

# КАК ОТКРЫТЬ БАР?

Данная статья дает пошаговую инструкцию для предпринимателей о том, как *открыть бар с нуля.*



Так же, есть возможность зарегистрировать юридическое лицо на портале госуслуг

[https://  
www.gosuslugi.ru](https://www.gosuslugi.ru)

## **I этап: Зарегистрировать юридическое лицо или ИП**

**при условии, что реализацию алкогольной продукции будет осуществлять юридическое лицо по договору с ИП), т.к. реализация алкогольной деятельности - лицензируемый вид деятельности в соответствии с требованиями Федерального закона № 171-ФЗ от 22.11.1995 (ред. от 29.07.2017г. ФЗ № 278) «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции»**

**1**

## **Сформировать пакет документов**

Перечень документов для государственной регистрации юридического лица установлен в **ст. 12 Федерального закона от 08.08.2001 N 129-ФЗ** (ред. от 30.10.2017) "О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей".

**2**

## **Представить документы**

- Непосредственно в инспекцию - лично или через представителя по нотариально удостоверенной доверенности;
- В многофункциональный центр - лично или через представителя по нотариально удостоверенной доверенности.
- По почте с объявленной ценностью и описью вложения.

**3**

**Получить уведомление о кодах статистики, для открытия расчетного счета.**

**4**

**Изготовить печать (если она необходима) и открыть расчетный счет в банке.**

## **II этап: Организовать необходимые условия для работы бара в соответствии с санитарными правилами**

**Важно:** При оборудовании бара необходимо руководствоваться требованиями санитарных правил - Постановление главного санитарного врача Российской Федерации от 08.11.2001г. № 31 «О введении в действие санитарных правил СП 2.3.6.1079-01 (зарегистрирован в Минюсте 07.12.2001г. № 3077) СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

**Розничная продажа алкогольной продукции и розничная продажа алкогольной продукции при оказании услуг общественного питания, не допускаются при условиях, которые установлены требованиями ст.16, Федерального закона № 171 от 22.11.1995г. (ред. от 29.07.2017г. ФЗ № 278) «Особые требования к розничной продаже алкогольной продукции, розничной продаже алкогольной продукции при оказании услуг общественного питания, а также потреблению (распитию) алкогольной продукции» например:**

- ▶ в образовательных организациях;
- ▶ в медицинских организациях;
- ▶ их деятельность в области культуры и др.

Организации размещаются как в отдельно стоящем здании, так и в пристроенном, встроено-пристроенном к жилым и общественным зданиям, в нежилых этажах жилых зданий, в общественных зданиях.

- ▶ Для сбора мусора и пищевых отходов на территории следует предусмотреть отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Допускается использование других специальных закрытых конструкций для сбора мусора и пищевых отходов.
- ▶ Площадка мусоросборников должна располагаться на расстоянии не менее 25 м от жилых домов, площадок для игр и отдыха.

### **Требования к водоснабжению и канализации**



- ▶ Организации, независимо от форм собственности, мощности, места расположения, оборудуются системами внутреннего водопровода и канализации.
- ▶ Водоснабжение организаций осуществляется путем присоединения к централизованной системе водопровода, при его отсутствии оборудуется внутренний водопровод с водозабором из артезианской скважины, колодцев, каптажей.
- ▶ Источники водоснабжения вновь строящихся, реконструируемых и действующих предприятий, резервные автономные устройства горячего водоснабжения с разводкой по системе должны отвечать требованиям санитарных правил.
- ▶ Место расположения, оборудование, содержание водозаборных сооружений (шахтные, трубчатые колодцы, каптажи родников) и прилегающая к ним территория должны соответствовать санитарным правилам.
- ▶ В организациях запрещается использовать привозную воду.
- ▶ При отсутствии горячей или холодной воды организация приостанавливает свою работу.

▶ Все производственные цеха (при наличии) оборудуются раковинами с подводкой горячей и холодной воды. При этом следует предусматривать такие конструкции смесителей, которые исключают повторное загрязнение рук после мытья.

▶ Горячая и холодная вода подводится ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей, а также, при необходимости, к технологическому оборудованию.

▶ Производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны).

▶ Все производственные цеха, моечные, дефростер, загрузочную, камеру хранения пищевых отходов следует оборудовать сливными трапами с уклоном пола к ним.

В тамбуре туалета для персонала следует предусматривать отдельный кран со смесителем на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов, а также сливной трап с уклоном к нему.

▶ Все стационарные организации оборудуются туалетами и раковинами для мытья рук посетителей. Совмещение туалетов для персонала и посетителей не допускается.

▶ Микроклимат (наличие приточно-вытяжной вентиляции)

▶ Оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудуются локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.

▶ Естественное и искусственное освещение во всех производственных, складских, санитарно-бытовых и административно-хозяйственных помещениях должны соответствовать требованиям, предъявляемым к естественному и искусственному освещению, а также требованиям настоящих Правил. При этом максимально используется естественное освещение.

▶ Осветительные приборы должны иметь защитную арматуру.

▶ Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара выполняются из материалов, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

## Условия работы в производственных помещениях



## Оборудование, инвентарь, посуда и тара



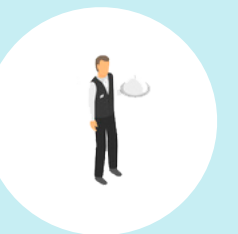
- ▶ При работе технологического оборудования исключается возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.
- ▶ Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности должно быть предусмотрено и использоваться раздельное технологическое оборудование, а в универсальных машинах – сменные.
- ▶ Для приготовления и хранения готовой пищи рекомендуется использовать посуду из нержавеющей стали.
- ▶ Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные - для стеклянной посуды и столовых приборов.
- ▶ Мытье столовой посуды и приборов в двухсекционной ванне допускается в организациях с ограниченным ассортиментом.
- ▶ Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом
- ▶ В баре должна иметься мерная емкость

## Мероприятия по борьбе с насекомыми и



- ▶ В организациях не допускается наличие насекомых (вредные членистоногие - тараканы, мухи, рыжие домовые муравьи, комары, крысиные клещи; вредители запасов - жуки, бабочки, сеноеды, клещи и др.) и грызунов (серые и черные крысы, домовые мыши, полевки и др.).
- ▶ Для борьбы с насекомыми и грызунами используются современные и эффективные средства, разрешенные для этих целей органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке. Не рекомендуется применять для борьбы с мухами средства типа липких лент и поверхностей.
- ▶ Мероприятия по дезинсекции и дератизации проводятся постоянно и регулярно в установленном порядке.

## Требования к сотрудникам бара



Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, проходят предварительные при поступлении, и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке (в соответствии с приказом Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 г. № 302-н (редакция от 05.12.2014 г.) «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры **III этап:**

## Документы, которые необходимо иметь в баре:

### Документы, сопровождающие оборот этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции: 1) товарно-транспортная накладная;

1) товарно-транспортная накладная;

2) справка, прилагаемая к таможенной декларации (для импортированных этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции, за исключением этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции, являющихся товарами Таможенного союза);

3) справка, прилагаемая к товарно-транспортной накладной (для этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции, производство которых осуществляется на территории Российской Федерации, а также для импортированных этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции, являющихся товарами Таможенного союза);

4) уведомление (для этилового спирта (в том числе денатурата) и нефасованной спиртосодержащей продукции с содержанием этилового спирта более 25 процентов объема готовой продукции).

Федеральным законом от 29.06.2015 N 182-ФЗ « О внесении изменений в Федеральный закон **«О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции»** в пункт 1 статьи 10.2 внесены изменения, которые вступают в силу с 1 июля 2018 года

5) заверенные подписью руководителя организации и (при наличии печати) ее печатью копия извещения об уплате авансового платежа акциза с отметкой налогового органа по месту учета покупателя об уплате авансового платежа акциза или копия извещения об освобождении от уплаты авансового платежа акциза с отметкой налогового органа по месту учета покупателя об освобождении от уплаты авансового платежа для закупки (за исключением импорта) и поставок (за исключением экспорта) этилового спирта и (или) дистиллята коньячного (спирта коньячного).

- ▶ договоры аренды нежилых помещений, или свидетельство на право собственности помещений;
- ▶ документы, подтверждающие проведение профилактической дезинфекции, дезинсекции, дератизации (договор, акты выполненных работ или иные);
- ▶ документы, подтверждающие проведение планово-регулярной очистки от твердых бытовых отходов (договор, акты выполненных работ или иные).
- ▶ график генеральной уборки помещений;
- ▶ утвержденная программа производственного контроля;



- ▶ протоколы лабораторных, инструментальных, физических факторов производственных помещений, выпускаемой продукции;
- ▶ личные медицинские книжки сотрудников, список сотрудников
- ▶ журнал бракеража готовых кулинарных блюд
- ▶ журнал бракеража поступающей продукции
- ▶ журнал здоровья
- ▶ схема использования фритюрных жиров
- ▶ договор на утилизацию ламп ( при их наличии)

### **III этап: подать уведомление о начале осуществления предпринимательской деятельности**

В соответствии с требованиями **ст. 8, Федерального закона № 294-ФЗ ( редакция от 27.11.2017г.) «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»** необходимо уведомить территориальный орган Роспотребнадзора о начале своей деятельности.

#### **Порядок представления уведомлений:**

- ▶ Заявитель представляет уведомление в 2 экземплярах в уполномоченный орган Роспотребнадзора непосредственно или направляет его заказным почтовым отправлением с описью вложения с уведомлением о вручении либо в виде электронного документа, подписанного усиленной квалифицированной электронной подписью заявителя.
- ▶ Непосредственно в многофункциональный центр заявитель представляет уведомление в одном экземпляре на бумажном носителе.

Форму уведомления о начале осуществления предпринимательской деятельности можно найти в Постановлении Правительства Российской Федерации от 16 июля 2009 г. № 584 ( редакция от 23.09.17г. № 1143) «Об уведомительном порядке начала осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности»

**В случае не предоставления уведомления о начале осуществления предпринимательской деятельности влечет наложение административного штрафа на должностных лиц в размере от трех тысяч до пяти тысяч рублей; на юридических лиц - от десяти тысяч до двадцати тысяч рублей.**

## Как узнать о предстоящей проверке?

На официальном сайте Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека субъекта Российской Федерации можно найти полную информацию о планируемых сроках проведения проверки <http://inspect.rospotrebnadzor.ru>

### Распространенные нарушения требований санитарных правил и технических регламентов

- ▶ отсутствие личных медицинских книжек у персонала
- ▶ реализация алкогольной продукции без лицензии
- ▶ отсутствие туалета для посетителей
- ▶ нарушение требований **Федерального закона № 171 от 22.11.1995г.( в ред. от 29.07.2017) «Особые требования к розничной продаже алкогольной продукции, розничной продаже алкогольной продукции при оказании услуг общественного питания, а также потреблению (распитию) алкогольной продукции»**
- ▶ отсутствие дезинфицирующих и моющих средств
- ▶ отсутствие маркировки на уборочном инвентаре и др.
- ▶ отсутствие подвода горячей воды к раковинам и производственным ваннам отсутствие условий для соблюдения правил личной гигиены ( нет мыла, полотенец, туалетной бумаги)
- ▶ отсутствие производственного контроля на объекте
- ▶ неисправность технологического оборудования (не работают холодильники, не работают терморегуляторы на духовых шкафах) и др.

Меры административного воздействия выносятся в соответствии с КоАП Российской Федерации «Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях" от 30.12.2001 N 195-ФЗ (ред. от 30.10.2017г. № 310 ФЗ).