

На основу члана 66. Закона о туризму ("Службени гласник РС", број 36/09),
Министар економије и регионалног развоја уз сагласност министра здравља,
доноси

Правилник о минималним техничким и санитарно-хигијенским условима за уређење и опремање угоститељских објеката

("Службени гласник РС", бр. 41/2010)

I. УВОДНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 1.

Овим правилником прописују се минимално технички и санитарно-хигијенски услови за уређење и опремање угоститељског објекта у зависности од начина услуживања и врсте услуга које се претежно пружају у угоститељском објекту.

II. МИНИМАЛНИ ТЕХНИЧКИ И САНИТАРНО-ХИГИЈЕНСКИ УСЛОВИ ЗА УРЕЂЕЊЕ И ОПРЕМАЊЕ УГОСТИТЕЉСКОГ ОБЈЕКТА

Члан 2.

Угоститељски објекат мора да се гради на месту на коме је обезбеђена:

- 1) снабдевеност енергетским изворима;
- 2) снабдевеност хигијенски исправном водом;
- 3) могућност одвођења отпадних вода и других отпадних материја.

Прилазни путеви ка угоститељском објекту, интерне саобраћајнице и платои око објекта морају да буду изграђени од чврстог материјала (бетон, асфалт, камен), а слободне површине око угоститељског објекта морају да буду хортикултурно уређене.

Угоститељски објекат мора да има посебно уређен прилаз до улаза за госте.

Прилазним путевима из става 2. овог члана и прилазом до улаза из става 3. овог члана мора да буде обезбеђено несметано кретање особама са инвалидитетом, деци и старим особама.

Прилази до улаза, улаз у угоститељски објекат и назив угоститељског објекта морају бити осветљени у време рада објекта ноћу.

Члан 3.

Угоститељски објекат којем се може прићи моторним возилом мора да има паркинг, осим угоститељских објеката у насељу, у оквиру заштићеног природног добра или непокретног културног добра и његове заштићене околине у којем је паркинг простор уређен у оквиру јавних паркинг површина.

Угоститељски објекат изван насељеног места мора да има паркинг, а угоститељски објекат који се налази у насељеном месту, у оквиру заштићеног природног добра, односно непокретног културног добра и његове заштићене околине паркинг мора да буде уређен у складу са прописима којим се уређује безбедност саобраћаја на путевима.

Члан 4.

Површине изван угоститељског објекта које су намењене обављању угоститељске делатности и које су непосредно повезане са угоститељским објектом (угоститељска башта, тераса) морају да:

- 1) имају подлогу изграђену од чврстог материјала;
- 2) буду уређене и ограђене или на други начин означене;
- 3) имају одвод за атмосферске падавине.

Површине у угоститељском објекту које су намењене за доставу робе и одвожење отпадних материја морају да буду одвојене од површина изван угоститељског објекта које су намењене за госте, као и од других јавних површина.

Угоститељска делатност на површинама изван објекта не може да се обавља на економско - техничким прилазима и путевима за интервентна возила.

Члан 5.

Спољни изглед угоститељског објекта, подови, зидови, таванице, столарија, уређаји и опрема морају:

- 1) се редовно одржавати;
- 2) да буду у исправном и функционалном стању.

Угоститељски објекат мора да буде опремљен и уређен на начин којим се омогућава:

- 1) рационално коришћење простора;
- 2) несметано и сигурно кретање и боравак гостију и запосленог особља;
- 3) несметан пренос ствари;
- 4) одговарајуће чување робе, хране и пића од кварења;
- 5) заштита здравља гостију и особља које подлеже здравственом надзору.

Просторије и опрема у угоститељском објекту морају редовно да се чисте и хигијенски одржавају, а отпаци да се свакодневно одстрањују на хигијенски начин.

Просторија у угоститељском објекту, у смислу овог правилника, представља физички издвојену функционалну целину која у организационом смислу може да се састоји из више делова - радних целина које могу да буду и визуелно одвојене.

Просторије у угоститељском објекту који су међусобно функционално повезане и чине физичку и техничко-технолошку целину су:

- 1) економско - технички блок;
- 2) јавни блок;
- 3) смештајни блок у угоститељском објекту за смештај.

Економско-технички блок чине просторије у угоститељском објекту које користи запослено особље.

Јавни блок чине све просторије у угоститељском објекту које су на располагању госту и у којима се пружају услуге исхране и пића, као и додатне услуге и садржаји.

Смештајни блок чине смештајне јединице које користе гости.

Члан 6.

Угоститељски објекат може да се снабдева водом за пиће из:

- 1) јавне водоводне мреже;
- 2) локалних водних објеката;
- 3) сопствених бунара из којих се обезбеђује довољна количина хигијенски исправне текуће воде.

Члан 7.

На свим местима потрошње воде на којима постоји могућност загађивања мреже (славина са навојима, други прикључци за прање, завршеци цеви уроњени у воду), морају да се поставе вентили против повратне сифонаже и то непосредно иза славине, односно друге врсте прикључка.

Члан 8.

Угоститељски објекат мора да буде прикључен на јавну канализациону мрежу, а у насељима, односно на другим локацијама које немају изграђену јавну канализациону мрежу, тај објекат мора да буде прикључен на сопствену канализацију са уређајима за пречишћавање (таложници, биолошки филтери), у складу са прописима којима се уређују санитарно-хигијенски услови и прописима којима се уређује заштита вода и животне средине или на сопствену септичку јаму са таложном комором изграђену у складу са прописима којима се уређују санитарно-хигијенски услови и прописима којима се уређује заштита животне средине.

У просторијама у којима се користи вода, одвод воде мора да буде изграђен тако да спречава изливање отпадних вода по подној површини и мора да буде постављен одговарајући број сливника који имају систем за спречавање повратка непријатних мириса и уласка глодара из канализације (сифони, металне решетке).

Канализационе цеви не могу да се инсталирају и проводе кроз радне просторије у којима се врши обрада, прерада и чување животних намирница и у тим просторијама не могу да се постављају шахтови за ревизију мреже.

Отпадне воде, које су загађене агресивним хемијским супстанцама, пре испуштања у канализациони систем морају се неутралисати.

Члан 9.

У угоститељском објекту чврсте отпадне материје морају да се прикупљају у хигијенске посуде од нерђајућег материјала са поклопцима истог квалитета.

Чврсте отпадне материје морају да се одлажу у специјалне контејнере или канте са поклопцима истог квалитета, које су постављене на посебно одређеним просторима.

Простори на које се постављају контејнери или канте, хигијенске посуде, контејнери и канте морају свакодневно да се празне, перу и дезинфикују и не могу да се користе у друге сврхе.

Члан 10.

Угоститељски објекат мора да буде прикључен на јавну електричну мрежу, а ако не постоји могућност прикључења угоститељског објекта на јавну електричну мрежу мора да се обезбеди његово стално снабдевање довољном количином електричне енергије.

Електрично осветљење мора да буде уведено у све просторије угоститељског објекта.

Просторије у којима се крећу или задржавају гости, ноћу морају да буду потпуно осветљени или осветљени оријентационим светлом.

Члан 11.

У угоститељском објекту мора да буде обезбеђена температура од најмање 18,5°C.

Члан 12.

Угоститељски објекат мора да буде прикључен на јавну телефонску мрежу, осим ако не постоје техничке могућности за прикључење.

Угоститељски објекат мора да има најмање један телефон на располагању гостима (фиксни или мобилни телефон).

Члан 13.

Економско-технички блок у угоститељском објекту састоји се од:

- 1) кухињског блока;
- 2) помоћних просторија;
- 3) сервисно-техничких просторија.

Кухињски блок састоји се од:

- 1) просторија у којима се обрађују животне намирнице и припрема храна (у даљем тексту: кухиња);
- 2) просторија или делова просторија за точење алкохолних и безалкохолних пића и припремање топлих и хладних напитака (у даљем тексту: точионица пића);
- 3) просторија или делова просторија у којем се складиште животне намирнице, предмети опште употребе и повратна амбалажа (у даљем тексту: магацини).

Помоћне просторије састоје се од просторија или делова просторија које служе за санитарне, хигијенске и друге потребе запосленог особља, као што су гардероба, купатило, тоалет и просторије за одмор запослених.

Сервисно-техничке просторије састоје се од просторија или делова просторија које служе за сервисирање и одржавање уређаја и опреме.

Члан 14.

Величина, распоред и број просторија за обраду животних намирница и припрему хране мора да одговара технолошком процесу који се у њима одвија и врсти услуге која се пружа госту.

Радне целине у оквиру просторија за обраду животних намирница и припрему хране, морају да буду распоређене тако да не може доћи до укрштања чистих и нечистих поступака.

Чисти поступци, у смислу овог правилника, су: припрема хране (хладна јела, топла јела, послатице) и издавање јела.

Нечисти поступци, у смислу овог правилника, су: пријем животних намирница и других непрехрамбених производа; складиштење намирница; обрада и припрема намирница; прање кухињског и ресторанског посуђа; прибора, уређаја и опреме и краткотрајно одлагање отпадака на хигијенски начин.

Уколико је просторија за обраду животних намирница и припрему хране смештена испод нивоа терена (околног земљишта), та просторија мора да буде заштићена од:

- 1) подземних и површинских вода;
- 2) манипулација којима се угрожава хигијенска исправност животних намирница.

Члан 15.

Подови у просторијама за обраду животних намирница и припрему хране:

- 1) морају да буду изграђени од чврстог непропусног материјала, који је отпоран на средства за прање, дезинфекцију и друге агресивне материје;
- 2) морају да буду равни, глатки, без оштећења, отпорни на хабање;
- 3) не могу да буду клизави;
- 4) морају да имају одговарајући пад према сливницима или одливним отворима. Углови између зидова и пода морају да буду заобљени.

Члан 16.

Зидови и таванице просторија за обраду животних намирница и припрему хране морају да буду:

- 1) равни;
- 2) без пукотина и удубљења;
- 3) беле или друге светле боје.

Зидови просторија за обраду животних намирница и припрему хране морају, до висине 1,50 m од пода, да буду обложени керамичким плочицама или другим водонепропусним материјалом који се лако чисти, одржава и који је отпоран на дезинфекциона средства.

Зидови и таванице просторија за обраду животних намирница и припрему хране морају да се изграђују од чврстог материјала тако да се на њима не ствара кондензована влага и не задржава прашина и друге штетне материје.

Цевоводи и инсталације морају да се постављају тако да са зидном површином не стварају скривене углове неприступачне за чишћење, прање и техничко одржавање.

Члан 17.

Просторија за обраду животних намирница и припрему хране мора да буде осветљена природним или вештачким осветљењем.

Уколико је просторија осветљена природним осветљењем, распоред, површина и број отвора за природно осветљавање просторије морају да буду уређени тако да сви делови просторије буду равномерно осветљени и да одговарају врсти техничко-технолошког процеса који се у њој обавља.

Вештачким осветљењем мора да се обезбеди потребан интензитет светлости, која је дифузна, уједначена и емитована на начин којим се онемогућава стварање сенки, треперења, блеска и додатне топлоте и која се уводи се у све просторије објекта.

Прозори и отвори у просторији за обраду и припрему животних намирница морају да имају механичку заштиту од инсеката и глодара.

Члан 18.

У просторији за обраду животних намирница и припрему хране морају да се обезбеде:

- 1) природна или вештачка вентилација;
- 2) уређаји за пречишћавање и одвод дима, отпадних гасова, паре и непријатних мириса.

Отвори за довод свежег ваздуха морају да:

- 1) буду заштићени од продора инсеката заштитном мрежом;
- 2) спречавају контаминацију ваздуха прашином, штетним гасовима или непријатним мирисима.

Члан 19.

У просторији за обраду животних намирница и припрему хране мора да се обезбеди:

- 1) несметан транспорт и манипулација;
- 2) пролаз особља и опслуживање;
- 3) одржавање хигијене просторија, уређаја и опреме.

Просторија за обраду животних намирница и припрему хране мора да се редовно чисти, пере и дезинфикује, а отпаци морају да се свакодневно одстрањују на хигијенски начин.

Члан 20.

У угоститељском објекту магацин за складиштење и чување животних намирница мора да буде одвојен од просторије за обраду животних намирница и припрему хране.

Магацин за складиштење и чување животних намирница мора да буде организован у зависности од врсте и количине животних намирница које се складиште у њему.

У једном магацину може да се складишти више врста животних намирница у оригиналном паковању, ако:

- 1) се складиште под истим условима;
- 2) једна врста не утиче штетно на хигијенску исправност или квалитет других врста намирница.

Лако кварљиве намирнице морају да се чувају у хладњачама или расхладним уређајима одговарајућег капацитета који су одвојени према врсти и пореклу намирница (месо, производи од меса, риба, млечни производи и др.).

У магацину намењеном за складиштење и чување животних намирница не може да се складишти употребљена амбалажа, производи, предмети и материјали који својим мирисом, нечистоћом, патогеним клицама и паразитима могу да загаде животне намирнице и који могу да пренесу отровне материје или материје штетне по здравље.

Магацин мора да буде сув и прозрочан, а у погледу одржавања, израде подова и зидова, осветљавања, вентилације и простора мора да испуњава услове прописане овим правилником осим услова из члана 15. став 2. овог правилника.

Магацин мора да буде заштићен од продора глодара и инсеката механичким средствима (мрежа на прозорима, решетка на сливницима, метална маска на доњем делу врата).

Члан 21.

Животне намирнице морају да се складиште и чувају на подметачима, полицама, палетама и у расхладним уређајима.

Подметачи, полице и палете постављају се у односу на зид на удаљености која омогућава несметан пролаз и чишћење, а између редова мора да се обезбеди довољно слободног простора за манипулацију и циркулацију ваздуха.

Различите врсте животних намирница морају да се:

- 1) складиште и чувају одвојено, према врсти и пореклу;
- 2) издигну од подне површине најмање 30 см.

Члан 22.

Угоститељски објект мора да има просторију или део просторије за смештај прибора, средстава и уређаја за одржавање хигијене.

Угоститељски објект мора да располаже довољним количинама хигијенских средстава која су потребна за свакодневно прање, чишћење и дезинфекцију простора, опреме и прибора.

Угоститељски објект за смештај врсте хотел, мотел, туристичко насеље и пансион мора да има једну оставу за собарице на сваких започетих 30 смештајних јединица или на сваком спрату.

Остава мора да има:

- 1) умиваоник или трокадеро са текућом топлом и хладном водом;
- 2) полице за одлагање рубља, прибора и средстава за чишћење и одржавање смештајног блока.

Члан 23.

Помоћне просторије за запослено особље (гардероба, купатило, тоалет, простор за одмор запослених) морају да буду смештене у посебном делу објекта или уз просторе за чување, обраду и припрему животних намирница или уз магацинске просторије тако да не ометају технолошки процес у угоститељском објекту.

Члан 24.

Помоћне просторије у погледу, одржавања, израде подова и зидова, начина осветљавања и вентилације простора, морају да испуњавају услове прописане овим правилником осим услова из члана 15. став 2. овог правилника.

Број и величина помоћних просторија одређује се у зависности од броја и пола запосленог особља у угоститељском објекту.

Члан 25.

Угоститељски објекат у којем се припрема и услужује храна и угоститељски објекат за смештај у којем се припрема и услужује храна мора да има за запослено особље одвојене мушке гардеробе, од женских гардероба.

Угоститељски објекат који има до пет запослених у смени може да има за запослено особље обезбеђену заједничку просторију за пресвлачење за жене и мушкарце која је визуелно подељена на део за жене и део за мушкарце.

Угоститељски објекат у којем се пружају услуге точења и служења пића и услуге припремања и услуживања топлих и хладних напитака за запослено особље мора да има обезбеђену заједничку просторију или део просторије за пресвлачење за жене и мушкарце која је визуелно подељена на део за жене и део за мушкарце.

У гардероби из става 1. овог члана мора да буде обезбеђен за сваког запосленог професионални дводелни гардеробни ормарић са отвором за вентилацију.

Гардероба за запослено особље које ради на обради животних намирница, припреми и услуживању хране, мора да буде одвојена од гардеробе другог запосленог особља.

Члан 26.

Угоститељски објекат у којем се припрема и услужује храна и угоститељски објекат за смештај у којем се припрема и услужује храна мора да има за запослено особље одвојене мушке тоалете од женских тоалета.

Угоститељски објекат из става 1. овог члана који има до пет запослених у смени, мора да има за запослено особље заједнички тоалет за жене и мушкарце.

Угоститељски објекат из става 1. овог члана који има од 6 до 20 запослених у смени мора да има одвојен тоалет за жене и мушкарце који се састоји од једне WC кабине са умиваоником за жене и једне WC кабине са умиваоником за мушкарце, а на сваких наредних 20 запослених у смени мора да има по још једну WC кабина посебно за жене и мушкарце.

У предпростору тоалета мора да се изгради сливник и обезбеди најмање један умиваоник са текућом топлим и хладном водом за прање руку са потребним прибором за личну хигијену, држачем папирног убруса и папирним убрусом или уређајем за сушење руку и огледалом.

Уколико је обезбеђена WC кабина уместо писоара, није потребно да број умиваоника буде једнак броју WC кабина.

У тоалету мора да се обезбеди природна или вештачка вентилација.

Подови и зидови у тоалетима не морају да испуњавају услове из члана 15. став 2. овог правилника.

Угоститељски објекат у којем се пружају услуге точења и служења пића и услуге припремања и услуживања топлих и хладних напитака мора да има за запослено особље заједнички тоалет за жене и мушкарце који се састоји од једне WC кабине са умиваоником.

Члан 27.

Угоститељски објекат у којем се припрема и услужује храна, као и угоститељски објекат за смештај у којем се припрема и услужује храна мора да има за запослено особље одвојена купатила за жене и мушкарце.

Угоститељски објекат који има до пет запослених у смени мора да има за запослено особље заједничко купатило за жене и мушкарце које се састоји од једне туш кабине са предпростором.

Угоститељски објекат за смештај који има од 6 до 20 запослених у смени мора да има одвојена купатила за жене и мушкарце која се састоје од једне туш кабине са предпростором за жене и једне туш кабине са предпростором за мушкарце, а на сваких следећих 20 запослених у смени мора да се обезбеди по још једна туш кабина посебно за жене и за мушкарце.

Зидови туш кабине морају да буду обложени керамичким плочицама или другим водоотпорним материјалом светле боје.

Кабина мора да има туш, текућу топлу и хладну воду, држач за сапун и пешкир, посебан сливник и заштитну пластичну завесу.

Подови у купатилу морају да буду обложени керамичким плочицама или другим водоотпорним материјалом погодним за лако чишћење и одржавање.

Члан 28.

За запослено особље мора да се обезбеди посебна просторија или део просторије за одмор са природном или вештачком вентилацијом.

Члан 29.

Угоститељски објекат мора да има уређен и опремљен тоалет за госте, и то:

1) тоалет за жене, који се састоји од предпростора са умиваоником и WC кабином;

2) тоалет за мушкарце, који се састоји од предпростора са умиваоником и писоаром који је одвојен преградом и WC кабином.

Изузетно од става 1. овога члана, угоститељски објекат за пружање услуга исхране и пића до 30 конзумних места мора да има најмање један заједнички тоалет за жене и мушкарце који се састоји од једне WC кабине и предпростора са умиваоником.

Угоститељски објекат за пружање услуге смештаја који нема купатило у оквиру смештајне јединице мора да има заједничко купатило са тоалетом за госте који користе услуге смештаја, а за госте који користе само услуге исхране и пића мора да има посебан тоалет.

Угоститељски објекат на аеродрому, железничкој и аутобуској станици и тржном центру и угоститељски објекат који се налази на уређеној обали реке или језера не мора да има тоалет за госте ако је:

1) обезбеђено коришћење јавног тоалета у тим објектима;

2) прилаз до тих објеката бетониран или поплочан и осветљен ноћу.

Изузетно од става 1. овог члана, тоалет за госте не мора да има угоститељски објекат за услуживање хране преко наткривеног шалтера или пулта у амбалажи за једнократну употребу.

Тоалети морају да се редовно чисте и дезинфикују.

Члан 30.

Број WC кабината и писоара у тоалетима за госте мора да буде сразмеран броју конзумних места у просторији за услуживање, и то најмање:

1) до 80 места, једна WC кабина у тоалету за жене и једна WC кабина и један писоар у тоалету за мушкарце;

2) до 170 места, две WC кабине у тоалету за жене и једна WC кабина и два писоара у тоалету за мушкарце;

3) до 550 места, три WC кабине у тоалету за жене и две WC кабине и три писоара у тоалету за мушкарце;

4) више од 550 места, четири WC кабине у тоалету за жене и три WC кабине и четири писоара у тоалету за мушкарце.

Изузетно од става 1. овога члана, прописани број писоара у тоалету за мушкарце може да буде замењен одговарајућим бројем WC кабина.

Члан 31.

На улазу у тоалет за госте мора да буде истакнута препознатљива ознака намене тих просторија за жене и за мушкарце.

Тоалет мора имати WC шољу:

- 1) са даском за седење;
- 2) са испирањем текућом водом;
- 3) која мора бити постављена тако да не долази до разливања воде.

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.

Члан 32.

Тоалет за госте у предпростору мора имати:

- 1) умиваоник са текућом топлом и хладном водом;
- 2) огледало;
- 3) течни сапун;
- 4) корпу за отпатке;
- 5) држач папирног убруса;
- 6) папирни убрус или апарат за сушење руку.

Број умиваоника мора да оговара броју WC кабина из члана 30. став 1. овог правилника, осим ако је обезбеђена WC кабина уместо писоара.

Члан 33.

У тоалету за госте мора да буде обезбеђена природна или вештачка вентилација.

Подови у тоалету:

- 1) морају да буду од чврстог непропусног материјала, отпорног на средства за прање, дезинфекцију и друге агресивне материје;
- 2) морају да буду равни, глатки, без оштећења, отпорни на хабање;
- 3) не могу да буду клизави;
- 4) морају да имају одговарајући пад према сливницима или одливним отворима.

Зидови у тоалету морају да буду обложени до висине од 1,50 m од пода керамичким плочицама или водонепропусним материјалом који се лако чисти, одржава и који је отпоран на дезинфекциона средства.

Ако је у тоалету обезбеђена природна вентилација прозори могу да буду од непрозирног стакла или са могућношћу заштите од погледа споља.

WC кабина мора да има вешалицу за одећу, нараву за закључавање врата, корпу за отпатке у тоалету за мушкарце, а у тоалету за жене хигијенску посуду за отпатке.

У WC кабини мора да буде обезбеђен тоалетни папир и прибор за чишћење WC шоље.

Врата тоалета морају да буду од чврстог непровидног материјала безбедног за госта.

Тоалети морају да се редовно чисте и дезинфикују.

III. ПОСЕБНИ МИНИМАЛНИ ТЕХНИЧКИ И САНИТАРНО - ХИГИЈЕНСКИ УСЛОВИ ЗА УРЕЂЕЊЕ И ОПРЕМАЊЕ УГОСТИТЕЉСКОГ ОБЈЕКТА У ЗАВИСНОСТИ ОД НАЧИНА УСЛУЖИВАЊА И ВРСТЕ УСЛУГА

1. Посебни услови за угоститељске објекте за исхрану и пиће

Члан 34.

Угоститељски објекат за исхрану и пиће мора да има просторију за услуживање и тоалете за госте у оквиру јавног блока и кухињски блок у оквиру економско - техничког блока.

Кухињски блок, у смислу овог правилника, јесте функционална целина која се састоји из више делова - радних целина у којима се одвија технолошки процес обраде животних намирница и припреме хране у затвореном простору.

Радне целине у кухињи морају да буду повезане на начин којим се обезбеђује да особље не пролази просторијама у оквиру јавног блока које су намењене гостима.

Кухињски блок у угоститељском објекту површином, уређењем, опремом и уређајима мора да одговара потребама понуде, односно асортиману јела, пића и напитака, као и броју конзумних места.

Кухињски блок и просторија за услуживање гостију храном морају да буду повезане на начин којим се обезбеђује да не долази до мешања јела са употребљеним посуђем.

Члан 35.

Угоститељски објекат за смештај врсте хотел, мотел, туристичко насеље и пансион који пружа и услуге исхране и пића, мора да има кухињу која одговара потребама понуде, односно асортиману јела и напитака, као и броју конзумних места.

Кухиња се опрема професионалном угоститељском опремом и мора да има:

- 1) термичке уређаје и апарате;
- 2) радне површине, прибор и уређаје за чишћење, мерење и обраду намирница и припрему хране у зависности од понуде и једноделне судопере са топлом и хладном текућом водом, посебно за воће и поврће и посебно за месо и рибу;
- 3) кухињско и ресторанско посуђе и прибор;
- 4) расхладне уређаје у којима се омогућава одвојено чување различитих врста намирница и јела који се налазе у кухињском простору;
- 5) одвојене просторе са дводелним судоперама посебно за прање кухињског и ресторанског посуђа са текућом топлом и хладном водом или једноделну судоперу и машину за прање кухињског посуђа и једноделну судоперу и машину за прање ресторанског посуђа;
- 6) уређај за одвод дима, паре и мириса који онемогућава ширење дима, паре и мириса у просторима у којима се задржавају гости;
- 7) природно или механичко проветравање са могућношћу измене ваздуха;
- 8) хигијенску посуду за отпатке поред сваке радне површине.

Распоред радних целина у кухињи мора да буде уређен тако да не долази до укрштања намирница и јела са употребљеним посуђем.

Радне површине у кухињи морају да имају горњу плочу од материјала који се лако чисти, пере и дезинфикује, а површине које су у додиру са водом морају да буду израђене од нерђајућег материјала.

За потребе запосленог особља у кухињи мора да се обезбеди посебан умиваоник са текућом хладном и топлом водом који је опремљен прибором и средствима за прање, дезинфекцију и сушење руку на хигијенски начин, и то:

- 1) течни сапун;
- 2) четкица;
- 3) држач папирног убруса и папирни убрус или апарат за сушење руку.

Изузетно од става 1. овог члана, угоститељски објекти за смештај који пружају само услуге доручка и угоститељски објекти који пружају услуге исхране и пића морају да имају кухињу која одговара потребама понуде, односно асортиману јела и напитака и броју конзумних места.

Члан 36.

Кухиња се опрема професионалном угоститељском опремом и мора да има:

- 1) термичке уређаје и апарате;
- 2) радне површине, уређаје за чишћење, мерење и обраду намирница и припрему хране у зависности од понуде и једноделне судопере са топлом и хладном текућом водом посебно за воће и поврће и посебно за месо и рибу;
- 3) кухињско и ресторанско посуђе и прибор;
- 4) расхладне уређаје за чување намирница и јела у кухињи;
- 5) простор са дводелном судопером за прање посуђа, с текућом топлом и хладном водом или једноделну судоперу и машину за прање посуђа;
- 6) уређај за одвод дима, паре и мириса који онемогућавају ширење дима, паре и мириса у просторије у којима се задржавају гости;
- 7) природно или механичко проветравање са могућношћу измене ваздуха;
- 8) хигијенску посуду за отпатке.

Распоред радних целина у кухињи уређује се тако да не долази до мешања намирница и јела са употребљеним посуђем.

Изузетно од става 1. тачка 2) овог члана, у кухињи угоститељског објекта у коме се припремају хладна и/или једноставна топла јела специфичног асортимана (јела са роштиља, јела од теста и тестенина), а који има до 50 конзумних места, прописани број једноделних судопера може да буде замењен једном дводелном судопером са текућом топлом и хладном водом.

Радне површине морају да имају горњу плочу од материјала који се лако чисти, пере и дезинфикује, а површине које су у додиру са водом морају да буду од нерђајућег материјала.

За потребе запосленог особља у кухињи мора да се обезбеди посебан умиваоник са текућом хладном и топлом водом опремљен прибором и средствима за прање, дезинфекцију и сушење руку на хигијенски начин, и то:

- 1) течни сапун;
- 2) четкица;
- 3) држач папирног убруса и папирни убрус или апарат за сушење руку.

Угоститељски објекат за исхрану и пиће врсте ресторан који је специјализован за одређену врсту кухиње (национални, ловачки, рибљи, вегетаријански) мора да буде опремљен уређајима и опремом која одговара асортиману јела и напитака који се нуде госту.

Угоститељски објекат за исхрану и пиће врсте пицерија мора да буде опремљен пећицом за печење пица.

Угоститељски објекат за исхрану и пиће врсте печењара мора да буде опремљен посебном радном целином за припрему меса са уређајима за печење меса.

Угоститељски објекат за исхрану и пиће врсте кафе посластичарница мора да буде опремљен радном целином за припрему посластица и расхладном изложбеном витрином за посластице.

Члан 37.

Угоститељски објекат за исхрану и пиће мора да има точионицу пића.

Точионица пића, у смислу овог правилника, је функционална целина која се налази:

- 1) у саставу просторије за услуживање;
- 2) у посебној просторији;
- 3) на отвореном (тераса, башта).

Угоститељски објекат за исхрану и пиће врсте пивница мора да буде опремљен уређајем за точење пива у оквиру точионице пића.

Члан 38.

Точионица пића мора да има:

- 1) пулт за издавање пића и напитака;
- 2) радну површину и дводелну судоперу са текућом топлом и хладном водом са оцеђивачем или машину за прање чаша и једноделну судоперу са оцеђивачем;
- 3) приручни простор за одлагање амбалаже који је физички и видно одвојен од простора у којем се услужују гости;
- 4) расхладне уређаје;
- 5) термички уређај уколико се услужују топли напаци;
- 6) дозаторе пића;
- 7) полице за чаше, шоље и пића;
- 8) корпу за отпатке.

Члан 39.

Услуживање гостију храном, пићем и напацима може да се обавља у оквиру јавног блока, у затвореној просторији или простору за услуживање на отвореном (тераса, баште).

У делу просторије односно простора за услуживање пред гостима могу да се припремају једноставна хладна и топла јела и напаци.

Просторија или део просторије у којој се припрема јело мора да буде услужним пултом одвојена од просторије у којој је гост, а нечисти радни поступци морају да се обављају изван овог простора.

Угоститељски објекат за исхрану и пиће врсте ресторан са самопослуживањем мора да буде опремљен самоуслужном линијом и изложбеним топлим и хладним витринама за јела, пића и напаци.

Члан 40.

Просторија за услуживање гостију мора да буде проветрена, осветљена и опремљена намештајем (столови, столице) прикладним за услуживање јела, пића и напитака.

Просторија из става 1. овог члана мора да има гардеробу за госте или довољан број вешалица за одлагање одевних предмета гостију.

Гардероба за госте може да буде смештена и изван просторије за услуживање и мора да буде обезбеђено њено чување.

Под у просторији за услуживање гостију мора да буде израђен од материјала који не сме да буде клизав и који се лако чисти и одржава.

У угоститељском објекту за исхрану и пиће врсте ресторан у просторији за услуживање за свако конзумно место мора да буде обезбеђена површина од најмање 1,50 m².

Угоститељски објекат за исхрану и пиће врсте бар, у којем се у оквиру просторије за услуживање пружају и услуге забаве, мора да буде опремљен подијумом за плес односно подијумом за извођење уметничког програма.

Објекат из става 6. овог члана у којем се приређује артистички, кабаре и музички програм мора да има:

- 1) посебну гардеробу за извођаче која се опрема умиваоником и тушем са топлим водом;
- 2) просторију за смештај музичких уређаја и артистичких реквизита.

Члан 41.

Сто на којем се услужују гости мора да има површину која се лако чисти и дезинфикује.

За услуживање јела сто мора да буде прекривен неоштећеним и чистим столњаком или појединачним подметачима испред сваког госта, са папирном или платненом салветом.

Прибор за јело (кашике, ножеви, виљушке) мора да буде од нерђајућег материјала.

Члан 42.

Угоститељски објекат у којем се припремају топла и хладна јела, пића и напаци, а услуживање се врши у оригиналној амбалажи или у амбалажи за једнократну употребу преко наткривеног шалтера или пулта мора да има:

- 1) простор, опрему и прибор за припрему јела;
- 2) термичке уређаје;
- 3) радне површине за обраду намирница и припрему јела са једноделном судопером са текућом топлим и хладном водом и хигијенску посуду за отпатке;
- 4) расхладне уређаје за чување намирница и јела;
- 5) уређаје за одвод дима, паре и мириса;
- 6) простор са једноделном судопером са текућом топлим и хладном водом за чишћење и прање опреме и прибора за припрему јела;
- 7) полице и расхладне уређаје за чување алкохолних и безалкохолних пића;
- 8) тоалет за запослено особље са умиваоником са текућом топлим и хладном водом за прање руку;
- 9) одвојен простор за пресвлачење запосленог особља;
- 10) простор за држање прибора и средстава за хигијену;
- 11) хигијенске посуде за отпатке поред објекта.

Изузетно од става 1. тач. 3) и 6) овог члана, прописани број једноделних судопера може да буде замењен једном дводелном судопером са текућом топлим и хладном водом.

2. Посебни услови за угоститељске објекте за смештај

Члан 43.

Смештајни блок у угоститељском објекту за смештај састоји се од:

- 1) просторије за пријем гостију;
- 2) хоризонталних и вертикалних комуникација;
- 3) смештајних јединица.

Хоризонталне и вертикалне комуникације, у смислу овог правилника, су:

- 1) ходници;
- 2) степеништа;
- 3) лифтови.

Члан 44.

Угоститељски објекат за смештај мора да има посебан простор за пријем гостију - рецепцију са рецепцијским пултом и простором за госте.

Члан 45.

Ходник и степенишни простор морају да буду осветљени и проветрени.

Подови хоризонталних и вертикалних комуникација које су намењене гостима, морају да буду заштићени подним облогама једноставним за чишћење, прање и дезинфекцију.

Угоститељски објект за смештај са више од пет нивоа мора да има лифт за госте.

Члан 46.

Свака соба у смештајном блоку мора да има:

1) кревет минималних димензија 90x190 cm или француски лежај димензија 140x190 cm за једну особу или кревет минималних димензија 160x190 cm за две особе;

2) мадрац одговарајуће лежајне површине у односу на димензије кревета;

3) два чаршава, ћебе (покривач) и јастук по кревету;

4) ноћни ормарић или полицу уз сваки кревет;

5) осветљење уз сваки кревет;

6) простирку поред сваког кревета уколико под није у целини прекривен меком текстилном подном облогом;

7) орман с полицама и одељком за вешање одеће с најмање четири вешалице по кревету;

8) собни сто;

9) столицу по кревету;

10) корпу за отпатке;

11) упутство у случају опасности од пожара;

12) пепељару, осим у собама у којима је истакнута забрана пушења.

Соба која у свом саставу нема купатило мора да има:

1) најмање два пешкира;

2) чашу;

3) сапун по особи.

Соба која у свом саставу нема купатило, а има умиваоник са текућом топлом и хладном водом мора да има:

1) простирку испред умиваоника;

2) огледало са осветљењем;

3) полицу за тоалетни прибор;

4) држач пешкира.

Помоћни лежај може да се постави у собу и користи само уз пристанак госта.

Свака соба мора да има врата од чврстог материјала безбедног за госта са могућношћу закључавања.

Собе морају да буду директно осветљене дневном светлошћу преко прозорских отвора.

Прозор у соби мора да:

1) заузима најмање 1/10 површине собе;

2) има завесу и непрозиран застор или другу врсту замрачења и заштите од погледа споља.

Соба мора да има централно (плафонско или зидно) осветљење и утичницу за електричну енергију са ознаком напона струје.

Под у соби мора да буде израђен од материјала који се лако чисти и одржава.

Изузетно, хостел и слични објекти са више кревета у соби и креветима на спрат не морају да испуњавају услове из става 2. тач. 1), 4), 5), 7), 8) и 9) овог члана.

Објекти из става 10. овог члана могу да имају кревет за једну особу димензија 190x80 cm и по сваком кревету најмање две вешалице за одећу.

Стационарни објекти (бунгалови) у угоститељском објекту за смештај на отвореном простору не морају да испуњавају услове прописане овим чланом.

Члан 47.

Купатило у саставу собе мора да има:

- 1) обезбеђену природну или вештачку вентилацију;
- 2) топлу и хладну текућу воду;
- 3) лежећу или туш каду са заштитом од прскања воде;
- 4) умиваоник;
- 5) полицу за тоалетни прибор;
- 6) огледало са осветљењем;
- 7) утичницу за електричне апарате са ознаком напона струје;
- 8) осветљење које се укључује код улаза у купатило;
- 9) WC шољу са даском за седење;
- 10) држач пешкира;
- 11) два пешкира по особи;
- 12) чашу у хигијенској фолији по особи;
- 13) сапун по особи или течни сапун;
- 14) тоалет папир на држачу;
- 15) посуду за отпатке;
- 16) вешалицу за одећу;
- 17) прибор за чишћење WC шоље.

Подови у купатилу морају да буду израђени од керамичких плочица или другог водоотпорног материјала који се лако чисти и одржава, а у поду мора да буде уграђен сливник са заштитном решетком.

Зидови у купатилу до висине од најмање 1,50 m морају да буду обложени керамичким плочицама или другим водоотпорним материјалом који се лако чисти.

Ако је у купатилу обезбеђена природна вентилација прозори могу да буду су од непровидног стакла или израђени на други начин којим се обезбеђује заштита од погледа споља.

Врата купатила морају да буду од чврстог материјала безбедног за госта.

Стационарни објекти (бунгалови) у угоститељском објекту за смештај на отвореном простору не морају да испуњавају услове из става 1. овог члана.

Члан 48.

У смештајним објектима са собама без купатила и тоалета односно WC кабина до десет кревета мора да буде обезбеђено најмање једно заједничко купатило.

Заједничко купатило мора да има:

- 1) природну или вештачку вентилацију;
- 2) текућу топлу и хладну воду;
- 3) лежећу или туш каду;
- 4) умиваоник;
- 5) WC шољу са даском за седење;
- 6) утичницу за електричне апарате са ознаком напона струје;
- 7) вешалицу за одлагање одеће;
- 8) држаче сапуна и пешкира;
- 9) огледало;
- 10) полицу за тоалетни прибор;
- 11) тоалет папир на држачу;
- 12) прибор за чишћење WC шоље.

Изузетно од става 2. овог члана, заједничко купатило не мора да има WC шољу са даском за седење и умиваоник ако је обезбеђен посебан тоалет, односно WC кабина са:

- 1) природном или вештачком вентилацијом;
- 2) умиваоником са топлим и хладном текућом водом;
- 3) огледалом;
- 4) полицом за тоалетни прибор;
- 5) држачем сапуна и пешкира;

- 6) тоалет папиром на држачу;
- 7) вешалицом за одећу и прибор за чишћење WC шоље.

Ако смештајни објекат располаже са више од десет кревета тај објекат мора да има одвојена и обележена купатила и тоалете односно WC кабине за жене и за мушкарце.

Подови у купатилу и тоалету односно WC кабине морају да буду израђени од керамичких плочица или другог водоотпорног материјала који се лако чисти и одржава, а у поду мора да буде уграђен сливник са заштитном решетком.

Зидови у купатилу и тоалету односно WC кабине до висине од најмање 1,50 m морају да буду обложени керамичким плочицама или другим водоотпорним материјалом који се лако чисти.

Ако је у купатилу обезбеђена природна вентилација прозори прозори у тоалету односно WC кабине могу да буду су од непровидног стакла или израђени на други начин којим се обезбеђује заштита од погледа споља

Врата купатила, тоалета односно WC кабине су од чврстог материјала са направом за закључавање врата.

Члан 49.

У угоститељском објекту за смештај постелјина мора да се мења најмање сваки седми дан, пешкири најмање сваки трећи дан, као и после сваке промене госта.

Собе морају да се чисте и спремају, а санитарни уређаји да се чисте, перу и дезинфикују свакодневно.

Члан 50.

Угоститељски објекат за смештај који пружа услуге особама са инвалидитетом мора да има врата, опрему и простор за манипулацију у соби и купатилу који су димензионисани и уређени у складу са потребама особа са инвалидитетом.

Улазна врата смештајне јединице морају да буду означена одговарајућим рељефним ознакама.

Члан 51.

Угоститељски објекат за смештај на отвореном простору мора да буде ограђен природном или вештачком оградом и хортикултурно уређен.

Уколико је предвиђена могућност паљења ватре на отвореном, огњиште мора да буде означено и обезбеђено у складу са прописима којима се уређује противпожарна заштита.

У угоститељском објекту за смештај на отвореном простору (камп, кампиралиште, шаториште), може да се пружа и услуга смештаја у стационараном објекту за смештај (камп приколица, камп кућица, бунгалов) ако је опремљен креветом минималних димензија 80x190 cm.

Члан 52.

Угоститељски објекат за смештај на отвореном простору мора да има:

- 1) улазну капију и противпожарни излаз;
- 2) контролисан улаз и чуварску службу;
- 3) оријентациони план (осветљен ноћу) на улазу са уцртаним интерним комуникацијама, нумерисаним камп местима, објектима и осталим садржајима;
- 4) простор (просторија) за пријем гостију осветљен ноћу;
- 5) видно истакнут кућни ред, ценовник услуга и опреме за изнајмљивање на српском и најмање једном страном језику;
- 6) прибор за прву помоћ;
- 7) једну пумпу или чесму за снабдевање питком водом са флексибилним цревом, одводом и истакнутом ознаком намене на сваких 50 смештајних јединица;

8) једну WC каbinу за жене и једну WC каbinу за мушкарце са текућом водом на сваких 15 смештајних јединица, осветљене ноћу;

9) прикључак за електричну енергију за најмање 25% смештајних јединица;

10) једну славину над умиваоником са текућом топлом и хладном водом на сваких 15 смештајних јединица;

11) један туш са текућом топлом и хладном водом на сваких 15 смештајних јединица;

12) један праоник за посуђе са текућом топлом и хладном водом на сваких 15 смештајних јединица;

13) један праоник за веш са текућом топлом и хладном водом на сваких 15 смештајних јединица;

14) каbinу за пражњење преносивих хемијских тоалета са истакнутом ознаком намене на српском и најмање једном страном језику на сваких 100 смештајних јединица, визуелно одвојену од тоалета за госте, са обезбеђеним приступом за возила за пражњење и одвоз отпада;

15) минималну површину 30 m² за камп место;

16) минималне површине 50 m², најмање 5 m ширине означен бројем или другом ознаком, са уређеним границама (омеђен зеленилом) за камп парцелу.

3. Посебни услови за кетеринг објекат

Члан 53.

Кетеринг објекат мора да има:

- 1) опрему потребну за доставу јела и напитака;
- 2) опрему потребну за послуживање јела и напитака на месту доставе;
- 3) доставно возило.

Кетеринг објекат може да има и запослено особље које пружа услугу припреме, сервирања и услуживања хране и пића на месту доставе.

Кетеринг објекат мора да има посебне судопере за прање кухињског посуђа и транспортних посуда.

Члан 54.

Објекат за повремено пружање угоститељских услуга ван угоститељског објекта на сајмовима, вашарима и другим јавним манифестацијама у којем се пружају угоститељске услуге мора да има:

- 1) обезбеђен одговарајући простор који није изложен загађивању које може да угрози хигијенску исправност намирница;
- 2) термичке и расхладне уређаје, чување јела, пића и напитака у складу са понудом;
- 3) радне површине које се лако чисте и одржавају, прибор и уређаје за чишћење и обраду намирница ако их има у понуди и једноделну судоперу са текућом топлом и хладном водом;
- 4) једноделну судоперу са текућом хладном и топлом водом, уколико се јела, пића и напаци услужују у посуђу и прибору за вишекратну употребу;
- 5) довољан број хигијенских посуда за отпатке за отклањање чврстих отпадних материја.

IV. ЗАВРШНА ОДРЕДБА

Члан 55.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у "Службеном гласнику Републике Србије".