльності та режиму работ.

Режим роботи закладу ресторанного господарства встановлюється суб'єктом господарювання самостійно, а у випадках, передбачених законодавством, за погодженням з органами місцевого самоврядування. Для закладу ресторанного господарства, який обслуговує споживачів на підприємствах, в установах та організаціях, режим роботи встановлюється суб'єктом господарювання за домовленістю з їх адміністрацією.

(абзац другий пункту 1.7 у редакції наказу
Міністерства економіки України від 09.10.2006 р. N 309)

Режим роботи повинен дотримуватися закладами (підприємствами) ресторанного господарства всіх форм власності.

Суб'єктами господарської діяльності повинен забезпечуватися належний санітарний стан виробничих, торговельних і складських приміщень, а також прилеглої до підприємства території, упорядкування та озеленіння.

(абзац четвертий пункту 1.7 із змінами, внесеними
згідно з наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та
сільського господарства України від 16.06.2020 р. N 1130)

У закладах (підприємствах) ресторанного господарства повинні використовуватися мийні і дезінфікувальні засоби, що дозволені Міністерством охорони здоров'я України, згідно з інструкцією, затвердженою в установленому порядку.

1.8. Засоби вимірювальної техніки, що використовуються в ресторанному господарстві, повинні бути у справному стані та мати чіткий відбиток перевірного тавра і проходити перевірку в установленому законодавством порядку.

Торговельно-технологічне обладнання, інвентар та посуд повинні бути виготовлені з матеріалів, дозволених Головним державним санітарним лікарем України.

(абзац другий пункту 1.8 у редакції наказу Міністерства
розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України
від 16.06.2020 р. N 1130)

1.9. Працівники, які займаються виробництвом, зберіганням, а також продажем харчових продуктів і продовольчої сировини, зобов'язані мати професійну спеціальну освіту / підготовку/.

Усі працівники, зайняті в ресторанному господарстві, проходять обов'язковий профілактичний медичний огляд в установленому законодавством порядку, результати якого відображаються в їх особистих медичних книжках. Особиста медична книжка пред'являється для контролю на

вимогу органів державного нагляду (контролю) за дотриманням вимог санітарного законодавства.

(абзац другий пункту 1.9 у редакції наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 16.06.2020 р. N 1130)

Суб'єкти господарської діяльності зобов'язані мати Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, санітарний журнал, особові медичні книжки працівників, журнали реєстрації вступного інструктажу з питань охорони праці та реєстрації інструктажів з питань охорони праці. Суб'єкти господарської діяльності повинні мати також журнал реєстрації перевірок.

(абзац третій пункту 1.9 із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства економіки України від 09.10.2006 р. N 309, наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 16.06.2020 р. N 1130)

1.10. Вимоги щодо якості продовольчої сировини, закупних товарів, харчових продуктів та напівфабрикатів, їх упаковки, маркування, транспортування, приймання, умов реалізації, строків придатності до споживання чи дат закінчення строків придатності до споживання, методів лабораторного контролю регламентуються законодавством України.

2. Організація виробництва та продаж продукції

2.1. Суб'єктами господарської діяльності у сфері ресторанного господарства здійснюється діяльність згідно з асортиментом продукції, затвердженим відповідно до типу та класу даного закладу (підприємства) керівником підприємства, а також забезпечується наявність продукції, зазначеної у меню, прейскуранті.

(пункт 2.1 у редакції наказу Міністерства економіки України від 09.10.2006 р. N 309)

2.2. Суб'єкти господарської діяльності при виготовленні продукції власного виробництва повинні дотримуватися технологічних режимів виробництва продукції (сумісність продуктів, їх взаємозаміна, режим холодного й теплового оброблення сировини тощо), визначених збірниками рецептур страв, кулінарних, борошняних кондитерських і булочних виробів.

(абзац перший пункту 2.2 із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 16.06.2020 р. N 1130)

Суб'єкти господарської діяльності при користуванні збірниками рецептур страв та кулінарних виробів мають право:

замінити (виключати) у рецептурах відсутні види продовольчої сировини та харчових продуктів (крім основних складників страви) або додатково включати їх у необхідних кількостях, не погіршуючи смакових властивостей страв (виробів), при цьому не допускати порушення технологічного режиму виробництва продукції, погіршення споживних властивостей та якості страв (виробів). Зміни до рецептур в обов'язковому порядку вносяться в технологічну документацію на страви та вироби і калькуляційні карти;

(абзац третій пункту 2.2 із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства економічного розвитку і торгівлі України від 20.05.2015 р. N 509, наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 16.06.2020 р. N 1130)

з урахуванням попиту споживачів змінювати норми відпускання страв (виробів), у тому числі соусів та гарнірів, там, де дозволяє технологія приготування.

Суб'єкти господарювання можуть самостійно розробляти фірмові страви та вироби. Технологічна документація на фірмові страви та вироби складається у довільній формі та затверджується керівником суб'єкта господарювання у сфері ресторанного господарства.

(абзац п'ятий пункту 2.2 у редакції наказу Міністерства економічного розвитку і торгівлі України від 20.05.2015 р. N 509)

2.3. Кухарі та кондитери повинні бути забезпечені на робочих місцях технологічною документацією на страви та вироби.

(пункт 2.3 у редакції наказу Міністерства економічного розвитку і торгівлі України від 20.05.2015 р. N 509)

2.4. Партії страв виготовлюються в таких обсягах, щоб забезпечити їх реалізацію протягом термінів їх придатності до споживання.

(пункт 2.4 із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 16.06.2020 р. N 1130)

2.5. Продаж Продукції за межами закладів (підприємств) здійснюється у спеціально відведених для цього місцях з дозволу місцевих органів виконавчої влади, установ державної санітарно-епідеміологічної служби та за умови дотримання встановлених для цієї продукції вимог законодавства України.

2.6. Кожна партія продукції, яка продається поза торговельною залогою, повинна мати посвідчення про якість із зазначенням найменування підприємства-виробника, його адреси, найменування продукції, дати виготовлення, терміну придатності до споживання чи дати закінчення його, умов реалізації і зберігання, маси одиниці розфасування /упаковки/ і ціни за одиницю розфасування або ваги продукції.

(пункт 2.6 із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 16.06.2020 р. N 1130)

2.7. У разі, коли продукція може завдати шкоди життю або здоров'ю споживача, суб'єкт господарської діяльності зобов'язаний негайно припинити її продаж і виробництво до усунення причин, які можуть зашкодити.

У разі, коли причини, які можуть зашкодити, неможливо усунути, суб'єкт господарської діяльності зобов'язаний вилучити з обігу неякісну та небезпечну продукцію, відкликати її від споживачів.

Виробник зобов'язаний відшкодувати в повному обсязі завдані споживачам збитки, пов'язані відкликанням продукції.

3. Організація обслуговування споживачів

3.1. У закладах (підприємствах) ресторанного господарства використовуються такі методи обслуговування як самообслуговування, обслуговування офіціантами, комбінований тощо.

При всіх методах обслуговування здійснюється попереднє сервірування столів залежно від типу (класу) підприємства.

3.2. Розрахунки за продукцію й надані послуги в закладах (підприємствах) ресторанного господарства здійснюються за готівку та/або в безготівковій формі (платіжні картки, платіжні чеки тощо) із застосуванням реєстраторів розрахункових операцій (електронний контрольно-касовий апарат, електронний контрольно-касовий реєстратор, комп'ютерно-касова система тощо) або зареєстрованих у встановленому порядку розрахункових книжок.

3.3. У закладах (підприємствах) самообслуговування й магазинах кулінарних виробів розрахунковий документ (касовий чек, розрахункова квитанція тощо) видається споживачеві після оплати вартості продукції готівкою.

У закладах (підприємствах) з обслуговуванням офіціантами оплата вартості продукції здійснюється споживачем безпосередньо офіціанту відповідно до рахунка, який виписується на бланку встановленої форми.

Після розрахунку офіціантом споживачеві надається розрахунковий документ (касовий чек, розрахункова квитанція).

3.4. У меню зазначається перелік страв, кулінарних, борошняних кондитерських, булочних виробів та напоїв власного виробництва, вихід і ціна однієї порції. У преїскуранті зазначається перелік алкогольних і безалкогольних напоїв, пива, тютюнових, кондитерських виробів та інших закупних товарів, маса, об'єм і ціна на відповідну одиницю продукту, крім того, для алкогольних напоїв - ємність пляшки, ціна за пляшку, за 50 та 100 мілілітрів.

Меню і преїскурант мають бути підписані керівником, бухгалтером (калькулятором) та матеріально-відповідальною особою (завідувач виробництва, бригадир, буфетник, бармен тощо) суб'єкта господарської діяльності.

(абзац другий пункту 3.4 із змінами, внесеними згідно з
наказом Міністерства економічного розвитку і торгівлі України
від 10.05.2018 р. N 632)

3.5. Поруч з основною діяльністю закладами (підприємствами) ресторанного господарства можуть надаватися додаткові послуги, перелік і вартість яких визначаються суб'єктом господарської діяльності та указуються в преїскуранті на послуги.

Під час обслуговування в закладах (підприємствах) ресторанного господарства за бажанням споживачів кулінарна продукція та закупні товари, у тому числі алкогольні напої, можуть бути продані на винос у відповідній упаковці.

3.6. Споживачам надаються можливості:

ознайомитися з меню, преїскурантами алкогольних і безалкогольних напоїв, кондитерських і тютюнових виробів, фруктів, додаткових послуг, що надаються, до початку обслуговування;

перевірити об'єм, вагу та ціну продукції, що підлягає продажу (послуги, що надається), відповідність її якості вимогам нормативно-правових актів.

(абзац третій пункту 3.6 із змінами, внесеними згідно з
наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та
сільського господарства України від 16.06.2020 р. N 1130)

3.7. При виявленні недоліків у якості продукції та наданні послуг, недоважування або обрахунку суб'єкти господарської діяльності на вибір споживача зобов'язані:

безкоштовно усунути виявлені недоліки;

зменшити розмір оплати за продукцію або послугу;

замінити на аналогічну продукцію належної якості або вдруге надати послугу;

повністю відшкодувати витрати споживача, пов'язані з придбанням неякісної продукції або наданої послуги.

3.8. При прийманні попереднього замовлення на обслуговування суб'єкти господарської діяльності зобов'язані гарантувати виконання його замовлення в узгоджені із замовником строки. У разі відмови замовника від обслуговування в день проведення заходу він зобов'язаний викупити замовлену продукцію, яка не може бути продана іншим споживачам.

У разі, коли суб'єкт господарської діяльності не може виконати замовлення споживача, він зобов'язаний повідомити про це замовника не пізніше ніж за п'ять днів.

Замовнику забороняється приносити до закладу (підприємства) ресторанного господарства продовольчу сировину, харчові продукти, у тому числі алкогольні та безалкогольні напої, а також залучати сторонніх осіб до приготування страв.

3.9. Забороняється встановлювати мінімум вартості замовлення й пропонувати споживачу обов'язковий асортимент продукції.

3.10. У закладах (підприємствах) ресторанного господарства (незалежно від типу і класу) для осіб, які не курять, відводиться не менше ніж половина площі громадських місць цих закладів, розміщеної так, щоб тютюновий дим не поширювався на цю територію. На території для осіб, які не курять, персоналу та споживачам забороняється куріння будь-яких тютюнових виробів, а також розміщення попільничок. У разі відведення суб'єктом господарської діяльності спеціальних місць для куріння ці місця мають бути обладнані витяжною вентиляцією або іншими засобами для видалення тютюнового диму, а також розміщена в куточку покупця наочна інформація про розташування таких місць та про шкоду, яку завдає здоров'ю людини куріння тютюнових виробів.

(пункт 3.10 у редакції наказів Міністерства економіки України від 17.05.2006 р. N 170, від 10.11.2009 р. N 1239, із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 16.06.2020 р. N 1130)

3.11. Суб'єкти господарської діяльності зобов'язані забезпечити збереження речей споживачів у гардеробі. За зникнення речей з гардероба суб'єкти господарської діяльності несуть відповідальність згідно із законодавством.

3.12. Суб'єкти господарювання повинні забезпечити наявність на видному та доступному місці куточка покупця, у якому розміщується інформація про найменування власника або уповноваженого ним органу, адреси і номери телефонів органів, що забезпечують захист прав споживачів.

(пункт 3.12 у редакції наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 16.06.2020 р. N 1130)

4. Ціни і ціноутворення

4.1. Продаж продукції суб'єктами господарської діяльності у сфері ресторанного господарства здійснюється за цінами, що встановлюються відповідно до законодавства.

5. Контроль за роботою суб'єктів господарської діяльності

5.1. Контроль за якістю і безпекою продукції, додержанням норм і правил, установлених для закладів (підприємств) ресторанного господарства, а також цих Правил здійснюється органами місцевого самоврядування, а також іншими органами в межах їх компетенції, наданої законодавством.

5.2. За відмову пред'явити контролюючим особам продукцію, яка підлягає перевірці, суб'єкти господарської діяльності несуть відповідальність згідно із законодавством.

Суб'єкти господарської діяльності повинні безкоштовно надавати для лабораторного контролю зразки сировини та готової продукції в кількості, передбаченій нормативно-правовими актами.

5.3. За порушення санітарного законодавства або реалізацію недоброякісної продукції суб'єкти господарської діяльності несуть відповідальність згідно із законодавством.

5.4. Суб'єкти господарської діяльності зобов'язані здійснювати контроль за додержанням підлеглими цих Правил. У разі порушення Правил винні несуть відповідальність згідно із законодавством.

Начальник управління
громадського харчування та
побутових послуг

О. Шалимінов