|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| GrbColor | **Република Србија****Општина Сокобања****Општинска управа Сокобања****Одељење за инспекцијске послове** |

 | **Контролна листа број 04-01** |
| ***Контрола испуњености минимално техничких услова за уређење и опремање*** ***угоститељских објеката који пружају услуге исхране и пића*** |

|  |  |
| --- | --- |
| Врсте инспекцијског надзора1. редовни 3. допунски
2. ванредни 4. контролни
 | Почетак инспекцијског надзораДатум:Време: |
| Пословно име надзираног субјекта |
| Адреса седишта надзираног субјекта |
| Поштански број | Место |
| Телефон | Факс | e-mail |
| Решење АПР /број и датум/ |
| Матични број | ПИБ |
| Одговорно лице |
| Назив/ознака огранка надзираног субјекта  |
| Адреса огранка надзираног субјекта |
| Поштански број | Место |
| Телефон | Факс | e-mail |
| Представници надзираног субјекта присутни инспекцијском надзору |

|  |
| --- |
| НАЗИВ УГОСТИТЕЉСКОГ ОБЈЕКТА:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **КОНТРОЛНА ЛИСТА О ИСПУЊЕНОСТИ** **МИНИМАЛНО ТЕХНИЧКИХ УСЛОВА** **ЗА УРЕЂЕЊЕ И ОПРЕМАЊЕ УГОСТИТЕЉСКИХ ОБЈЕКАТА** |
|  | **ДА** | **НЕ** | **Напомена** |
| ***Општи минимални технички услови за уређење и опремање угоститељских објеката*** |
| **Снабдевање водом за пиће** |
| 1. | У угоститељском објекту обезбеђено је снабдевање текућом хигијенски исправном водом за пиће из: | јавне водоводне мреже | **5** |  |  |
| локалних водних објеката |  |  |
| сопствених бунара  |  |  |
| **Снабдевање електричном енергијом** |
| 2. | У угоститељском објекту обезбеђено је стално снабдевање електричном енергијом путем: | јавне електрична мрежа | **5** |  |  |
| сопственог бешумног енергетског извора |  |  |
| **Одлагање отпадака и одвођење отпадних вода** |
| 3. | У угоститељском објекту обезбеђено је одлагање чврстих отпадних материја у контејнерима или кантама са поклопцима истог квалитета |  **4** |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 4. | Контејнери или канте смештени су на посебно одређеном простору |  **4** |  |  |
| 5. | У угоститељском објекту обезбеђено је одвођење отпадних вода преко: | јавне канализационе мреже | **4** |  |  |
| сопствене канализације |  |
| септичке јаме |  |
| **Грејање просторија** |
| 6. | Све просторије и простори у угоститељском објекту у којима бораве или се задржавају гости имају обезбеђено грејање[[1]](#footnote-1)  |  **4** |  |  |
| 7. | Температура у просторијама у којима бораве или се задржавају гости износи најмање 18,5 степени С. |  **4** |  |  |
| **Телефонски прикључак** |
| 8. | Угоститељски објекат је прикључен на јавну телефонску мрежу[[2]](#footnote-2)  |  **2** |  |  |
| 9. | Угоститељски објекат има најмање један телефон на располагању гостима (фиксни или мобилни телефон). |  **2** |  |  |
| **Прилаз до улаза** |
| 10. | Угоститељски објекат има посебно уређен прилаз до улаза за госте. |  **3** |  |  |
| 11. | Прилази до улаза, улаз у угоститељски објекат и назив угоститељског објекта осветљени су у време рада објекта ноћу. |  **3** |  |  |
| **Осветљење просторија** |
| 12. | Све просторије угоститељског објекта имају осветљење. |  **4** |  |  |
| 13. | Све просторије, односно простори у којима се крећу или задржавају гости ноћу су осветљени потпуно или оријентационом светлом. |  **4** |  |  |
| **Опремљеност и уређеност објекта** |
| 14. | Спољни изглед угоститељског објекта, подови, зидови, таванице, столарија, уређаји и опрема редовно се одржавају у чистом, исправном и функционалном стању. |  **3** |  |  |
| 15. | Угоститељски објекат опремљен је и уређен на начин којим се омогућава: | рационално коришћење простора |  **3** |  |  |
| несметано и сигурно кретање и боравак гостију и запосленог особља |  **3** |  |  |
|  несметан пренос ствари. |  **3** |  |  |
| 16. | Угоститељски објекат у којем се пружају услуге и особама са инвалидитетом, има улаз у објекат, као и врата, опрему и простор за манипулацију у просторијама које користе, димензионисане и уређене у складу са потребама особа са инвалидитетом. |  **4** |  |  |
| 17. | Просторије[[3]](#footnote-3) у угоститељском објекту осветљенe су и проветрене и редовно се чисте и спремају.  |  **3**  |  |  |

|  |
| --- |
| ***Посебни минимални технички услови за угоститељске објекте који пружају услуге исхране и пића*** |
| **Економско-технички део угоститељског објекта за исхрану и пиће** |
| **Кухињски блок угоститељског објекта за исхрану и пиће** |
| 18. | Кухињски блок састоји се из: | просторија или простора у којима се обрађује, припрема и чува храна пре услуживања и врши прање посуђа - **кухиња** |  **5** |  |  |
| просторија или простора у којима се складишти храна, пиће, предмети опште употребе и повратна амбалажа - **магацини** |  **4** |  |  |
| **Кухиња** |
| 19. | Кухиња[[4]](#footnote-4) се састоји од: | топле кухиње [[5]](#footnote-5) |  **4** |  |  |
| хладне кухиње [[6]](#footnote-6) |  **4** |  |  |
| 20. | Кухиња[[7]](#footnote-7) је опремљена професионалном угоститељском опремом и има: | термичке уређаје и апарате |  **4** |  |  |
| прибор и уређаје за чишћење, мерење, обраду и припрему хране |  **4** |  |  |
| најмање две једноделне судопере са топлом и хладном водом од којих једна за храну биљног порекла (воће и поврће) и једна за храну животињског порекла (месо и риба)  |  **4** |  |  |
| најмање по једну радну површину за припрему хране за поврће и воће, за месо и за рибу |  **4** |  |  |
| полице или ормаре за смештај кухињског, ресторанског посуђа и прибора и полице или ормаре за смештај хране (дневни магацин) |  **4** |  |  |
|  расхладне уређаје за чување хране у кухињи |  **4** |  |  |
| простор са најмање једном дводелном судопером са текућом топлом и хладном водом за прање посуђа, или |  **4** |  |  |
| простор са једноделном судопером са текућом топлом и хладном водом и машином за прање посуђа  |  |  |
| уређај за одвод дима, паре и мириса који онемогућава ширење дима, паре и мириса у просторије у којима се задржавају гости |  **3** |  |  |
|  природно или механичко проветравање са могућношћу измене ваздуха |  **3** |  |  |
| довољан број хигијенских посуда за отпатке  |  **3** |  |  |
| 21. | Кухињски блок у угоститељском објекту површином, уређењем, опремом и уређајима одговара технолошком процесу који се у њему одвија, односно асортиману понуђених јела, пића и напитака. |  **3** |  |  |
| 22. | Кухиња у којој се припрема пица мора да има и пећницу за печење пица. |  **5** |  |  |
| 23. | Кухиња у којој се припремају разне врсте печења мора да има и посебну радну целину за припрему меса опремљену са уређајима за печење меса (зиданим или индустријски произведеним или кабину с ротирајућим ражњем), простор за чување печеног меса на хигијенски начин и простор за чишћење, прање и дезинфекцију опреме и прибора.  |  **5** |  |   |
| 24. | Кухиња7\* у којој се припремају посластице и пецива мора имати и радну целину за припрему посластица и пецива, пекарско-посластичарску радионицу, која се састоји од радне површине, судопере са текућом хладном и топлом водом и расхладне витрине за посластице.  |  **5** |  |  |
| 25. | Радне површине у кухињи имају горњу плочу од материјала који се лако чисти, пере и дезинфикује, а површине које су у додиру са водом су од нерђајућег материјала. |  **4** |  |  |
| 26. | Под у кухињи израђен је од материјала који није клизав и који се лако чисти и одржава. |  **4** |  |  |
| 27. | Зидови у кухињи обложени су до висине од 2 m од пода керамичким плочицама или водонепропусним материјалом који се лако чисти и одржава. |  **4** |  |  |
| 28. | За потребе запосленог особља у кухињи обезбеђен је посебан умиваоник са текућом хладном и топлом водом опремљен прибором и средствима за прање, дезинфекцију и сушење руку на хигијенски начин.  |  **5** |  |  |

7\* Кухиња у којој се припремају једноставне посластице (палачинке и сл.) не мора да има радну целину (тачка 27.) већ се припрема једноставних посластица може вршити у оквиру топле кухиње.

|  |
| --- |
| **Магацини [[8]](#footnote-8)** |
| 29. | **Магацин** је опремљен одговарајућим палетама, полицама или регалима и хладњачама или расхладним уређајима одговарајућег капацитета за лако кварљиву храну. |  **3** |  |  |
| 30. | Магацин у којем се чува храна је у непосредној близини кухиње. |  **3** |  |  |
| 31. | Просторије кухињског блока повезане су на начин којим се обезбеђује да особље не пролази просторијама које су намењене гостима.  |  **3** |  |  |
| 32. | Прозори и отвори у кухињском блоку имају механичку заштиту од инсеката и глодара (мрежа на прозорима, решетка на сливницима, маска на доњем делу врата). |  **4** |  |  |
| **Просторија или простор за услуживање хране, пића и напитака**  |
| 33. | Услуживање храном, пићем и напицима обавља се: | у просторији за услуживање |  **4** |  |  |
| у простору за услуживање на отвореном (терасе, баште) |  |  |
| 34. | Угоститељски објекат за исхрану и пиће са самопослуживањем мора да буде опремљен самоуслужном линијом и изложбеним топлим и хладним витринама за јела, пића и напитке.  |  **5** |  |  |
| 35. | Просторија за услуживање проветрена је, осветљена и опремљена намештајем (столови, столице, клупе, пултови и др.) прикладним за услуживање хране, пића и напитака. |  **4** |  |  |
| 36. | Под у просторији за услуживање израђен је од материјала који није клизав и који се лако чисти и одржава. |  **4** |  |  |
| 37. | Сто за услуживање има површину која се лако чисти и дезинфикује. |  **4** |  |  |
| 38. | Сто за услуживање прекривен је неоштећеним и чистим столњаком или појединачним подметачима испред сваког госта, са папирном или платненом салветом.  |  **4** |  |  |
| 39. | Прибор за јело (кашике, ножеви, виљушке идр.) угоститељског објекта за исхрану и пиће који пружа услуге припремаља и услуживања хране је од нерђајућег материјала и неоштећен.  |  **4** |  |  |

|  |
| --- |
| **Точионица пића** [[9]](#footnote-9) |
| 40. | Точионица пића смештена је:  | у кухињи |  **4** |  |  |
| у саставу просторије односно простора за услуживање |  |  |
| 41. | Точионица пића има: | пулт за издавање пића и напитака |  **4** |  |  |
| радну површину и дводелну судоперу са текућом топлом и хладном водом са оцеђивачем или радну површину и машину за прање чаша и једноделну судоперу са оцеђивачем |  **4** |  |  |
| приручни простор за одлагање амбалаже који је физички и видно одвојен од простора у којем се услужују гости |  **3** |  |  |
| расхладне уређаје |  **3** |  |  |
| термички уређај уколико се услужују топли напици |  **3** |  |  |
| дозаторе пића или обезбеђено мерење количине пића |  **3** |  |  |
| полице за чаше, шоље и пића |  **3** |  |  |
| хигијенску посуду за отпатке |  **3** |  |  |
| 42. | Угоститељски објекат за исхрану и пиће у којем се точи и услужује пиво врсте пивница, мора да буде опремљен уређајем за точење пива у оквиру точионице пића.  |  **5** |  |  |

|  |
| --- |
| **Гардероба** |
| 43. | Угоститељски објекат има обезбеђен:  | oдговарајући број вешалица у просторији за услуживање |  **3** |  |  |
| гардеробу (просторија или простор) за одлагање одевних предмета гостију. |  |  |
| 44. | У гардероби за госте која се налази изван просторије за услуживање, обезбеђено је чување одложених одевних предмета гостију. |  **3** |  |  |
| 45. | Угоститељски објекат у којем се у оквиру просторије за услуживање пружају и услуге забаве, има опремљен подијум[[10]](#footnote-10) за плес односно подијум за извођење уметничког програма.  |  **5** |  |  |
| 46. | Угоститељски објекат у којем се приређује артистички, кабаре односно музички програм који укључује промену гардеробе односно костима, има посебну гардеробу за извођаче која се опрема умиваоником и тушем са топлом и хладном водом. |  **5** |  |  |
| 47. | Угоститељски објекат у којем се приређује артистички, кабаре односно музички програм, а музички уређаји и артистички реквизити се држе у овом угоститељском објекту за период за који су извођачи ангажовани, има просторију или простор за смештај музичких уређаја и артистичких реквизита. |  **5** |  |  |
| **Тоалети за госте** \*\* |
| 48. | Угоститељски објекат има уређен и опремљен тоалет за госте и то: *\*\*\** | тоалет за жене, који се састоји од предпростора и WC кабине |  **5** |  |  |
| тоалет за мушкарце, који се састоји од предпростора, WC кабине и писоара[[11]](#footnote-11) |  **5** |  |  |
| 49. | Угоститељски објекат за исхрану и пиће до 30 конзумних места, у коме се услуживање врши на угоститељски начин, мора да има најмање један заједнички тоалет за жене и мушкарце који се састоји од једне WЦ кабине и предпростора. [[12]](#footnote-12) |  **5** |  |  |
| 50. | Број WC кабина и писоара[[13]](#footnote-13) у тоалетима за госте сразмеран је броју сталних конзумних места (стајаћа и седећа) у просторији за услуживање, и то најмање: |  до 80 места, једна WC кабина у тоалету за жене и једна WC кабина и један писоар у тоалету за мушкарце |  **4** |  |  |
| до 180 места, две WC кабине у тоалету за жене и једна WC кабина и два писоара у тоалету за мушкарце |  |  |
| до 550 места, три WC кабине у тоалету за жене и две WC кабине и три писоара у тоалету за мушкарце |  |  |
| више од 550 места, четири WC кабине у тоалету за жене и три WC кабине и четири писоара у тоалету за мушкарце |  |  |
| 51. | WC кабина има: | WC шољу14 са даском за седење и испирањем текућом водом |  **5** |  |  |
| вешалицу за одећу  |  **3** |  |  |
| направу за закључавање врата  |  **3** |  |  |
|  корпу за отпатке у тоалету за мушкарце, а у тоалету за жене хигијенску посуду за отпатке са поклопцем |  **3** |  |  |
|  тоалетни папир  |  **5** |  |  |
| прибор за чишћење WC шоље |  **3** |  |  |
| 52. | Предпростор тоалета за госте има: | Умиваоник15 са текућом топлом и хладном водом |  **5** |  |  |
| огледало |  **3** |  |  |
|  течни сапун |  **4** |  |  |
| корпу за отпатке |  **3** |  |  |
| држач папирног убруса и папирни убрус или апарат за сушење руку |  **3** |  |  |
| 53. | На улазу у тоалет за госте истакнута је препознатљива ознака намене тих просторија за жене и за мушкарце. |  **1** |  |  |
| 54. | Врата тоалета су од чврстог непровидног материјала безбедног за госта. |  **3** |  |  |
| 55. | Подови у тоалету за госте су равни, глатки, без оштећења, отпорни на хабање, израђени од керамичких плочицаили другог чврстог водоотпорног материјала који се лако чисти и одржава, а у поду је уграђен сливник са заштитном решетком. |  **4** |  |  |
| 56. | Зидови у тоалету за госте обложени су до висине од 1,50 m од пода керамичким плочицама или водонепропусним материјалом који се лако чисти и одржава.  |  **4** |  |  |
| 57. | У тоалету за госте обезбеђена је природна16 или вештачка вентилација  |  **3** |  |  |
| 58. | Тоалети су чисти и дезинфиковани, а инсталисана опрема је у функцији. |  **5** |  |  |
| **Тоалети за запослено особље** 17 |
| 59. |  У угоститељском објекту за исхрану и пиће мора бити обезбеђен најмање један тоалет за запослено особље у складу са прописима којима се уређују санитарно-хигијенски услови.  |  **5** |  |  |

15 Број умиваоника мора да одговара најмањем броју WC кабина (тачка 53).

16 Ако је у тоалету за госте обезбеђена природна вентилација, прозори морају да буду од непрозирног стакла или са могућношћу заштите од погледа споља.

17 Угоститељски објекат за исхрану и пиће који се налази на аеродрому, железничкој и аутобуској станици, сајму, зеленој пијаци, у пословном, тржном и спортском центру и у сличним целинама, не мора да има тоалет за запослене ако је обезбеђено коришћење тоалета у оквиру те целине који користе искључиво лица под санитарним надзором.

|  |
| --- |
|  **Надзирани субјекат Туристички инспектор** **-------------------------------------------- --------------------------------------------** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Процена ризика****Укупан број бодова у делу контролне листе који је био предмет надзора износи ------- ( 100 % )**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Степен ризика*** | **%** |
| ***Незнатан*** | **91 - 100** |
| ***Низак***  | **81 - 90** |
| ***Средњи*** | **71 - 80** |
| ***Висок*** | **51 - 70** |
| **Критичан** | **50 и мање** |

**Утврђени број бодова у делу контролне листе који је био предмет надзора** **износи --------- ( --------- % )****на основу чега се за надзирани субјекат процењује -------------------------- степен ризика.** **Туристички инспектор** **-------------------------------------------------** |

1. осим у угоститељским објектима који послују само у летњем периоду. [↑](#footnote-ref-1)
2. осим ако не постоје техничке могућности за прикључење. [↑](#footnote-ref-2)
3. Просторија у угоститељском објекту, у смислу овог правилника, представља издвојену функционалну целину која у организационом смислу може да се састоји из више делова - простора, који могу бити и визуелно одвојени.

Просторије у угоститељском објекту су међусобно функционално повезане и чине техничко-технолошку целину. [↑](#footnote-ref-3)
4. Кухињски блок у угоститељском објекту за исхрану и пиће, у којем се услужује храна припремљена на другом месту односно објекту, уместо кухиње има просторију или простор за пријем и краткорочно чување хране.

Просторија односно простор за пријем и краткорочно чување хране у угоститељском објекту за исхрану и пиће у којем се на угоститељски начин услужује храна на другом месту припремљена, мора да има: радне површине, термичке уређаје, расхладне уређаје за чување хране, уређај за мерење, полице или ормаре за смештај ресторанског посуђа и прибора и хране, једноделну судоперу с текућом топлом и хладном водом за прање посуђа или машину за прање посуђа и довољан број хигијенских посуда за отпатке, односно мора да површином, уређењем, опремом и уређајима одговара асортиману понуђених јела.

 Простор за пријем и краткорочно чување хране у угоститељском објекту за исхрану и пиће у којем се услужују сендвичи и слична јела припремљена на другом месту, при чему се не услуживање не врши на угоститељски начин, мора имати термичке уређаје, расхладне уређаје за чување хране и довољан број хигијенских посуда за отпатке.

 Просторија за пријем и краткорочно чување хране, односно просторија у оквиру које се налази простор за пријем и краткорочно чување хране, мора имати природно или механичко проветравање са могућношћу измене ваздуха. [↑](#footnote-ref-4)
5. 5 Део кухиње у којој се врши термичка обрада хране је топла кухиња [↑](#footnote-ref-5)
6. Део кухиње у којој се врши припрема хладних предјела, хладних јела и салата је хладна кухиња [↑](#footnote-ref-6)
7. Под професионалном опремом подразумева се да су сви производни делови у кухињи, точионици пића, бар пулту и др. израђени од нерђајућег челика и ПВЦ, односно котерм плоча који не дозвољавају промену структуре и рђање у додиру са било којом врстом хране и материјала, као и да угоститељска опрема (апарати за термичку обраду, миксери, месорезнице, кафемати и сл.) мора да има могућност непрекидне експлоатације током 24 часа.

Кухиња у угоститељском објекту врсте салаш, као и у угоститељском објекту домаће радиности и сеоском туристичком домаћинству не мора да испуни услове у делу професионалне опреме.

Кухиња у угоститељском објекту за исхрану и пиће у коме се припремају једноставна хладна и топла јела специфичног асортимана (јела са роштиља, или јела од теста и тестенина, хот-дог, сендвич, палачинке и сл.), а који има до 50 конзумних места, уместо прописаног броја судопера (тачка 23.) може имати једноделну судоперу за припрему хране и једноделну судоперу за прање посуђа. [↑](#footnote-ref-7)
8. Магацини морају да буду организовани у зависности од врсте и количине хране, пића, средстава за хигијену и других предмета опште употребе који се у њима складиште. Угоститељски објекти који уместо кухиње имају просторију односно простор за пријем и краткорочно складиштење хране, нису у обавези да имају магацин за храну. [↑](#footnote-ref-8)
9. Точионица пића је функционална целина, просторија или део просторије, у којој се точе алкохолна и безалкохолна пића и припремају топли и хладни напитци. [↑](#footnote-ref-9)
10. Подијум представља и део просторије за услуживање који је ослобођен од столова и столица. [↑](#footnote-ref-10)
11. **\*\*** Угоститељски објекат за исхрану и пиће који се налази на аеродрому, железничкој и аутобуској станици, сајму, зеленој пијаци, у пословном, тржном и спортском центру и у сличним целинама, не мора да има тоалет за госте ако је обезбеђено коришћење јавног тоалета у оквиру исте целине.

 Угоститељски објекат за исхрану и пиће који се налази на купалишту и уређеној обали река и језера, а послује сезонски, не мора да има тоалет за госте ако је обезбеђено коришћење јавног тоалета у непосредној близини, уколико је прилаз до јавног тоалета од чврстог материјала и осветљен ноћу.

\*\*\* Угоститељски објекат за исхрану и пиће до 50 конзумних места, у коме се услуживање врши на угоститељски начин може да има заједнички предпростор опремљен одговарајућим бројем умиваоника који одговара прописаним броју WC кабина.

 Писоар у тоалету за мушкарце је зидна шкољка на испирање текућом водом, постављена или ограђена тако да се не види изван просторије у којој се налази. Угоститељски објекат за за исхрану и пиће до 50 конзумних места, у коме се услуживање врши на угоститељски начин, не мора да има писоар у тоалету за мушкарце. [↑](#footnote-ref-11)
12. Угоститељски објекат за пиће до 30 конзумних места, у коме се услуживање врши на угоститељски начин, не мора имати предпростор уколико је WC кабина кабина опремљена елементима предпростора (тачка 55) [↑](#footnote-ref-12)
13. Прописани број писоара у тоалету за мушкарце може да буде замењен одговарајућим бројем WC кабина.

14Угоститељски објекат за исхрану и пиће, који испуњава прописане услове (тачка 53), u WC кабинама за госте поред прописаних услова може имати и WC без шоље за седење (чучавац). [↑](#footnote-ref-13)