**ПАМЯТКА**

**При проведении информационного обследования предприятий общественного питания**

**Нормативные акты:** постановление Правительства РФ от 15.08.1997№ 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания». Национальный стандарт ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания». Национальный стандарт ГОСТ Р «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

1. **Вывеска:**

- фирменное наименование (наименование) своей организации;

- место нахождения организации;

- тип предприятия;

- класс предприятия;

- режим работы.

**2. Уголок потребителя**

- сведения о государственной регистрации;

- информация о номере,сроке действия лицензии, а также органе её выдавшем;

- книга отзывов и предложений;

- правила оказания услуг общественного питания;

- сведения о постановке на налоговый учёт;

- номера телефонов органов осуществляющих государственный контроль;

-свидетельство о прохождении персоналом повышении квалификации;

- сертификат о соответствии перевода меню на иностранном языке стандартам.

**3. Меню, прейскурант и.т. д.**

- перечень услуг и условия их оказания;

- цены в рублях и условия оплаты услуг;

- фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции общественного питания с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов.

- сведения о весе (объёме) порций готовых блюд;

- ёмкость потребительской тары предлагаемой алкогольной продукции общественного питания и объёме ее порций;

- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (калорийности, содержания белков, жиров, углеводов).

**4. Винная карта:**

- указывается наименование алкогольной продукции, объём и цена за порцию в таре.

5. не допускается без согласия потребителя выполнять дополнительные услуги за плату без согласия потребителей, т.е. при заказе потребителем сигарет исполнитель не вправе требовать с него без его согласия , зажигалку.

6. территория, прилегающая к предприятиям общественного питания, должна быть обустроена и освещена в тёмное время суток.

7. на предприятии общественного питания должны быть предусмотрены аварийные выходы, лестницы, инструкции о действиях в аварийной ситуации, информационные указатели.

**8. Персонал:**

- обслуживающий и производственный персонал предприятий общественного питания должен быть одет в соответствующую фирменную и (или) санитарную одежду и обувь установленного для данного предприятия образца.

*Метродотель должен:*

- знать иностранный язык (для ресторанов и баров).

*Официант:*

-иметь профессиональное образование или пройти профессиональную подготовку;

-знать иностранный язык в пределах разговорного минимума и профессиональной терминологии (для ресторанов и баров);

- знать и соблюдать правила этикета и сервировки стола;

-знать правила и очерёдность подачи блюд, изделий и напитков;

- знать виды и назначение посуды, приборов, столового белья применяемых при обслуживании потребителей.