|  |
| --- |
| **ОПШТИНА ИРИГ ОПШТИНСКА УПРАВА** |
| ***Служба за финансије, утврђивање и наплату јавних прихода и инспекцијске послове –туристичка инспекција-*** |
| **Контролна листа број 04-03** |
| ***Контрола испуњености минимално техничких условаза уређење и опремање*** ***угоститељских објеката који пружају услуге исхране и пића и смештаја*** |

|  |  |
| --- | --- |
| 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 снабдевањетекућом 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 уконтејнерима 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-2) | **4** |  |  |
| 7. | Температура у просторијама у којима бораве или се задржавају гости износи најмање 18,5 степениС. | **4** |  |  |
| **Телефонски прикључак** |
| 8. | Угоститељски објекат је прикључен на јавну телефонску мрежу[[2]](#footnote-3) |  **2** |  |  |
| 9. | Угоститељски објекат има најмање један телефон на располагању гостима (фиксни илимобилни телефон). |  **2** |  |  |
| **Прилаз до улаза** |
| 10. | Угоститељски објекат има посебно уређен прилаз до улаза за госте. | **3** |  |  |
| 11. | Прилазидоулаза, улазуугоститељскиобјекатиназивугоститељскогобјектаосветљенису увремерадаобјектаноћу. | **3** |  |  |
| **Осветљењепросторија** |
| 12. | Свепросторијеугоститељскогобјектаимајуосветљење. | **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. | Улазна врата смештајне јединице за особе са инвалидитетом означена су одговарајућим ознакама. | **1** |  |  |
| 18. | Просторије[[3]](#footnote-4) у угоститељском објекту осветљенeсу и проветрене и редовно се чисте и спремају.  | **3** |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 19. | Просторије односно простори у угоститељском објекту су међусобно функционално повезане хоризонталним и вертикалним комуникацијама: ходницима, стазама, степеништима и лифтовима. |  **3** |  |  |
| 20. | Подови ходника и степеништа који су намењени гостима имају заштиту од клизања и заштићени су подним облогама једноставним за чишћење, прање и дезинфекцију. |  **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** |
| 21. | 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** |
| 22. | Кухиња[[4]](#footnote-5)се састоји од: | топле кухиње [[5]](#footnote-6) |  **4** |  |  |
| хладне кухиње [[6]](#footnote-7) |  **4** |  |  |
| 23. | Кухиња[[7]](#footnote-8) 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** |  |  |
| 24. | 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** |  |  |
| 25. | Кухиња у којој се припрема пица мора да има и пећницу за печење пица. | **5** |  |  |
| 26. | 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 хигијенскиначин и простор за чишћење, прање и дезинфекцију опреме и прибора.  | **5** |  |  |
| 27. | 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** |  |  |
| 28. | 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** |  |  |
| 29. | Под у кухињи израђен је од материјала који није клизав и који се лако чисти и одржава. | **4** |  |  |
| 30. | Зидови у кухињи обложени су до висине од 2 m од пода керамичким плочицама или водонепропусним материјалом који се лако чисти и одржава. | **4** |  |  |
| 31. | 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 којојсеприпремајуједноставнепосластице (палачинке и сл.) неморадаимараднуцелину(тачка 27.)већсеприпремаједноставнихпосластицаможевршити у оквирутоплекухиње.

|  |
| --- |
| **Магацини [[8]](#footnote-9)** |
| 32. | **Магацин** је опремљен одговарајућим палетама, полицама или регалима и хладњачама или расхладним уређајима одговарајућег капацитета за лако кварљиву храну. | **3** |  |  |
| 33. | Магацин у којем се чува храна је у непосредној близини кухиње. | **3** |  |  |
| 34. | Просторије кухињског блока повезане су на начин којим се обезбеђује да особље не пролази просторијама које су намењене гостима. | **3** |  |  |
| 35. | 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**  |
| 36. | Услуживање храном, пићем и напицима обавља се: | У просторији за услуживање |  **4** |  |  |
| у простору за услуживање на отвореном (терасе, баште) |  |  |
| 37. | Угоститељски објекат за исхрану и пиће са самопослуживањем мора да будео премљен само услужном линијом и изложбеним топлим и хладним витринама за јела, пића и напитке.  | **5** |  |  |
| 38. | Просторија за услуживање проветрена је, осветљена и опремљена намештајем (столови, столице, клупе, пултови и др.) прикладним за услуживање хране, пића и напитака. | **4** |  |  |
| 39. | Под у просторији за услуживање израђен је од материјала који није клизав и који се лако чисти и одржава. | **4** |  |  |
| 40. | Сто за услуживање има површину која се лако чисти и дезинфикује. | **4** |  |  |
| 41. | Сто за услуживање прекривен је неоштећеним и чистим столњаком или појединачним подметачима испред сваког госта, са папирном или платненом салветом.  | **4** |  |  |
| 42. | 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-10) |
| 43. | Точионица пића смештена је: | у кухињи | **4** |  |  |
| у саставу просторије односно простора за услуживање |  |  |
| 44. | 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** |  |  |
| 45. | 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** |
| 46. | Угоститељски објекат има обезбеђен: | oдговарајући број вешалица у просторији за услуживање |  **3** |  |  |
| гардеробу (просторија или простор) за одлагање одевних предмета гостију. |  |  |
| 47. | У гардероби за госте која се налази изван просторије за услуживање, обезбеђено је чување одложених одевних предмета гостију. |  **3** |  |  |
| 48. | Угоститељски објекат у којем се у оквиру просторије за услуживање пружају и услуге забаве, има опремљен подијум[[10]](#footnote-11) за плес односно подијум за извођење уметничког програма.  |  **5** |  |  |
| 49. | 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** |  |  |
| 50. | 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** \*\* |
| 51. | 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-12) | **5** |  |  |
| 52. | 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-13) | **5** |  |  |
| 53. | Број WC кабинаи писоара[[13]](#footnote-14) у тоалетима за госте сразмеран је броју сталнихконзумних 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 |  |  |
| 54. | WCкабина има: | WCшољу14 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** |  |  |
| 55. | Предпростор тоалета за госте има: | Умиваоник15са 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** |  |  |
| 56. | На улазу у тоалет за госте истакнута је препознатљива ознака намене тих просторија за жене и за мушкарце. | **1** |  |  |
| 57. | Врата тоалета су од чврстог непровидног материјала безбедног за госта. | **3** |  |  |
| 58. | 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** |  |  |
| 59. | 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** |  |  |
| 60. | У тоалету за госте обезбеђена је природна16 или вештачка вентилација | **3** |  |  |
| 61. | Тоалети су чисти и дезинфиковани, а инсталисана опрема је у функцији. | **5** |  |  |
| **Тоалети за запослено особље** 17 |
| 62. | 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** |  |  |

15Број умиваоника мора да одговара најмањем бројуWCкабина(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 Угоститељскиобјекатзаисхрану и пићекојисеналазинааеродрому, железничкој и аутобускојстаници, сајму, зеленојпијаци, у пословном, тржном и спортскомцентру и у сличнимцелинама, неморадаиматоалетзазапосленеакојеобезбеђенокоришћењетоалета у оквирутецелинекојикористеискључиволицаподсанитарнимнадзором.

|  |
| --- |
|  |

|  |
| --- |
| ***Посебни минимални технички услови за угоститељске објекте за смештај [[14]](#footnote-15)18*** |
| 63. | Угоститељски објекат за смештај са више од пет нивоа има лифт на сваком нивоу који користе гости.[[15]](#footnote-16)19 | **5** |  |  |
| **Помоћне просторије[[16]](#footnote-17)20 и сервисно техничкeпросторије[[17]](#footnote-18)21угоститељског објекта за смештај** |
| 64. | Угоститељски објекат за смештај, за запослено особље које је радно ангажовано у услужном делу угоститељског објекта за смештај, има најмање једно купатило и тоалет[[18]](#footnote-19)22 |  **5** |  |  |
| **Остава за собарице** |
| 65. | Угоститељски објекат има једну оставу за собарице и то: | Угоститељски објекат за смештај који не подлеже обавези категоризације, а има од 10 до 30 смештајних јединица, мора да имаједну оставу за собарице, а на сваких наредних 30 смештајних јединица по још једну оставу. | **5** |  |  |
| 66. | Остава за собарице има: | умиваоник или трокадеро са текућом топлом и хладном водом  | **4** |  |  |
| полице за одлагање рубља, прибора и средстава за чишћење и одржавање смештајног блока. | **4** |  |  |
| **Услужни део угоститељског објекта за смештај** |
| **Рецепција** |
| 67. | Угоститељски објекат за смештај има: | посебан простор – рецепцију, са рецепцијским пултом за рецепционера и простором за госте. | **4** |  |  |
| део простораза пријем гостију – рецепцију, са рецепцијским пултом за рецепционера и простором за госте. |  |  |
| **Смештајне јединице** |
| **Соба** [[19]](#footnote-20)23 |
| 68. | Соба у угоститељском објекту за смештај има: [[20]](#footnote-21)24 | лежај минималних димензија 90x190 cm или француски лежај димензија 140x190 cm за једну особу \* | **4** |  |  |
| лежај минималних димензија 160x190 cm за две особе | **4** |  |  |
| мадрац одговарајуће лежајне површине у односу на димензије лежаја | **3** |  |  |
| два чаршава, ћебе (покривач) и јастук по лежају | **3** |  |  |
| ноћни ормарић или полицу уз сваки лежај \* | **3** |  |  |
| осветљење уз сваки лежај \* | **3** |  |  |
| простирку поред сваког лежаја уколико под није у целини прекривен подном облогом | **3** |  |  |
| орман с полицама и одељком за вешање одеће с најмање четири вешалице по лежају \* | **3** |  |  |
| собни сто \* | **3** |  |  |
| столицу по лежају \* | **3** |  |  |
| корпу за отпатке | **3** |  |  |
| упутство у случају опасности од пожара | **4** |  |  |
| пепељару, осим у собама у којима је истакнута забрана пушења. | **2** |  |  |
| 69. | Купатило у саставу собе има: |  обезбеђену природну25 или вештачку вентилацију | **3** |  |  |
| топлу и хладну текућу воду | **5** |  |  |
| лежећу или туш каду  | **5** |  |  |
| умиваоник са текућом хладном и топлом водом | **4** |  |  |
| полицу за тоалетни прибор | **3** |  |  |
| огледало са осветљењем  | **3** |  |  |
| утичницу за електричне апарате са ознаком напона струје | **3** |  |  |
| WC шољу са даском за седење и испирањем текућом водом | **5** |  |  |
| држач пешкира | **3** |  |  |
| тоалет папир на држачу | **5** |  |  |
| корпу за отпатке | **3** |  |  |
| вешалицу за одлагање одеће | **3** |  |  |
| прибор за чишћење WC шоље или на други начин обезбеђено чишћењеWC шоље | **3** |  |  |
| осветљење које се укључује код улаза у купатило | **3** |  |  |
| два пешкира по особи; | **3** |  |  |
| чашу у хигијенској фолији по особи | **3** |  |  |
| сапун по особи или течни сапун | **5** |  |  |
| 70. | Свака соба има врата од чврстог материјала безбедног за госта са могућношћу закључавања. | **3** |  |  |
| 71. | Собе су директно осветљене дневном светлошћу преко прозорских отвора.  | **3** |  |  |
| 72. | Прозор у соби заузима најмање 1/10 површине собе и има завесу и непрозиран застор или другу врсту замрачења и заштите од погледа споља. | **2** |  |  |
| 73. | Соба има централно (плафонско или зидно) осветљење и утичницу за електричну енергију са ознаком напона струје. | **3** |  |  |
| 74. | Под у соби израђен је од материјала који се лако чисти и одржава. | **4** |  |  |
| 75. | У угоститељском објекту за смештај постељина се мења најмање сваки седми дан, пешкири најмање сваки трећи дан, као и после сваке промене госта. | **3** |  |  |
| 76. | Собе се редовно чисте и спремају. | **3** |  |  |
| 77. | Подови у купатилу[[21]](#footnote-22)25и тоалету односно WCкабини су равни, глатки, без оштећења, отпорни на хабање израђени од керамичких плочица или другог чврстог водоотпорног материјала који се лако чисти и одржава, а у поду је уграђен сливник са заштитном решетком. | **4** |  |  |
| 78. | Зидови у купатилу и тоалету односно WCкабини обложени су до висине од 1,50 m од пода керамичким плочицама или водонепропусним материјалом који се лако чисти и одржава. | **4** |  |  |
| 79. | Врата купатила, тоалета односно WCкабине су од чврстог материјала са направом за закључавање врата26 | **3** |  |  |
| 80. | Купатило, тоалет односно WCкабина морају да буду чисти и дезинфиковани. | **5** |  |  |
| 81. **Соба без купатила** - поред опреме из тачке 68. мора да има и |
|  | Најмање два пешкира | **3** |  |  |
|  | Чашу у хигијенској фолији по особи | **3** |  |  |
|  | Сапун по особи |  **5** |  |  |
| 82.**Соба без купатилакоја има умиваоник са текућом топлом и хладом водом**, поред опреме из тачке 68. мора да има и: |
|  | Огледало са осветљењем | **3** |  |  |
|  | Полицу за тоалетни прибор | **3** |  |  |
|  | Простирку испред умиваоника | **3** |  |  |
|  | Држач пешкира | **3** |  |  |
|  | Најмање два пешкира | **3** |  |  |
|  | Држач сапуна | **3** |  |  |
|  | Сапун по особи | **5** |  |  |
|  | Чашу у хигијенској фолији по особи | **3** |  |  |
| 83.**Заједничко купатило** \* |
|  | Обезбеђену природну или вештачку вентилацију | **3** |  |  |
|  | Топлу и хладну текућу воду | **5** |  |  |
|  | Лежећу или туш каду са заштитом од прскања воде | **5** |  |  |
|  | Умиваоник са текућом хладном и топлом водом | **4** |  |  |
|  | Полицу за тоалетни прибор | **3** |  |  |
|  | Огледало са осветљењем | **3** |  |  |
|  | Утичницу за електричне апарате са ознаком напона струје | **3** |  |  |
|  | WC шољу са даском за седење и испирањем текућом водом | **5** |  |  |
|  | Држаче сапуна и пешкира | **3** |  |  |
|  | Тоалет папир на држачу | **5** |  |  |
|  | Корпу за отпатке | **3** |  |  |
|  | Вешалицу за одлагање одеће | **3** |  |  |
|  | Прибор за чишћење WЦ шоље | **3** |  |  |

**\***У угоститељском објекту за смештај којима собе без купатила, мора да буде обезбеђено заједничко купатило. Број заједничких купатила је сразмеран броју лежајева у собама без купатила и то:

1) до десет лежајева једно заједничко купатило;

2) до 20 лежајева најмање два заједничка купатила;

3) на свакихдаљихзапочетихдесетлежајевајошједнозаједничкокупатило.

Заједничкокупатилонеморадаимаумиваоник и WC шољу, акојеобезбеђенпосебанзаједничкитоалет, односнозаједничка WC кабина.

|  |
| --- |
| 84.**Заједнички тоалет и заједничка WC кабина**\*\* |
|  | Обезбеђену природну или вештачку вентилацију | **3** |  |  |
|  | WC шољу са даском за седење и испирањем текућом водом |  **5** |  |  |
|  | Умиваоник са текућом хладном и топлом водом |  **4** |  |  |
|  | Полицу за тоалетни прибор | **3** |  |  |
|  | Огледало са осветљењем | **3** |  |  |
|  | Држаче сапуна и пешкира | **3** |  |  |
|  | Тоалет папир на држачу | **5** |  |  |
|  | Корпу за отпатке | **3** |  |  |
|  | Вешалицу за одлагање одеће | **3** |  |  |
|  | Прибор за чишћење WЦ шоље | **3** |  |  |

**\*\***Број заједничких тоалета односно заједничких WЦ кабина мора да одговара броју заједничких купатила.

|  |
| --- |
|  **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-2)
2. осим ако не постоје техничке могућности за прикључење. [↑](#footnote-ref-3)
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-4)
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, полицеилиормарезасмештајресторанскогпосуђа и прибора и хране, једноделнусудоперу с текућомтоплом и хладномводомзапрањепосуђаилимашинузапрањепосуђа и довољанбројхигијенскихпосудазаотпатке, односноморадаповршином, уређењем, опремом и уређајимаодговараасортиманупонуђенихјела.

Просторзапријем и краткорочночувањехране у угоститељскомобјектузаисхрану и пиће у којемсеуслужујусендвичи и сличнајелаприпремљенанадругомместу, причемусенеуслуживањеневршинаугоститељскиначин, мораиматитермичкеуређаје, расхладнеуређајезачувањехране и довољанбројхигијенскихпосудазаотпатке.

Просторијазапријем и краткорочночувањехране, односнопросторија у оквирукојесеналазипросторзапријем и краткорочночувањехране, мораиматиприродноилимеханичкопроветравањесамогућношћуизменеваздуха. [↑](#footnote-ref-5)
5. 5Део кухиње у којој се врши термичка обрада хране је топла кухиња [↑](#footnote-ref-6)
6. Део кухиње у којој се врши припрема хладних предјела, хладних јела и салата је хладна кухиња [↑](#footnote-ref-7)
7. Подпрофесионалномопремомподразумеваседасусвипроизводниделови у кухињи, точиониципића, барпулту и др. израђениоднерђајућегчелика и ПВЦ, односнокотермплочакојинедозвољавајупроменуструктуре и рђање у додирусабилокојомврстомхране и материјала, као и даугоститељскаопрема (апаратизатермичкуобраду, миксери, месорезнице, кафемати и сл.) морадаимамогућностнепрекиднеексплоатацијетоком 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 угоститељскомобјектузаисхрану и пиће у комесеприпремајуједноставнахладна и топлајеласпецифичногасортимана (јеласароштиља, илијелаодтеста и тестенина, хот-дог, сендвич, палачинке и сл.), а којиимадо 50 конзумнихместа, уместопрописаногбројасудопера (тачка 23.)можеиматиједноделнусудоперузаприпремухране и једноделнусудоперузапрањепосуђа. [↑](#footnote-ref-8)
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-9)
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-10)
10. Подијум представља и део просторије за услуживање који је ослобођен од столова и столица. [↑](#footnote-ref-11)
11. **\*\***Угоститељскиобјекатзаисхрану и пићекојисеналазинааеродрому, железничкој и аутобускојстаници, сајму, зеленојпијаци, у пословном, тржном и спортскомцентру и у сличнимцелинама, неморадаиматоалетзагостеакојеобезбеђенокоришћењејавногтоалета у оквируистецелине.

Угоститељскиобјекатзаисхрану и пићекојисеналазинакупалишту и уређенојобалирека и језера, а послујесезонски, неморадаиматоалетзагостеакојеобезбеђенокоришћењејавногтоалета у непосреднојблизини, уколикојеприлаздојавногтоалетаодчврстогматеријала и осветљенноћу.

\*\*\*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-12)
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-13)
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 гостепоред прописаних условаможе имати и WC без шоље за седење (чучавац). [↑](#footnote-ref-14)
14. 18Угоститељски објекат за смештај који пружа услуге смештаја, припремања и услуживања хране, пића и напитака, састоји се од просторијаекономско техничког дела (кухињски блок, помоћне просторије и сервисно-техничке просторије), просторија услужног дела за исхрану и пиће и просторија услужног дела за смештај. [↑](#footnote-ref-15)
15. 19Под нивоом се подразумевају: подрум, сутерен, приземље, полуспрат, спрат и поткровље (мансарда). Међуспрат(мезанин) не представља ниво.

Ако се подрум састоји од више нивоа, узимају се у обзир сви нивои које користе гости. Два полуспрата сматрају се једним спратом - нивоом. Насвакомдругомполуспратујенеопходнастаницалифта.

Поткровље (мансарда), односно последњи ниво подрума или сутерена не мора имати станицулифта, акотехничкемогућностито недозвољавају. [↑](#footnote-ref-16)
16. 20 Помоћне просторије се састоје од просторија које служе за санитарне, хигијенске и друге потребе запосленог особља (гардероба односно простор за пресвлачење, простор за одмор, тоалети, купатила, просторијазапушење и др.).

У угоститељском објекту за смештај се обезбеђују помоћне просторије уређене и опремљене у складу са прописима којима се уређују санитарно-хигијенски услови. [↑](#footnote-ref-17)
17. 21Сервисно-техничке просторије угоститељског објекта за смештај састоје се од просторија или простора у којима су смештене котларнице, инсталације и други уређаји, које служе за сервисирање и одржавање уређаја и опреме угоститељског објекта за смештај. [↑](#footnote-ref-18)
18. 22у складу са прописима којима се уређују санитарно-хигијенски услови. [↑](#footnote-ref-19)
19. 23Соба је смештајна јединица у којој се госту обезбеђује боравак. [↑](#footnote-ref-20)
20. 24Помоћни лежај може да се постави у собу и користи само уз пристанак госта.

Хостел и слични објекти са више лежаја у соби и креветима на спрат, неморају да испуњавају услове (тачка 26. Означено \*), али морају да имају лежај за једну особу најмање димензија 190 x 80 цм и по сваком лежају најмање две вешалице за одећу. [↑](#footnote-ref-21)
21. 25Ако је купатилу и тоалету односно WC кабини обезбеђена природна вентилација прозори морају да буду од непрозирног стакла или са могућношћу заштите од погледа споља.

26 Акосекупатило, тоалет, односно WЦ кабинаналази у саставусмештајнејединиценаправазазакључавањевратанијеобавезна. [↑](#footnote-ref-22)