



Изменения законодательства в сфере розничной продажи алкогольной продукции по применению ГОСТа к предприятиям общественного питания

Ржаницына Инга Владимировна,
начальник отдела государственного
контроля (надзора) минагропромторга АО

16 апреля 2025 г.
г. Архангельск



Лицензирование и контроль розничной продажи алкогольной продукции при оказании услуг общественного питания



❖ **233** организации
общественного
питания

❖ **322** объекта
общественного питания

Итоги 2024 года

- ❖ **265** оценок при непосредственном выезде
- ❖ **359** объектов общественного питания
- ❖ **30** несоответствий требованиям ГОСТа

Текущий период 2025 года

- ❖ **68** оценок при непосредственном выезде
- ❖ **83** объекта общественного питания
- ❖ **5** несоответствий требованиям ГОСТа



ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Классификация и общие требования»

Предприятия общественного питания (рестораны, бары, кафе, буфеты)

должны иметь:

- аварийные выходы
- лестницы
- инструкции
- информационные указатели

должны иметь:

- меню различного дизайна
- винную карту

обязаны обеспечить:

- наглядность и доступность информации
- возможность правильного выбора
- фирменное наименование организации
- адрес
- тип предприятия
- режим работы

быть оснащены:

- мебелью (столами, стульями, креслами, барными и буфетными стойками)
- столовой посудой и приборами
- столовым бельем



ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Классификация и общие требования»

Предприятия общественного питания (рестораны, бары, кафе, буфеты) должны иметь:

- вывеску
- вход для гостей, отдельный от служебного входа для персонала
- входную зону (вестибюль, холл, аванзал)
- вешалки в зале или вестибюле (холле)
- зал обслуживания
- туалетные комнаты, оборудованные туалетными кабинами, умывальником с зеркалом, электророзеткой, туалетной бумагой, мылом или диспенсером с жидким мылом, бумажными полотенцами или электрополотенцем, крючками для одежды, корзиной для мусора
- аварийное освещение и энергоснабжение (стационарный генератор или аккумуляторы и фонари)
- естественное и искусственное освещение
- водоснабжение (горячее, холодное), канализацию, отопление
- охранную сигнализацию



ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Классификация и общие требования»

В ресторане дополнительно должны быть:

- гардероб
- система кондиционирования воздуха с автоматическим поддержанием оптимальных параметров температуры и влажности
- автостоянка на прилегающей к ресторану территории





Важные условия оказания услуг общественного питания



1. вскрытие потребительской тары в месте общественного питания

2. потребление приобретённой алкогольной продукции допускается только в данном объекте!





1. СП 118.13330.2020 «Свод правил. Общественные здания и сооружения СНиП 31-06-2009», утвержденные Министерством строительства и ЖКХ РФ от 19.05.2022. № 389/пр (**общая площадь входной зоны и гардероба в ресторане – не менее 18 кв. м.**)
2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (**предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, холодильным, моечным оборудованием**)
3. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011 (**производственные помещения должны быть оборудованы: средствами естественной и механической вентиляции; туалетами, двери которых не должны выходить в производственные помещения; умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды. В производственных помещениях не допускается хранение любых веществ и материалов, не использующихся при производстве пищевой продукции**)



Основные несоответствия при оказании услуг общественного питания

1. неоснащённость техническими средствами для реализации технологического процесса (приготовления пищи) в соответствии с типом предприятия либо вообще отсутствие производственного помещения для приготовления пищи
2. отсутствие входной зоны, гардероба (в ресторане)
3. отсутствие или неполное оборудование туалетных комнат
4. отсутствие отдельного входа для персонала
5. отсутствие мебели, меню и винной карты





Государственный контроль за соблюдением обязательных требований

Областной закон
от 28.06.2010 N 182-14-ОЗ
«О реализации государственных
полномочий Архангельской области
в сфере производства и оборота
этилового спирта, алкогольной
и спиртосодержащей продукции
и об ограничении потребления
(распития) алкогольной продукции»



➔ **с 23:00 до 09:00** продажа алкоголя
запрещена в барах, кафе, буфетах,
расположенных в МКД (вблизи МКД)

➔ **70 кв. м** (в городах) и **50 кв. м** (в сельских
поселениях) площадь зала обслуживания объектов
общепита, расположенных в МКД (вблизи МКД)



Проект постановления Правительства Архангельской области «О размещении и обустройстве сезонных залов (зон) обслуживания посетителей, в которых может осуществляться розничная продажа алкогольной продукции при оказании услуг общественного питания»



С 1 апреля 2025 г. в силу национальный стандарт **ГОСТ Р 71775-2024**
«Услуги общественного питания. Рекомендации по разработке,
оформлению и содержанию винных карт»