|  |
| --- |
| НАЗИВ УГОСТИТЕЉСКОГ ОБЈЕКТА:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **ИЗЈАВА О ИСПУЊЕНОСТИ** **МИНИМАЛНО ТЕХНИЧКИХ УСЛОВА** **ЗА УРЕЂЕЊЕ И ОПРЕМАЊЕ ГАРНИ ХОТЕЛА[[1]](#footnote-1)**\*\*\*Приликом попуњавања ове изјаве користите симбол (+) за означавање одговора на односно питање |
|  | **Попуњава угоститељ** | **Попуњава контролор** | **Коментар** |
| **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 |  |  |  |
| локалних водних објеката |  |  |  |
| сопствених бунара  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **Снабдевање електричном енергијом** |
| 2. | У угоститељском објекту обезбеђено је стално снабдевање електричном енергијом путем: | јавне електрична мрежа |  |  |  |
| 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. | Контејнери или канте смештени су на посебно одређеном простору |  |  |  |
| 5. | У угоститељском објекту обезбеђено је одвођење отпадних вода преко: | јавне канализационе мреже |  |  |  |
| сопствене канализације |  |  |  |
| септичке јаме |  |  |  |
| **Грејање просторија** |
| 6. | Све просторије и простори у угоститељском објекту у којима бораве или се задржавају гости имају обезбеђено грејање[[2]](#footnote-2) |  |  |  |
| 7. | Температура у просторијама у којима бораве или се задржавају гости износи најмање 18,5 степени С |  |  |  |
| **Телефонски прикључак** |
| 8. | Угоститељски објекат је прикључен на јавну телефонску мрежу[[3]](#footnote-3) |  |  |  |
| 9. | Угоститељски објекат има најмање један телефон на располагању гостима (фиксни или мобилни телефон) |  |  |  |

|  |
| --- |
| **Прилаз до улаза** |
| 10. | Угоститељски објекат има посебно уређен прилаз до улаза за госте |  |  |  |
| 11. | Прилази до улаза, улаз у угоститељски објекат и назив угоститељског објекта осветљени су у време рада објекта ноћу |  |  |  |
| **Осветљење просторија** |
| 12. | Све просторије угоститељског објекта имају осветљење |  |  |  |
| 13. | Све просторије, односно простори у којима се крећу или задржавају гости ноћу су осветљени потпуно или оријентационом светлом |  |  |  |
| **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 |  |  |  |
| 15. | Угоститељски објекат опремљен је и уређен на начин којим се омогућава: | рационално коришћење простора |  |  |  |
| несметано и сигурно кретање и боравак гостију и запосленог особља |  |  |  |
|  несметан пренос ствари |  |  |  |
| 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 |  |  |  |
| 17. | Улазна врата смештајне јединице за особе са инвалидитeтом означена су одговарајућим ознакама |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 18. | Просторије[[4]](#footnote-4) у угоститељском објекту осветљенe су и проветрене и редовно се чисте и спремају |  |  |  |
| 19. | Просторије односно простори у угоститељском објекту су међусобно функционално повезане хоризонталним и вертикалним комуникацијама: ходницима, стазама, степеништима и лифтовима |  |  |  |
| 20. | Подови ходника и степеништа који су намењени гостима имају заштиту од клизања и заштићени су подним облогама једноставним за чишћење, прање и дезинфекцију |  |  |  |
| 21. | Угоститељски објекат за смештај са више од пет нивоа има лифт на сваком нивоу који користе гости[[5]](#footnote-5) |  |  |  |
| **Посебни минимални технички услови за угоститељске објекте за смештај[[6]](#footnote-6)** |
| **Економско-технички део угоститељског објекта за смештај** |
| **Кухињски блок угоститељског објекта за смештај** |
| 22. | Кухињски блоксастоји се из: | просторија или простора у којима се обрађује, припрема и чува храна пре услуживања и врши прање посуђа - **кухиња** |  |  |  |
| **просторија односно простор за пријем и краткорочно чување хране** *(уколико се услужује храну на другом месту припремљена)* |  |  |  |
| просторија или простора у којима се складишти храна, пиће, предмети опште употребе и повратна амбалажа - **магацини** |  |  |  |

|  |
| --- |
| **Кухиња** |
| 23. | Кухиња[[7]](#footnote-7) се састоји од: | топле кухиње [[8]](#footnote-8) и/или |  |  |  |
| хладне кухиње [[9]](#footnote-9) |  |  |  |
| 24. | Кухиња гарни хотела се опрема професионалном угоститељском опремом[[10]](#footnote-10) и има: | термичке уређаје и апарате |  |  |  |
| прибор и уређаје за чишћење, мерење, обраду и припрему хране |  |  |  |
| 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) и најмање по једну радну површину за припрему хране за поврће и воће, за месо и за рибу или |  |  |  |
| најмање једну једноделну судоперу са топлом и хладном текућом водом и радну површину уз судоперу |  |  |  |
| полице или ормаре за смештај кухињског, ресторанског посуђа и прибора и полице или ормаре за смештај хране (дневни магацин) |  |  |  |
| расхладне уређаје за чување хране у кухињи |  |  |  |
| простор са најмање једном дводелном судопером с текућом топлом и хладном водом за прање посуђа, или |  |  |  |
| са једноделном судопером с текућом топлом и хладном водом и машину за прање посуђа |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | уређај за одвод дима, паре и мириса који онемогућава ширење дима, паре и мириса у просторије у којима се задржавају гости |  |  |  |
|  природно или механичко проветравање са могућношћу измене ваздуха |  |  |  |
| довољан број хигијенских посуда за отпатке |  |  |  |
| пећницу[[11]](#footnote-11) за печење пица |  |  |  |
| 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[[12]](#footnote-12) |  |  |  |
| 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[[13]](#footnote-13) |  |  |  |
| 25. | 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 |  |  |  |
| 26. | 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 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 27. | Под у кухињи израђен је од материјала који није клизав и који се лако чисти и одржава |  |  |  |
| 28. | Зидови у кухињи обложени су до висине од 2 m од пода керамичким плочицама или водонепропусним материјалом који се лако чисти и одржава |  |  |  |
| 29. | 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 |  |  |  |
| **Просторија односно простор за пријем и краткорочно чување хране** |
| 30. | Просторија односно простор за пријем и краткорочно чување хране[[14]](#footnote-14) у гарни хотелу у којем се услужује храна на другом месту припремљена 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 |  |  |  |
| довољан број хигијенских посуда за отпатке |  |  |  |
| 31. | Просторија за пријем и краткорочно чување хране, односно просторија у оквиру које се налази простор за пријем и краткорочно чување хране, има природно или механичко проветравање са могућношћу измене ваздуха |  |  |  |
| 32. | Радне површине у просторији односно простору за пријем и краткорочно чување хране, имају горњу плочу од материјала који се лако чисти, пере и дезинфикује, а површине које су у додиру са водом направљене су од нерђајућег материјала |  |  |  |
| 33. | Под у просторији односно простору за пријем и краткорочно чување хране израђен је од материјала који није клизав и који се лако чисти и одржава |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 34. | Зидови у просторији односно простору за пријем и краткорочно чување хране обложени су до висине од 2 m од пода керамичким плочицама или водонепропусним материјалом који се лако чисти и одржава |  |  |  |
| 35. | За потребе запосленог особља у просторији односно простору за пријем и краткорочно чување хране обезбеђен је посебан умиваоник са текућом хладном и топлом водом опремљен прибором и средствима за прање, дезинфекцију и сушење руку на хигијенски начин |  |  |  |
| **Магацини[[15]](#footnote-15)** |
| 36. | Магацин је опремљен одговарајућим палетама, полицама или регалима и хладњачама или расхладним уређајима одговарајућег капацитета за лако кварљиву храну[[16]](#footnote-16) |  |  |  |
| 37. | Магацин у којем се чува храна је у непосредној близини кухиње |  |  |  |
| 38. | Просторије кухињског блока повезане су на начин којим се обезбеђује да особље не пролази просторијама које су намењене гостима |  |  |  |
| 39. | Прозори и отвори у кухињском блоку имају механичку заштиту од инсеката и глодара (мрежа на прозорима, решетка на сливницима, маска на доњем делу врата) |  |  |  |
| **Помоћне просторије [[17]](#footnote-17) и сервисно техничкe просторије[[18]](#footnote-18) угоститељског објекта за смештај** |
| 40. | Угоститељски објекат за смештај, за запослено особље које је радно ангажовано у услужном делу угоститељског објекта за смештај, има најмање једно купатило и тоалет[[19]](#footnote-19) |  |  |  |

|  |
| --- |
| **Остава за собарице** |
| 41. | Угоститељски објекат има једну оставу за собарице и то: | на сваких започетих 30 смештајних јединица |  |  |  |
| на сваком спрату |  |  |  |
| 42. | Остава за собарице има: | умиваоник или трокадеро са текућом топлом и хладном водом |  |  |  |
| полице за одлагање рубља, прибора и средстава за чишћење и одржавање смештајног блока |  |  |  |
| **Услужни део угоститељског објекта за смештај** |
| 43. | Угоститељски објекат за смештај има: | посебан простор – рецепцију, са рецепцијским пултом за рецепнионера и простором за госте |  |  |  |
| део простора за пријем гостију – рецепцију, са рецепцијским пултом за рецепнионера и простором за госте |  |  |  |
| **Просторија или простор за услуживање хране, пића и напитака** |
| 44. | Услуживање храном, пићем и напицима обавља се: | у просторији за услуживање |  |  |  |
| у простору за услуживање на отвореном (терасе, баште) |  |  |  |
| 45. | Просторија за услуживање проветрена је, осветљена и опремљена намештајем (столови, столице, клупе, пултови и др.) прикладним за услуживање хране, пића и напитака |  |  |  |
| 46. | Под у просторији за услуживање израђен је од материјала који није клизав и који се лако чисти и одржава |  |  |  |
| 47. | Сто за услуживање има површину која се лако чисти и дезинфикује |  |  |  |
| 48. | Сто за услуживање прекривен је неоштећеним и чистим столњаком или појединачним подметачима испред сваког госта, са папирном или платненом салветом. |  |  |  |
| 49. | Прибор за јело (кашике, ножеви, виљушке идр.) угоститељског објекта за исхрану и пиће који пружа услуге припремања и услуживања хране, пића и напитака су од нерђајућег материјала и неоштећен. |  |  |  |

|  |
| --- |
| **Точионица пића**[[20]](#footnote-20) |
| 50. | Угоститељски објекат има точионицу пића. |  |  |  |
| 51. | Точионица пића смештена је: | у кухињи |  |  |  |
| у саставу просторије односно простора за услуживање |  |  |  |
| 52. | Точионица пића има: | пулт за издавање пића и напитака |  |  |  |
| 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 |  |  |  |
| приручни простор за одлагање амбалаже који је физички и видно одвојен од простора у којем се услужују гости |  |  |  |
| расхладне уређаје |  |  |  |
| термички уређај уколико се услужују топли напици |  |  |  |
| дозаторе пића или обезбеђено мерење количине пића |  |  |  |
| полице за чаше, шоље и пића |  |  |  |
| хигијенску посуду за отпатке |  |  |  |
| **Гардероба** |
| 53. | Угоститељски објекат има обезбеђен: | oдговарајући број вешалица у просторији за услуживање |  |  |  |
| гардеробу (просторија или простор) за одлагање одевних предмета гостију. |  |  |  |
| 54. | У гардероби за госте која се налази изван просторије за услуживање, обезбеђено је чување одложених одевних предмета гостију. |  |  |  |
| 55. | Угоститељски објекат у којем се у оквиру просторије за услуживање пружају и услуге забаве, има опремљен подијум[[21]](#footnote-21) за плес односно подијум за извођење уметничког програма.[[22]](#footnote-22) *(\*\*\*попуњава угоститељ уколико пружа услуге забаве)* |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 56. | 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. *(\*\*\*попуњава угоститељ уколико пружа услуге забаве)* |  |  |  |
| 57. | 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. *(\*\*\*попуњава угоститељ уколико пружа услуге забаве)* |  |  |  |
| **Тоалети за госте** |
| 58. | Угоститељски објекат има уређен и опремљен тоалет за госте и то[[23]](#footnote-23): | тоалет за жене, који се састоји од предпростора и WC кабине |  |  |  |
| тоалет за мушкарце, који се састоји од предпростора, WC кабине и писоара[[24]](#footnote-24) |  |  |  |
| 59. | Број WC кабина и писоара[[25]](#footnote-25) 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 |  |  |  |
| 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 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 60. | WC кабина има: | WC шољу са даском за седење и испирањем текућом водом |  |  |  |
| вешалицу за одећу |  |  |  |
| направу за закључавање врата |  |  |  |
| корпу за отпатке у тоалету за мушкарце, а у тоалету за жене хигијенску посуду за отпатке са поклопцем |  |  |  |
| тоалетни папир |  |  |  |
| прибор за чишћење WC шоље |  |  |  |
| 61. | Предпростор тоалета за госте има: | умиваоник[[26]](#footnote-26) са текућом топлом и хладном водом |  |  |  |
| огледало |  |  |  |
| течни сапун |  |  |  |
| корпу за отпатке |  |  |  |
| држач папирног убруса и папирни убрус или апарат за сушење руку |  |  |  |
| 62. | На улазу у тоалет за госте истакнута је препознатљива ознака намене тих просторија за жене и за мушкарце |  |  |  |
| 63. | Врата тоалета су од чврстог непровидног материјала безбедног за госта. |  |  |  |
| 64. | 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. |  |  |  |
| 65. | 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 |  |  |  |
| 66. | У тоалету за госте обезбеђена је: | природна[[27]](#footnote-27) вентилација |  |  |  |
| вештачка вентилација |  |  |  |
| 67. | Тоалети су чисти и дезинфиковани, а инсталисана опрема је у функцији. |  |  |  |

|  |
| --- |
| **Смештајне јединице** |
| 68. | Смештајне јединице у угоститељском објекту за смештај су: | Соба [[28]](#footnote-28) |  |  |  |
| Породична соба[[29]](#footnote-29) |  |  |  |
| Апартман [[30]](#footnote-30) | са кухињом[[31]](#footnote-31) |  |  |  |
| без кухиње [[32]](#footnote-32) |  |  |  |
| типа ,,студиоˮ[[33]](#footnote-33) |  |  |  |
| 69. | Смештајна јединица у угоститељском објекту за смештај има: [[34]](#footnote-34) | лежај минималних димензија 90x190 cm или француски лежај димензија 140x190 cm за једну особу |  |  |  |
| лежај минималних димензија 160x190 cm за две особе |  |  |  |
| мадрац одговарајуће лежајне површине у односу на димензије лежаја |  |  |  |
| два чаршава, ћебе (покривач) и јастук по лежају |  |  |  |
| ноћни ормарић или полицу уз сваки лежај |  |  |  |
| осветљење уз сваки лежај |  |  |  |
| простирку поред сваког лежаја уколико под није у целини прекривен подном облогом |  |  |  |
| орман с полицама и одељком за вешање одеће с најмање четири вешалице по лежају |  |  |  |
| собни сто |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | столицу по лежају |  |  |  |
| корпу за отпатке |  |  |  |
| упутство у случају опасности од пожара |  |  |  |
| пепељару, осим у собама у којима је истакнута забрана пушења. |  |  |  |
| 70. | Купатило у саставу смештајне јединице има: | обезбеђену природну[[35]](#footnote-35) или вештачку вентилацију |  |  |  |
| топлу и хладну текућу воду |  |  |  |
| лежећу или туш каду |  |  |  |
| умиваоник са текућом хладном и топлом водом |  |  |  |
| полицу за тоалетни прибор |  |  |  |
| огледало са осветљењем |  |  |  |
| утичницу за електричне апарате са ознаком напона струје |  |  |  |
| WC шољу са даском за седење и испирањем текућом водом |  |  |  |
| држач пешкира |  |  |  |
| тоалет папир на држачу |  |  |  |
| корпу за отпатке |  |  |  |
| вешалицу за одлагање одеће |  |  |  |
| прибор за чишћење WC шоље или на други начин обезбеђено чишћење WC шоље |  |  |  |
| осветљење које се укључује код улаза у купатило |  |  |  |
| два пешкира по особи; |  |  |  |
| чашу у хигијенској фолији по особи |  |  |  |
| сапун по особи или течни сапун |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 71. | Свака соба има врата од чврстог материјала безбедног за госта са могућношћу закључавања. |  |  |  |
| 72. | Собе су директно осветљене дневном светлошћу преко прозорских отвора |  |  |  |
| 73. | Прозор у соби заузима најмање 1/10 површине собе и има завесу и непрозиран застор или другу врсту замрачења и заштите од погледа споља. |  |  |  |
| 74. | Соба има централно (плафонско или зидно) осветљење и утичницу за електричну енергију са ознаком напона струје. |  |  |  |
| 75. | Под у соби израђен је од материјала који се лако чисти и одржава. |  |  |  |
| 76. | У угоститељском објекту за смештај постељина се мења најмање сваки седми дан, пешкири најмање сваки трећи дан, као и после сваке промене госта. |  |  |  |
| 77. | Собе се редовно чисте и спремају. |  |  |  |
| 78. | Подови у купатилу и тоалету односно WC кабини 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. |  |  |  |
| 79. | Зидови у купатилу и тоалету односно WC кабини обложени су до висине од 1,50 m од пода керамичким плочицама или водонепропусним материјалом који се лако чисти и одржава. |  |  |  |
| 80. | Врата купатила, тоалета односно WC кабине су од чврстог материјала |  |  |  |
| 81. | Купатило, тоалет односно WC кабина морају да буду чисти и дезинфиковани. |  |  |  |

МЕСТО: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ИМЕ И ПРЕЗИМЕ ОВЛАШЋЕНОГ ЛИЦА

ДАТУМ: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Изјава представља извод из Правилника о условима и начину обављања угоститељске делатности, начину пружања угоститељских услуга, разврставању угоститељских објеката и минимално техничким условима за уређење и опремање угоститељских објеката (,,Сл.гласник РСˮ, бр.48/12 и 58/16) у погледу минимално техничких услова за уређење и опремање угоститељских објекта за смештај. [↑](#footnote-ref-1)
2. Oсим у угоститељским објектима који послују само у летњем периоду. [↑](#footnote-ref-2)
3. Oсим ако не постоје техничке могућности за прикључење. [↑](#footnote-ref-3)
4. 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)
5. Под 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. На сваком другом полуспрату је неопходна станица лифта. Поткровље (мансарда), односно последњи ниво подрума или сутерена не мора имати станицу лифта, ако техничке могућности то не дозвољавају. [↑](#footnote-ref-5)
6. Угоститељски објекат за смештај који пружа услуге смештаја, припремања и услуживања хране, пића и напитака, састоји се од просторија економско 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-6)
7. У зависности од асортимана јела која се припремају. [↑](#footnote-ref-7)
8. Део кухиње у којој се врши термичка обрада хране је топла кухиња. [↑](#footnote-ref-8)
9. Део кухиње у којој се врши припрема хладних предјела, хладних јела и салата је хладна кухиња. [↑](#footnote-ref-9)
10. Под професионалном опремом подразумева се да су сви производни делови у кухињи, точионици пића, бар пулту и др. израђени од нерђајућег челика и PVC, 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. [↑](#footnote-ref-10)
11. Уколико се у кухињи припрема пица. [↑](#footnote-ref-11)
12. Уколико се у кухињи припремају разне врсте печења. [↑](#footnote-ref-12)
13. Уколико се у кухињи припремају посластице и пецива. Кухиња у којој се припремају једноставне посластице (палачинке и сл.) не мора да има радну целину за припрему посластица и пецива, већ се припрема једноставних посластица може вршити у оквиру топле кухиње. [↑](#footnote-ref-13)
14. Mора да површином, уређењем, опремом и уређајима одговара асортиману понуђених јела. [↑](#footnote-ref-14)
15. 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-15)
16. 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. Гарни хотел до 20 смештајних јединица, може уместо магацина за ту намену имати посебно одвојен део простора или плакар. [↑](#footnote-ref-16)
17. 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, просторија за пушење 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)
18. Сервисно-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)
19. У складу са прописима којима се уређују санитарно-хигијенски услови. [↑](#footnote-ref-19)
20. 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-20)
21. Подијум представља и део просторије за услуживање који је ослобођен од столова и столица. [↑](#footnote-ref-21)
22. Угоститељски објекат за смештај који у свом саставу има диско бар односно дансинг бар, диско клуб, кабаре бар и сл., уколико је саставни део грађевинске целине угоститељског објекта за смештај, има додатну звучну изолацију у складу са посебним прописима у циљу заштите од буке гостију који користе услуге смештаја [↑](#footnote-ref-22)
23. Угоститељског објекта до 30 конзумних места има најмање један заједнички тоалет за жене и мушкарце који се састоји од једне WC кабине и предпростора. Угоститељски објекат до 30 конзумних места не мора имати предпростор уколико је WС кабина опремљена елементима предпростора наведеним под редним бројем 61. ове изјаве. Угоститељски објекат до 50 конзумних места може да има заједнички предпростор опремљен одговарајућим бројем умиваоника који одговара прописаном броју WC кабина. [↑](#footnote-ref-23)
24. 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 до 50 конзумних места, не мора да има писоар у тоалету за мушкарце. [↑](#footnote-ref-24)
25. Прописани број писоара у тоалету за мушкарце може да буде замењен одговарајућим бројем WC кабина. [↑](#footnote-ref-25)
26. Број умиваоника мора да одговара најмањем броју WC кабина наведеним под редним бројем 59. ове изјаве. [↑](#footnote-ref-26)
27. Ако је у тоалету за госте обезбеђена природна вентилација, прозори морају да буду од непрозирног стакла или са могућношћу заштите од погледа споља. [↑](#footnote-ref-27)
28. Соба је смештајна јединица у којој се госту обезбеђује боравак. [↑](#footnote-ref-28)
29. Породична соба је смештајна јединица у којој се госту обезбеђује боравак у две или више спаваћих соба са или без предсобља и купатила. [↑](#footnote-ref-29)
30. Апартман је смештајна јединица у којој се госту обезбеђује боравак. Дневни боравак апартмана је опремљен гарнитуром за седење и телевизором. Просторија или део просторије апартмана за припремање хране и ручавање је радна целина која се опрема са термичким уређајем с најмање две плоче, судопером са хладном и топлом водом, фрижидером, кухињским ормарићем, столом и столицама према броју кревета. Опремање посуђем за припремање и прибором за конзумирање хране, пића и напитака врши се на захтев госта. [↑](#footnote-ref-30)
31. Састоји се од просторије за дневни боравак, једне или више просторије за спавање (спаваћа соба), просторије или дела просторије у оквиру дневног боравка за припремање хране и ручавање и купатила. [↑](#footnote-ref-31)
32. Састоји се од просторије за дневни боравак, једне или више просторија за спавање (спаваћа соба) и купатила. [↑](#footnote-ref-32)
33. Састоји се од једне просторије за дневни боравак, спавање, припремање хране и ручавање и купатила. [↑](#footnote-ref-33)
34. Помоћни лежај може да се постави у собу и користи само уз пристанак госта. [↑](#footnote-ref-34)
35. Ако је купатилу и тоалету односно WC кабини обезбеђена природна вентилација прозори морају да буду од непрозирног стакла или са могућношћу заштите од погледа споља. [↑](#footnote-ref-35)