**Методические рекомендации по организации работы предприятий питания детского, молодежного и семейного досуга**

1. **Термины и определения**

 1.1. Многофункциональные предприятия семейного досуга - предприятия, предоставляющие услуги по организации семейного отдыха в сфере спортивных, развлекательных, развивающих направлений и имеющие в своем составе предприятия питания детского, молодежного или семейного досуга.

 К многофункциональным предприятиям семейного досуга могут быть отнесены спортивные, торгово-развлекательные центры, дома культуры, клубы, банкетные залы и др.

 1.2. ***Семейные кафе*** - предприятия, организующие питание и отдых детей с родителями, предоставляющие ассортимент блюд с включением детского меню, имеющие перечень услуг по организации совместного семейного отдыха.

 1.3. ***Детские кафе, клубы*** - предприятия по организации питания и отдыха детей с предоставлением ассортимента блюд в соответствии со специально разработанным детским меню, не осуществляющие продажу алкогольной продукции, пива и табачных изделий и имеющие перечень услуг по организации досуга детей.

 1.4. ***Молодежные кафе*** - предприятия по организации питания и отдыха молодежи и студентов, предоставляющие ассортимент блюд по ценам среднегородского уровня, не осуществляющие продажу алкогольной продукции, пива и табачных изделий и имеющие перечень услуг по организации досуга молодежи.

 К предприятиям питания молодежного досуга могут быть отнесены как узкоспециализированные предприятия (кафе-мороженое, молочные бары, фитобары и др.), так и предприятия широкого назначения: бары, кафе, рестораны, банкетные залы.

 Разница между рестораном и банкетным залом в том, что в ресторан изначально ориентирован на обслуживание (означает обслуживание по меню всех посетителей), а банкетный зал ориентирован на обслуживание групповых мероприятий ([свадебный банкет](http://www.banket-ubiley.ru/services/wedding/), корпоратив и т.д.).

 **2. Размещение предприятий питания детского,**

 **молодежного и семейного досуга**

Предприятия питания детского, молодежного и семейного досуга целесообразно размещать в местах шаговой доступности в зонах жилой застройки без изъятия озелененных территорий, в крупных торговых и развлекательных центрах, в домах детского творчества, спортивно-оздоровительных центрах, зонах отдыха, детских театрах и кинотеатрах, специализированных музыкальных и художественных школах.

**3. Требования к организации детских, молодежных кафе**

**и предприятий питания в составе многофункциональных**

**предприятий семейного досуга**

 3.1. ***Предприятия питания в составе многофункциональных предприятий семейного досуга (семейные кафе, клубы)*** должны иметь:

 - торговые залы для обслуживания родителей с детьми с выделением в них отдельных зон, оборудованных детскими наборами мебели или включающими

родительскую зону с наличием мебели, удобной для использования детьми разного возраста;

 - раздел детских блюд в общем меню или отдельное детское меню.

 В качестве концептуальной наполняемости таких предприятий возможен следующий перечень услуг:

 - организация игровых комнат;

 - прокат игровых приставок;

 - услуги няни;

 - организация тематических развивающих кружков;

 - показ видеофильмов, спортивных программ, мультфильмов;

 - организация образовательных лекций, семейных конкурсов, праздников и другие.

 ***3.2. Детские кафе, клубы должны иметь:***

 - торговые залы для обслуживания детей, оформленные в соответствии с детской тематикой и оснащенные детской мебелью и посудой. При оформлении торговых залов целесообразно использовать элементы декора спокойных тонов с включением фрагментов из популярных мультфильмов и детских сказок, при сервировке столов - посуду и салфетки с детской тематикой.

 Форменная одежда персонала, работающего в торговом зале, должна быть выдержана в едином стиле с концептуальным оформлением предприятия;

 - ассортимент блюд в соответствии со специально разработанным и красочно оформленным детским меню, при составлении которого необходимо учитывать требования СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания». При оформлении детского меню рекомендуется использование красочных бланков с цветными фотографиями блюд или рисунками сказочных персонажей. В ассортиментный перечень следует включать блюда с детскими названиями и соответствующим тематическим оформлением («Синьор помидор», «Три поросенка», «Курочка Ряба» и т.д.), десерты (клубника со взбитыми сливками «Аленький цветочек», мороженое с орехами и безе «Снежная Королева», многослойное желе «Веселые картинки» и т.д.), безалкогольные и молочные коктейли, свежевыжатые соки, фиточаи. Для приготовления блюд детского ассортимента запрещается использование продукции, выработанной с применением искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса, содержащей генетически модифицированные организмы (ГМО), а также сырья, запрещенного СанПиН 2.3.2.1940-05 к использованию в детском питании.

 В качестве концептуальной наполняемости детских кафе, детских клубов возможен следующий ***перечень услуг:***

 - Интернет-игры;

 - трансляция на больших экранах мультфильмов, детских художественных фильмов, познавательных программ;

 - организация и проведение спортивных турниров по настольным играм;

 - организация и проведение детских праздников, дней рождения;

 - оказание услуг няни, воспитателя, аниматоров, клоунов;

 - организация детских игровых комнат;

 - организация тематических познавательных программ для детей (по истории, литературе, астрономии, искусству, кинематографии и т.д.);

 - работа тематических развивающих кружков;

 -проведение мастер-классов «Школа маленьких кондитеров», «Школа маленьких кулинаров», «Маленькая хозяйка», по сервировке столов, этике поведения за столом и т.д.

 ***3.3. Молодежные кафе, клубы должны иметь:***

 - торговые залы для обслуживания молодежи с дизайнерским оформлением в

соответствии с концептуальной наполняемостью предприятия и перечнем оказываемых услуг;

 - меню, рассчитанное на людей со средним уровнем достатка, основной акцент в котором следует уделять разделам закусок и предусматривать широкий выбор десертов, молочных и безалкогольных коктейлей, овощных и фруктовых соков, фиточаев.

 В целях пропаганды здорового образа жизни среди молодежи в меню предприятий с молодежным досугом целесообразно включать блюда из экологически безопасных продуктов.

 В качестве концептуальной наполняемости молодежных кафе возможен следующий ***перечень услуг:***

 - подключение WI-FI, Интернета;

 - трансляция на больших экранах спортивных соревнований, художественных фильмов, познавательных программ;

 - организация и проведение спортивных турниров по настольным играм (шашки, шахматы, нарды и др.);

 - проведение консультаций и лекций по организации питания, приготовлению блюд, сервировке столов, этике поведения за столом и т.д.;

 -организация тематических вечеров (исторических, литературных, кинематографических, встреч с интересными людьми и т.д.);

 -организация и проведение тематических праздников, основанных на традициях народностей Дагестана;

 - организация танцевальных, тематических музыкальных вечеров, караоке;

 -организация работы тематических молодежных клубов (КВН, байкеров, скейтбордистов, военно-патриотических, спортивно-туристических, любителей джаза, рок-н-ролла, диско и др.).

 Определение перечня услуг исполнителем производится самостоятельно.

**4. Объемно-планировочные решения**

 4.1. Объемно-планировочные решения помещений в предприятиях должны предусматривать поточность технологических процессов и исключать встречные потоки сырья и готовой продукции, использованной и чистой посуды. Набор и площади помещений должны соответствовать мощности предприятия и обеспечивать соблюдение санитарных правил 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» и строительных норм МГСН 4.14-98 «Предприятия общественного питания».

 Технологические требования по набору площадей для размещения детских, молодежных и семейных кафе в зданиях различного типа приведены в приложении к Методическим рекомендациям.

 4.2. В соответствии с требованиями МГСН 4.14-98 «Предприятия общественного питания» для маломобильных посетителей следует предусматривать пандусы или

подъемники при входах в здание.

**5. Требования к безопасности кулинарной**

**и кондитерской продукции**

 5.1. Предприятиями питания должен осуществляться производственный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов на стадиях приемки сырья, приготовления и реализации блюд.

 5.2. Прием сырья производится при наличии товарно-транспортных накладных и сертификатов соответствия, в том числе экологическим требованиям, установленным в системах добровольной сертификации, включая систему добровольной сертификации «Экологические продукты», или удостоверений о его качестве.

 Продовольственное сырье животного происхождения подлежит приему только при наличии документов, подтверждающих его качество и безопасность.

 5.3. Кулинарная продукция, реализуемая предприятиями питания, должна соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации (государственным и отраслевым стандартам, сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий) и вырабатываться по технологическим инструкциям или картам.

 5.4. Порядок разработки, согласования, утверждения ТУ изложен в ГОСТ 2.114- 95 «Единая система конструкторской документации. Технические условия», введенным в действие постановлением Госстандарта РФ от 08.08.1995 N 425 (в ред. от 11.03.2005).

 5.5. В меню включаются информация о наименовании предлагаемой продукции, сведения о весе (объеме), пищевой ценности продукции общественного питания (калорийности, содержании белков, жиров и углеводов), цены и условия оплаты.

**6. Требования к обслуживающему персоналу**

 6.1. Численность работников по должностям устанавливается руководителями предприятий самостоятельно в зависимости от объема и условий работы, а также хозяйственной целесообразности. В штатное расписание предприятий питания детского, молодежного и семейного досуга целесообразно включать менеджеров, организующих работу по концептуальной наполняемости предприятий, для работы с детьми предусматривать должность воспитателя.

 6.2. Лица, поступающие на работу в предприятия питания, должны иметь профессиональное образование, пройти медицинский осмотр, гигиеническую аттестацию, инструктаж по охране труда и технике безопасности.

 6.3. Работники производства на время работы должны обеспечиваться санитарной, а работники зала - форменной одеждой.

 6.4. Не реже 1 раза в три года персоналу предприятий питания рекомендуется повышать профессиональную квалификацию в учреждениях, аккредитованных на оказание образовательных услуг.

**7. Требования законодательства об антитеррористической защищенности и противопожарной безопасности, санитарных норм предприятий питания**

7.1 Соблюдение правил противопожарного режима в Российской Федерации, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации №390 от 25.04.2012 г. в соответствии со ст.16 ФЗ от 21.12.1994 г. №69 –ФЗ «О пожарной безопасности» и требований ФЗ от 22.07.2008 г. №123-03 «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности», т. е. оборудование помещений автоматической пожарной сигнализацией, системой оповещения людей о пожаре в соответствии с требованиями норм и требований пожарной безопасности; предусмотрение запасных эвакуационных выходов; разработка плана эвакуации людей; разработка инструкции о мерах пожарной безопасности и т. д

 7.2 Соблюдение требований к антитеррористической защищенности мест массового пребывания людей, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 25.03.2015 г. № 272 «Об утверждении требований к антитеррористической защищенности мест массового пребывания людей и объектов (территорий), подлежащих обязательной охране полицией, и форм паспортов безопасности таких мест и объектов (территорий)».

 7.3 Соблюдение требований в сфере санитарно- эпидемиологического законодательства, в частности, ФЗ №Э2-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-противоэпидемических мероприятий», СП 1.1.2193-07 изменения и дополнения №1 к СП 1.1.1058-01, СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания» о необходимости разработки программы производственного контроля и осуществлении производственного контроля», т. е. соблюдение размера санитарно-защитной зоны, наличие централизованной системы канализации, отведение производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод в систему локальных очистных сооружений; наличие помещений для мойки и дезинфекции оборотной тары, складских помещений в достаточном количестве, санитарно-бытовых помещений; обеспеченность технологическим оборудованием; наличие на разделочном инвентаре специальной маркировки в соответствии с обрабатываемым на них продуктом; оборудование приточно-вытяжной механической вентиляцией в соответствии с требованиями действующих санитарных норм и правил; наличие договоров на проведение дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных работ; прохождение медицинских осмотров, гигиенического обучения, наличие медицинских книжек; наличие списков контингентов и поименного списка работников, подлежащих прохождению медицинского осмотра согласно Приказа Минздравсоцразвития Российской Федерации от 12.04.2011 г. №302н и т.д.

 7.4 Соблюдение требований Градостроительного кодекса РФ, без получения разрешения на строительство и ввода в эксплуатацию, выдаваемого органом местного самоуправления по месту нахождения земельного участка, предприятие питания функционировать не может.

 Приложение №1

 к Методическим рекомендациям

**Технологические требования для размещения предприятий питания детского, молодежного и семейного досуга в составе нежилых помещений на первых этажах, в подвальных и встроенно-пристроенных помещениях жилых домов в составе социально ориентированных объектов товаропроводящей сети изделий народных художественных промыслов, в торгово-развлекательных центрах, в пристройках к зданиям физкультурно-оздоровительных комплексов**

 Детские, молодежные и семейные кафе, клубы в нежилых помещениях на первых этажах, в подвальных и встроенно-пристроенных помещениях жилых домов предназначены для организации питания и отдыха жителей близлежащих микрорайонов в составе социально ориентированных объектов товаропроводящей сети изделий народных художественных промыслов и торгово-развлекательных центрах - для посетителей данных объектов, в пристройках к зданиям ФОКов - для посетителей ФОКов и жителей близлежащих микрорайонов.

 Работа предприятий питания на первых этажах, в подвальных и встроенно-пристроенных помещениях жилых домов предусматривается до 23.00, расположенных в составе социально ориентированных объектов товаропроводящей сети изделий народных художественных промыслов, торгово-развлекательных центров, ФОКах - по режиму работы объектов.

 В качестве концептуальной наполняемости предприятий питания в составе социально ориентированных объектов товаропроводящей сети изделий народных художественных промыслов возможны ***следующие услуги:***

 - подключение WI-FI, Интернета;

 - трансляция на больших экранах познавательных программ по истории развития ремесел народных художественных промыслов;

 - организация и проведение мастер-классов по изготовлению изделий народных

 художественных промыслов;

 - организация и проведение тематических праздников, основанных на традициях народов Дагестана;

 - организация тематических познавательных программ (по истории России, развитию народных ремесел, дагестанской кухни, кулинарных традиций народов Дагестана и т.д.);

 - проведение мастер-классов по приготовлению блюд кухни народов Дагестана, сервировке столов, этикету поведения за столом и т.д.

 ***Предприятий питания в составе ФОКов:***

 - трансляция на больших экранах спортивных соревнований, мастер-классов по различным спортивным направлениям, органик-меню, мультфильмов и художественных фильмов, пропагандирующих здоровый образ жизни;

 - презентация и проведение выступлений спортивных секций, входящих в состав ФОКов;

 - организация и проведение спортивных турниров по настольным играм;

 - организация и проведение спортивных праздников;

 - проведение консультаций и лекций по организации здорового питания и т.д.

 Ассортимент блюд в предприятиях питания при ФОКах, в составе социально ориентированных объектов товаропроводящей сети изделий народных художественных

промыслов ограниченный и включает: салаты и холодные закуски, горячие закуски,

десерты, горячие и прохладительные напитки (фиточаи, кофе, шоколад, свежевыжатые соки, коктейли на основе свежевыжатых соков, кислородные коктейли, молочные коктейли).

 Ассортимент блюд в предприятиях питания, расположенных на первых этажах, в подвальных и встроенно-пристроенных помещениях жилых домов, в торгово-развлекательных центрах, может быть более расширенным и включать полный перечень блюд: закуски, салаты, первые, вторые блюда, десерты и напитки.

 Рекомендуемое число работников составляет от 5 до 10 человек и включает менеджеров, организующих работу по концептуальной наполняемости кафе, а также детских воспитателей (для детских и семейных кафе).

 Организация работы данных предприятий питания может быть, как на сырье, так и на полуфабрикатах высокой степени готовности. При работе на полуфабрикатах высокой степени готовности допускается однозальная планировка производственных помещений без наличия заготовочных цехов.

 Предприятия питания оборудуются современным секционно-модульным тепловым и торговым оборудованием.

 Количество посадочных мест в торговых залах предприятий питания, расположенных на первых этажах, в подвальных и встроенно-пристроенных помещениях жилых домов, допускается не более 50, в остальных рекомендуемое число посадочных мест - от 50 до 100.

Количество посадочных мест в торговых залах целесообразно планировать из расчета 16-20% от суточной пропускной способности занимающихся в ФОКах.

 Высота помещений должна быть не менее 3 м. Высоту помещений предприятий питания в существующих жилых домах допускается принимать по высоте помещений жилых зданий.

 Предприятия питания должны оборудоваться обособленными системами вытяжной вентиляции и канализации и системой оповещения при возникновении пожаров (система пожарной сигнализации).

 Предприятия питания могут располагаться на уровне любой этажности, в изолированных помещениях с отделкой звукопоглощающими материалами и имеющих отдельный вход для посетителей.

 В зданиях предприятий питания необходимо предусмотреть:

- вход для посетителей со стороны улицы;

- отдельный вход для обслуживающего персонала (в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.6.1079-01);

- разгрузочную площадку (в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.6.1079-01);

- подъездные пути для грузовых автомобилей;

- мусоросборник (в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.6.1079-01);

- подключение к городским системам водоснабжения, канализации, отопления, электроосвещения, телефонной сети;

- при расположении предприятия на уровне 2-го и более высоких этажей - грузовые лифты не менее 2 штук.

Для маломобильных посетителей следует предусматривать пандусы, надлежащие двери, тамбуры и туалетные комнаты.

В семейных и детских кафе, клубах для посетителей с грудными детьми - места, оборудованные столами для пеленания и раковинами с подводом горячей и холодной воды.

 Приложение №2

 к Методическим рекомендациям

**Необходимый набор помещений для размещения предприятий детского, молодежного и семейного досуга в составе нежилых помещений на первых этажах, в подвальных и встроенно-пристроенных помещениях жилых домов**

 В своем составе ***молодежные кафе*** должны включать ***помещения для посетителей*** (торговый зал, бар, туалетные комнаты, вестибюль), ***производственные помещения*** (кухня с моечной кухонной посуды, моечная столовой посуды; *при работе на сырье*, в т.ч. мясной цех, холодный цех, овощной цех, горячий цех с моечной кухонной посуды, моечная столовой посуды), ***складские помещения, административно-бытовые помещения*** (офисный кабинет, гардероб для персонала, душевые, туалет, кладовая уборочного инвентаря, радиоузел), ***технические помещения***.

 ***Семейные и детские, клубы*** должны включать должны включать ***помещения для посетителей*** (торговый зал, бар, детская игровая комната, туалетные комнаты, вестибюль, сцена с танцполом), ***производственные помещения*** (кухня с моечной кухонной посуды, моечная столовой посуды; *при работе на сырье*, в т.ч. мясной цех, холодный цех, овощной цех, горячий цех с моечной кухонной посуды, моечная столовой посуды), ***складские помещения, административно-бытовые помещения*** (офисный кабинет, гардероб для персонала, душевые, туалет, кладовая уборочного инвентаря, радиоузел), ***технические помещения***.

**Необходимый набор помещений для размещения предприятий детского, молодежного и семейного досуга в составе социально ориентированных объектов товаропроводящей сети изделий народных художественных промыслов.**

 В своем составе ***молодежные кафе*** должны включать ***помещения для посетителей*** (торговый зал, бар, туалетные комнаты, вестибюль), ***производственные помещения*** (кухня с моечной кухонной посуды, моечная столовой посуды), ***складские помещения, административно-бытовые помещения*** (офисный кабинет, гардероб для персонала, душевые, туалет, кладовая уборочного инвентаря, радиоузел), ***технические помещения***.

 ***Семейные и детские, клубы*** должны включать должны включать ***помещения для посетителей*** (торговый зал, бар, детская игровая комната, туалетные комнаты, вестибюль, сцена с танцполом), ***производственные помещения*** (кухня с моечной кухонной посуды, моечная столовой посуды), ***складские помещения, административно-бытовые помещения*** (офисный кабинет, гардероб для персонала, душевые, туалет, кладовая уборочного инвентаря, радиоузел), ***технические помещения***.

**Необходимый набор помещений для размещения предприятий детского, молодежного и семейного досуга в торгово-развлекательных центрах.**

 В своем составе ***молодежные кафе*** должны включать ***помещения для посетителей*** (торговый зал, бар, туалетные комнаты, вестибюль, сцена с танцполом, помещение для проведения тематических мероприятий), ***производственные помещения*** (кухня с

моечной кухонной посуды, моечная столовой посуды; *при работе на сырье*, в т.ч. мясной цех, холодный цех, овощной цех, горячий цех с моечной кухонной посуды, моечная столовой посуды), ***складские помещения, административно-бытовые помещения*** (офисный кабинет, гардероб для персонала, душевые, туалет, кладовая уборочного инвентаря, радиоузел), ***технические помещения***.

 ***Семейные и детские, клубы*** должны включать должны включать ***помещения для посетителей*** (торговый зал, бар, детская игровая комната, туалетные комнаты, вестибюль, сцена с танцполом), ***производственные помещения*** (кухня с моечной кухонной посуды, моечная столовой посуды; *при работе на сырье*, в т.ч. мясной цех, холодный цех, овощной цех, горячий цех с моечной кухонной посуды, моечная столовой посуды), ***складские помещения, административно-бытовые помещения*** (офисный кабинет, гардероб для персонала, душевые, туалет, кладовая уборочного инвентаря, радиоузел), ***технические помещения***.

**Необходимый набор помещений для размещения предприятий детского, молодежного и семейного досуга в пристройках к зданиям ФОКов.**

 В своем составе ***молодежные кафе*** должны включать ***помещения для посетителей*** (торговый зал, бар, туалетные комнаты, вестибюль, помещение для проведения тематических мероприятий), ***производственные помещения*** (кухня с моечной кухонной посуды, моечная столовой посуды, холодный цех), ***складские помещения, административно-бытовые помещения*** (офисный кабинет, гардероб для персонала, душевые, туалет, кладовая уборочного инвентаря, радиоузел), ***технические помещения***.

 ***Семейные и детские, клубы*** должны включать должны включать ***помещения для посетителей*** (торговый зал, бар, детская игровая комната, туалетные комнаты, вестибюль, сцена с танцполом, помещение для проведения тематических мероприятий), ***производственные помещения*** (кухня с моечной кухонной посуды, моечная столовой посуды, цех для приготовления десертов), ***складские помещения, административно-бытовые помещения*** (офисный кабинет, гардероб для персонала, душевые, туалет, кладовая уборочного инвентаря, радиоузел), ***технические помещения.***