Врз основа на член 9 од Законот за угостителска дејност (Службен весник на Република Македонија бр.62/04), министерот за економија донесе

**ПРАВИЛНИК  
*за измена и дополна на Правилникот за минимално техничките услови за   
вршење на угостителската дејност***

**Член 1**

Во Правилникот за минимално техничките услови за вршење на угостителската дејност(Службен весник на Република Македонија бр.16/2006), во членот 1 се додава нов став кој гласи: Угостителскиот објект треба да претставува одвоен простор како целина со потребна деловна и градежна функционалност.

Член 2

По членот 1 се додава нов член 1 a кој гласи:

1 a

“ **1. Угостителски објекти за сместување**

Угостителските објекти за сместување се делат на основни и комплементарни , согласно член 18 од Законот за угостителство.

Одредбите во согласност со правилникот се применуваат за сите угостителски објекти за сместување, со исклучок на отстапувањата од член 5 од овој закон.

Угостителските објекти за сместување треба да ги исполнуваат условите за давање на услуги на сместување. Кога има можност за служење на храна исто така треба да бидат исполнети и условите во поглед на условите за безбедност на храната

**а**.**основни угостителски објекти за сместување**,

**Хотел** е угостителски објект кој дава услуги на сместување и појадок. Хотелот може исто така да дава услуги за исхрана, пијалаци и други услуги. Во хотелот се издаваат соби, а не кревети.

Хотелот треба да биде сместен во посебна зграда или во потполно одвоен дел на зградата, кој претставува хомогена целина.

Хотелот може да има депанданс, кој треба да биде лоциран во неговата непосредна близина.

Во хотел кој е специјализиран за определен вид на услуги (хотел во бања и лекувалиште, на планина, за конгресен туризам, за младинци и др.), треба да има простории, простори, опрема и уреди кои овозможуваат давање на тие специјализирани услуги.

**Мотелот** е угостителски објект наменет за пократок престој на гостите во кој на гостите им се даваат услуги на сместување и доручек, а може да се дават и други угостителски услуги вообичаени за тој тип на угостителски објекти.

Мотелот трба да обезбеди паркинг простор за сите гости, а можат да нудат и друг тип на услуги поврзани со возилата (перење на возилата, подмачкување, поправка на мали дефекти, промена на масло и сл.)

**Пансионот** е угостителски објект во кој гостите престојуваат по правило подолго време, а на кои им се даваат услуги на сместување и исхрана (пансион или полупансион), односно може да се даваат и други угостителски услуги вообичаени за тој вид на угостителски објекти.

**Хотелска населба** е издвоена функционална целина која ја чинат поголем број, обично помали градежни самостојни објекти со разни намени. Објектите за сместување во хотелската населба вообичаено е да носат комерцијални имиња како : вила, бунгалов, павиљон и слично.

Во **туристички апартман**, кој може да биде посебен градежен објект или група од повеќе објекти, односно повеќе апартмани во една зграда.

Одредбите од претходниот став се однесуваат и на **резиденцијата** како туристички апартман од највисока категорија.

**б. комплементарни сместувачки објекти**

**Камп** е угостителски објект во кој на гостинот му се даваат услуги на сместување на отворен простор, а може да му се даваат и други услуги вообичаени за тој тип на угостителски објекти. Услугите на кампирање во оваа смисла се: давање под наем на означен и неозначен уреден простор наменет за поставување и користење на опремата за сместување (шатор, камп-приколка, вреќа за спиење и слично) и останатата опрема за кампирање (маса, столици и слично), давање на услуги на користење на заедничките уреди, опрема и соодветни објекти потребни за престој на гостите на отворен простор).

**Одморалиштето** е угостителски објект од затворен тип. Услугите за сместување можат да се даваат во самостоен градежен објект или на отворен простор кој е издвоена градежна и функционална целина.

**Куќата, станот за одмор или собите за издавање** претставуваат угостителски објекти во сопственост на граѓани кои се издаваат на туристи. Во нив треба да бидат испонети условите за давање услуги за сместување, а доколку се даваат услуги на исхрана треба да бидат исполнети и условите за давање исхрана.”

По членот 1 a се додава нов член 1б кој гласи:

1 б

**“2. Угостителски објекти за исхрана**

Угостителските објекти за исхрана вклучувајќи подготовка и/или служење на пијалоци можат да бидат:

а.) ресторани (ресторани, гостилници, ресторани за самопослужување, експрес ресторани, млечни ресторани, ресторан-бавчи, летни бавчи, бистро, пицерии, слаткарници, објекти за брза храна, ќебапчилници, и слично).

б) Национален ресторан – меана

в.) барови (кафеана, кафетерија, ноќен бар, ноќен клуб, кафе бар, кабаре, диско бар, диско клуб, диско клуб на отворено, пивница, бифе, крчма и слично),

г.) кантини и подготовка на храна (кетеринг),

д.) други угостителски објекти за исхрана .

**А*. Ресторани:***

Секој вид на ресторан мора да ги исполнува условите за подготвување и послужување на топли и ладни јадења кои бараат посложена подготовка, како и послужување и подготовка на пијалоци и напивки. Послужувањето на пијалоците и напивките во рестораните може да биде обезбедено само како додаток на храната која се послужува. Во дополнение, во секој специфичен вид на ресторан, треба да постои простор, опрема и помагала за обезбедување на нивните посебни услуги. Постојат различни видови на ресторани (класични и специјализирани):

-Целодневни ресторани - се нарекуваат целодневни поради нивното работно време, тие се отворени за доручек во утринските часови, ручек во попладневните часови и за вечера во вечерните часови. Во периодот помегу доручек, ручек и вечера се служат одредени закуски, а некогаш вечера и полнокно мени.

-Фајн Дајнинг ( ексклузивни) ресторани - се карактеризираат со своето опширно и ексклузивно мени со посебен акцент на високо квалитетната храна која ја служат.Акцентот е на свежи сосотојки и природни вкусови, на типот на храна која се служи или пак и на двете.Обично работењето на овој вид на ресторан се врти околу главниот готвач. Имаат богата винска карта, висок квалитет на приборот за јадење, чаршави, со посебно внимание на дизајнот и ентеријерот кој е многу софистициран , сјаен и на високо ниво. Овие ресторани најчесто се отворени за ручек и вечера, а во некои случаи само за вечера. Услугата е лична и бавна и на гостинот треба да му пружи чуство на релаксирана и софистицирана атмосфера.

-Специјализирани ресторани – ова се ресторани кои имаат еден вид на национален или регионален карактер или кујна поврзана со нив како на пример:италјански ресторан, кинески ресторани т.н.или мултинационални специјализирани ресторани во кои се служи храна од повеке земји,или на менито во тој ресторан има специјалитети од многу различни земји.

Специјализирани ресторани се и рестораните во кои се подготвуваат и послужуваат посебен вид на јадења и кои во своето мени мора да имаат најмалку 70% јадења од специјализацијата која им е доделена (национални, рибни, ловечки, вегетарјански, диетални, ресторани со здрава храна и сл.)

Униформите на персоналот , декорот и ентериерпт на ресторанот се одраз на темата и видот на храната која се служи. Музиката и забавата исто така зависат од видот на храната која се служи.

Специјализираниот ресторан може да биде ФАЈН ДИНИНГ РЕСТОРАН или ЦЕЛОДНЕВЕН РЕСТОРАН во зависност од начинот на кој менаџерите сакаат да го водат ресторанот.

-САЛОН ЛАУНЏ- Салоните можат да се најдат во различни хотели Нивната главна цел е да понудат послужување на храна и пијалоци во мирна околина,со удобни и пријатни столови во релаксирана околина. Постојат многу видови на салони и тоа салони во лоби, коктел салони, пушачки салони, до извршни и клубски салони на специјални спратови.

Видот на храната која се сервира е закуска и лесна храна, коктели, пијалоци, вечерни пијалаци како и послужување со кафе и чај. Во некои хотели салоните дејствуваат како резервна опција на рестораните.

- Банкет ресторани- тоа се големи приемни сали кои првенствено се користат за приеми , свадби и друг вид на помасовни забави.Овие ресторани се најдинамични во одделот за храна и пијалоци,имаат голенми физички барања и се креативно орјентирани.Делот на персоналот вработени на полно работно време е многу мал и обично се надоплонува со вработување на персонал на одредено време (на повик).

-Во ресторан бавча треба да бидат исполнети условите за приготвување и послужување на топли и ладни јадења ,пијалаци и напивки и да има уреден простор со маси.Дел од просторот за послужување треба да биде под кров или настрешница.

-Во летна бавча треба да има уреден простор и маси и да бидат исполнети условите за приготвување и послужување на топли и ладни јадења и пијалоци.

-Во експрес ресторан и ресторан за самопослужување , треба однапред да се приготват и изложат топли и ладни јадења , пијалаци и напивки, со кои гостите сами се послужуваат по принципот на самоизбор.

-Во млечен ресторан и слични објекти (бурекџилница и др.) треба да бидат исполнети условите за приготвување и послужување на млеко и млечни производи, сите видови на пецива, бурек, пити, слатки, безалкохолни пијалоции напивки и да има маси или пултови за послужување.

-Во народна кујна и гостилница треба да бидат исполнети условите за приготвување и послужување на топли јадења, месо подготвено на скара, пијалоци и напивки. Во гостилница на гостите може да им се дава и услуга на сместување во собите. Гостилницата може да има најмногу 10 соби.

-Во кафеана треба да бидат исполнети условите за приготвување и послужување пијалаци, напивки, поедноставни јадења (сите видови појадок, сувомеснатипроизводи, мали готови јадења и сл.) и слатки.

-Во кебапчилница, грил и други слични објекти треба да бидат исполнети условите за послужување на месо приготвено на скара, пијалаци и напивки.

-Во пицерија и слични угостителски објекти (шпагетерија, лазањерија и др.) треба да бидат исполнети условите за приготвување и послужување на јадења од тестенини, пијалаци и напивки.

-Во бифе треба да бидат исполнети условите за послужување пијалаци, напивки, ладни јадења (сувомеснати производи,сирење,кашкавал, риба во конзерва и сл.) и месо приготвено на скара.

- Киоск и други слични подвижни објекти треба да бидат исполнети условите за приготвување и послужување преку шалтер.

**Б. Национален ресторан - меана**

- Национален ресторан – меана, мора да ги исполнува условите за подготвување и послужување на топли и ладни јадења кои бараат посложена подготовка, како и послужување и подготовка на пијалоци и напивки. Послужувањето на пијалоците и напивките во рестораните може да биде обезбедено само како додаток на храната која се послужува. Во дополнение, овој тип на ресторан треба да исполнува и одредени критериуми согласно законските одредби.

**В. Барови**

Бар е место каде што се служат пијалаци. Обично има и мало мени со закуски. Услугата е брза.

Сите видови на барови терба да ги исполнуваат условите за подготовка и служење на пијалаци, напивки и храна.

Во секој специфичен вид на бар треба да постои простор, опрема и помагала за обезбедување на нивните посебни услуги.

Постојат различни видови на барови кои се движат од формални барови до клуб барови, пабови, барови покрај базен, вински барови, коктел барови, бар на плажа, барови за сокови и многу други.

-Во кафе бар, снек бар, аперитив бар и други слични барови треба да бидат исполнети условите за приготвување и послужување на пијалаци и напивки , како и поедноставни топли и ладни јадења, кои по правило се подготвуваат пред гостите и се послужуваат на пулт. Баровите можат да бидат и од клубски тип.

-Дискотека, нокен клуб и слични објекти се објекти во кои се даваат услуги ноке, односно тоа се места каде што музиката и забавата имаат приоритет во однос на послужувањето со храна и пијалоци. Начинот на работа и послужување е многу брз и бројот на гости многу голем. Типот на храна која се послужува воглавно е храна која се јаде со прсти, а треба да бидат исполнети условите за приготвување и послужување на пијалаци (кратки жестоки пијалоци )и напивки и давање услуги за забава (танчерски, музички). Музиката и забавата може да се движат од диџеи до бендови кои свират во живо. Тематските ноќи се додатна атракција на овие локали.

Безбедноста е важен аспект во овој тип на објекти. Времето на затварање и безбедноста на посетителите се приоритет во овие објекти.

Кабарето исто така е место во кое се даваат услуги ноќе, каде што музиката и забавата имаат приоритет во однос на послужувањето со храна и пијалоци. Во просторот за гости разместени се седечки гарнитури и маси со столови каде гостите додека ја следат забавната програма можат да консумираат храна и пијалоци. Во основа се изведува кабаретска програма со танчерски, музички и слични содржини.

-Во пивница треба да бидат исполнети условите за послужување на различни видови на пиво и приготвување и послужување топли и ладни јадења и месо на скара.

-Во чајџилница треба да бидат исполнети условите за приготвување и послужување разни видови на чај, напивки и безалкохолни пијалоци.

- Подрум – угостителски објект во кој претежно се служи вино и ракија од крајот каде што се наога угостителскиот објект како и претежна подготовка и послужување на храна карактеристична за тој крај.

***В.Кантини и подготовка на храна (кетеринг)***

**Кантина** е угостителски објект од затворен тип во кој на работниците, на членовите, на пензионерите, членовите на потесното семејство на работниците им се даваат услуги на исхрана.

**Кетринг -** угостителски објект во кој се подготвува храна, која се служи на други места и пригоди, како што се: превозни средства, соодветни простории за исхрана на работници на правни и физички лица, свадби, приеми, банкети и слично.

***Г. Други угостителски објекти за исхрана***

- Други угостителски слични објекти, треба да бидат исполнети условите за приготвување и послужување на храна, месо на скара, виршли, колбаси, сендвичи, ладни јадења, безалкохолни пијалоци и др.

Одредбите од овој правилник, кои се однесуваат на објектите за исхрана и пијалаци, се применуваат и на објектите за сместување во кои се даваат услуги за исхрана и пијалаци, освен во случаи кога е тоа поинаку определено.

Член 3

Членот 31 се менува и гласи:

Кабарињата, ноќните барови, дискоклубовите и другите слични објекти, треба да бидат лоцирани во затворени простории и во нив треба да биде обезбеден простор за играње и простор за изведување музички и слични програми.

Кабарето треба да биде со површина од најмалку 100м2 до најмногу 300м2. Опремата се состои од седечки гарнитури или маси со столови, пулт, шанк со дозери за точење на алкохолни и безакохолни пијалоци. Кабарето може да има простор за стоење само 20% од севкупната површина на просторијата каде се наоѓа кабарето. Во кабарето треба да има подиум – сцена каде ќе се изведува кабаретска програма, комедија, сценска уметничка престава и слични. За уметничките групи треба да има посебни простории кои ќе бидат означени како гардероби за уметничките групи.

Ноќните барови треба да се со минимална површина од најмалку 50м2 до најмногу 200м2. Опремата се состои од седечки гарнитури или маси со столови, пулт, шанк со дозери за точење на алкохолни и безакохолни пијалоци. Доколку има изведување на танчерски или музички програми трба да се обезбеди простор за уметниците и соодветни простории кои ќе се користат како гардероби. Музиката и забавата може да се движат од диџеи до бендови кои свират во живо.

Во објектите од типот на ноќен бар, кабаре и слични треба да има најмалку еден излез за капацитет од 100 гости, а за поголем број на лица сооодветен број на помошни излези.

Дискоклубот треба да има простор од најмалку 300м2. Опремата се состои од пулт, шанк со дозери за точење на алкохолни и безакохолни пијалоци, по страните може да има седечки гарнитури, а најголемиот дел од просторот е подиум за играње. Доколку се изведуваат музички програми во живо, или се организираат тематски ноќи, потребно е да се обезбедат гардероби за уметничките групи.

Диско клубот на отворен простор треба да биде оддалечен од стамбените објекти во радиус од најмалку 300м воздушна линија. Овој вид на објект после 01:оо часот може да користи музика со максимално дозволено ниво на бучава до 35 децибели. Опремата во диско клуб на отворен простор е во согласност со став 4 од овој член.

Диско клубовите треба да имаат обезбедено и помошни излези и тоа најмалку по еден за капацитет од 200 посетители.

Кабарињата, ноќните барови и дискотеките треба да имаат клима уред и сооодветна вентилација која обезбедува промена на воздухот 20 пати во еден час. Објектите треба да имаат соодветна звучна изолација во согласност со прописите за заштита од бучава.