

Правилник о условима и начину обављања угоститељске делатности, начину пружања угоститељских услуга, разврставању угоститељских објеката и минимално техничким условима за уређење и опремање угоститељских објеката

Правилник је објављен у "Службеном гласнику РС", бр. [48/2012](#) и [58/2016](#) (чл. 25. није у пречишћеном тексту).

Члан 1.

Овим правилником прописују се услови и начин обављања угоститељске делатности, начин пружања угоститељских услуга, разврставање угоститељских објеката, минимални технички услови за уређење и опремање угоститељских објеката у зависности од начина услуживања и врсте услуга које се претежно пружају у угоститељском објекту и ван угоститељског објекта, у покретном објекту, у домаћој радиности и у сеоском туристичком домаћинству.

I. УСЛОВИ И НАЧИН ОБАВЉАЊА УГОСТИТЕЉСКЕ ДЕЛАТНОСТИ, НАЧИН ПРУЖАЊА УГОСТИТЕЉСКИХ УСЛУГА

Члан 2.

Угоститељска делатност јесте пружање услуга смештаја, припремање и услуживање хране, пића и напитака, као и припремање хране, пића и напитака, који се достављају ради услуживања и потрошње на другом месту, у складу са законом којим се уређује туризам.

Угоститељска делатност се обавља у угоститељском објекту, ван угоститељског објекта и у покретном угоститељском објекту, у складу са законом којим се уређује област туризма.

Угоститељски објекат је функционално повезан, посебно уређен и опремљен простор који испуњава прописане минималне техничке и санитарно-хигијенске услове за пружање угоститељских услуга, односно за обављање угоститељске делатности, у складу са законом којим се уређује област туризма.

Члан 3.

Услуге смештаја се могу пружати на следеће начине: пружањем услуга смештаја у просторији и пружањем услуга смештаја на отвореном.

Услуге исхране и пића се могу пружати на следеће начине:

- 1) услуживањем у просторији и услуживањем на отвореном простору;
- 2) услуживањем на угоститељски начин и услуживањем преко пулта или шалтера;
- 3) самоуслуживањем.

Услуживање на угоститељски начин је услуживање које се врши у посућу, са прибором за јело, а храна и пиће се најчешће конзумирају за столом.

II. РАЗВРСТАВАЊЕ УГОСТИТЕЉСКИХ ОБЈЕКТА

Члан 4.

Према врсти угоститељских услуга које се у објекту пружају, угоститељски објекат може бити:

- 1) угоститељски објекат за смештај;
- 2) угоститељски објекат за исхрану и пиће.

У угоститељском објекту за смештај пружају се следеће врсте угоститељских услуга:

- 1) услуге смештаја, припремања и услуживања хране, пића и напитака, или
- 2) услуге смештаја, припремања и услуживања пића и напитака, или
- 3) услуге смештаја и друге услуге уобичајене у угоститељству.

У угоститељском објекту за исхрану и пиће пружају се следеће врсте угоститељских услуга:

- 1) услуге припремања и услуживања хране, пића и напитака;
- 2) услуге припремања и услуживања пића и напитака;
- 3) услуге припремање хране, пића и напитака ради услуживања и потрошње на другом месту.

У угоститељском објекту за смештај и у угоститељском објекту за исхрану и пиће могу се пружати и друге услуге уобичајене у угоститељству.

1. Врсте угоститељских објеката за смештај

Члан 5.

Врсте угоститељских објеката за смештај су: хотел, апарт хотел, гарни хотел, мотел, туристичко насеље, апартманско насеље, камп, пансион, хостел, преноћиште, одмаралиште, ботел, кућа, апартман, соба, сеоско туристичко домаћинство, ловачка вила, ловачка кућа, ловачки дом, ловачка колиба и други објекти за пружање услуга смештаја независно од назива под којим послују (коначиште, хан, конак, етно кућа, вила, кампиралиште, кампинг одмориште, кампинг стоп и др.).

Угоститељски објекат за смештај може имати депандансе, павиљоне, бунгалове као одвојене грађевинске целине лоциране у његовој непосредној близини. У депандансима павиљонима, бунгаловима се пружају услуге смештаја, а услуге исхране и пића по правилу у основном објекту.

Изузетно од става 2. овог члана депанданси, павиљони, бунгалови не могу бити у саставу угоститељских објеката за смештај врсте кућа, апартман, соба и сеоско туристичко домаћинство.

Члан 6.

Хотел је угоститељски објекат за смештај у којем се пружају услуге смештаја, исхране и пића и друге услуге уобичајене у угоститељству.

Хотел је функционална целина коју чини један грађевински објекат, односно део грађевинског објекта са одвојеним приступом и посебним улазом, хоризонталним и вертикалним комуникацијама.

Хотел може чинити и неколико грађевинских објеката. Ако се хотел састоји од више грађевина, а не ради се о депандансу хотела, сви грађевински објекти морају бити повезани ходницима тзв. топлим везом.

Хотел мора да има: пријемни хол са рецепцијом, најмање десет смештајних јединица, кухињски блок, помоћне и сервисно-техничке просторије, просторију за услуживање и тоалете за госте.

Смештајне јединице у хотелу су: собе, породичне собе и апартмани.

Угоститељски објекат за смештај врсте хотел разврстава се у категорију.

Члан 6а

Гарни хотел је подврста хотела минималног капацитета седам смештајних јединица у којем се пружају услуге ноћења и доручка који се може припремати у гарни хотелу или прибављати кетерингом.

Гарни хотел је функционална целина коју чини један грађевински објекат, односно део грађевинског објекта са одвојеним приступом и посебним улазом, хоризонталним и вертикалним комуникацијама.

Гарни хотел може чинити и неколико грађевинских објеката. Ако се хотел састоји од више грађевина, а не ради се о депандансу хотела, сви грађевински објекти морају бити повезани ходницима тзв. топлим везом.

Гарни хотел мора да има: пријемни хол са рецепцијом, смештајне јединице, кухињски блок, помоћне и сервисно-техничке просторије, просторију за услуживање и тоалете за госте.

Смештајне јединице у гарни хотелу су: собе, породичне собе и апартмани.

Угоститељски објекат подврсте гарни хотел разврстава се у категорију.

Члан 6б

Апарт хотел је подврста хотела минималног капацитета седам смештајних јединица од којих најмање 80% смештајних јединица чине апартмани.

Апарт хотел је функционална целина коју чини један грађевински објекат, односно део грађевинског објекта са одвојеним приступом и посебним улазом, хоризонталним и вертикалним комуникацијама.

Апарт хотел може чинити и неколико грађевинских објеката. Ако се хотел састоји од више грађевина, а не ради се о депандансу хотела, сви грађевински објекти морају бити повезани ходницима тзв. топлим везом.

Апарт хотел мора да има: пријемни хол са рецепцијом, смештајне јединице, кухињски блок, помоћне и сервисно-техничке просторије, просторију за услуживање и тоалете за госте.

Смештајне јединице у апарт хотелу су: собе, породичне собе и апартмани.

Угоститељски објекат подврсте апарт хотел разврстава се у категорију.

Члан 7.

Мотел је угоститељски објекат за смештај у којем се пружају услуге смештаја, исхране и пића, са најмање седам смештајних јединица, лоциран уз саобраћајницу изван насељеног места, намењен краћем задржавању гостију.

Мотел је функционална целина коју чини један грађевински објекат, односно део грађевинског објекта са посебним улазом, хоризонталним и вертикалним комуникацијама.

Мотел мора да има: пријемни хол са рецепцијом, смештајне јединице, кухињски блок, помоћне и сервисно-техничке просторије, просторију за услуживање, тоалете за госте и паркинг за теретна и путничка возила.

Смештајне јединице у мотелу су: собе, породичне собе и апартмани.

Угоститељски објекат за смештај врсте мотел разврстава се у категорију.

Члан 8.

Туристичко насеље је угоститељски објекат којег чини скуп грађевински издвојених објеката за смештај, исхрану и пиће којим као целином управља угоститељ.

Туристичко насеље мора да има централну рецепцију са пријемним холлом, најмање 25 смештајних јединица, кухињски блок, помоћне и сервисно-техничке просторије, просторију за услуживање, тоалете за госте, угоститељске, спортско-рекреативне, забавне и друге објекте и садржаје који су прилагођени условима дестинације.

Смештајне јединице у туристичком насељу су: собе, породичне собе и апартмани.

Туристичко насеље које у свом саставу има преко 80% смештајних јединица које чине апартмани може да носи

назив "апартманско насеље".

Угоститељски објекат за смештај врсте туристичко насеље разврстава се у категорију.

Члан 9.

Камп је угоститељски објекат за смештај на отвореном простору, функционално организован, ограђен и обезбеђен, у којем се пружају услуге привременог постављања и коришћења покретне опреме за камповање потребне за боравак гостију на отвореном простору, услуге смештаја у стационираном објекту за смештај, као и услуге паркирања моторних возила гостију, са најмање 15 камп парцела.

У кампу се обезбеђује и коришћење заједничких уређаја, опреме и објеката потребних за боравак гостију у кампу.

Кампиралиште је угоститељски објекат за смештај на отвореном простору, у којем се пружају услуге привременог постављања и коришћења покретне опреме за камповање потребне за боравак гостију на отвореном простору, услуге смештаја у стационираном објекту за смештај (камп приколице, камп кућице и бунгалови), као и услуге паркирања моторних возила гостију, са максимално 30% стационарних објеката за смештај у односу на укупан број камп парцела.

Кампинг одмориште (кампинг стоп, кампинг паркинг) је угоститељски објекат за смештај на отвореном простору, намењен ноћењу или краћем задржавању гостију, са највише 30 камп парцела, у којем се пружају услуге привременог постављања покретне опреме за камповање у власништву гостију.

Смештајна јединица у угоститељском објекту за смештај на отвореном је камп парцела.

Угоститељски објекат из става 1. овог члана разврстава се у категорију, а угоститељски објекти из ст. 3. и 4. овог члана се не категоришу.

Члан 10.

Пансион је угоститељски објекат за пружање услуга смештаја, исхране и пића, по правилу за дужи боравак и других угоститељских услуга и садржаја.

Пансион је функционална целина коју чини један грађевински објекат, односно део грађевинског објекта са одвојеним приступом и посебним улазом, хоризонталним и вертикалним комуникацијама.

Пансион може чинити и неколико грађевинских објеката. Ако се пансион састоји од више грађевина, а не ради се о депандансу пансиона, сви грађевински објекти морају бити повезани ходницима тзв. топлим везом.

Пансион мора да има: пријемни хол са рецепцијом, најмање пет смештајних јединица, кухињски блок, помоћне и сервисно-техничке просторије, просторију за услуживање, тоалете за госте и просторије за додатне угоститељске услуге и садржаје.

Смештајне јединице у пансиону су: собе, породичне собе и апартмани.

Угоститељски објекат за смештај врсте пансион разврстава се у категорију.

Члан 10а

Депанданс у саставу угоститељског објекта врсте хотел, мотел и пансион и подврсте гарни хотел и апарт хотел разврстава се у исту или у једну категорију ниже у односу на главни објекат, о чему се гост обавештава.

Депанданс се разврстава у категорију у складу са стандардима прописаним за угоститељске објекте из става 1. овог члана.

Депанданс је одвојени, а функционално повезани део угоститељског објекта који није спојен топлим везом са основним објектом и има најмање пет смештајних јединица.

У депандансу, по правилу, се пружају услуге смештаја, а услуге хране и пића и друге угоститељске услуге пружају се у основном објекту.

Смештајне јединице у депандансу су: соба, апартман и породична соба.

Угоститељски објекти из става 1. овог члана могу имати највише четири депанданса.

Члан 11.

Преноћиште (коначиште, конак, хан, и сл.) је угоститељски објекат за пружање услуга смештаја у коме се могу пружати и услуге исхране и пића.

Одмаралиште и други објекти намењени одмору и рекреацији посебних категорија корисника (дечја и омладинска одмаралишта, планинарски, извиђачки и др.), у којима се пружају услуге смештаја и исхране и пића или само смештаја запосленима, деци и омладини, односно члановима удружења и организација оснивача одмаралишта, уколико услуге смештаја и исхране и пића или само смештаја пружају трећим лицима, сматрају се угоститељским објектима.

Хостел је угоститељски објекат за пружање услуга смештаја у којем се по правилу обезбеђује лежај у вишекреветним собама (заједничко коришћење собе) и то максимално један лежај (посебан или на спрат) на 4 m², са размаком од 0,75 m између кревета, а могу се пружати услуге исхране и пића у хостелу или у његовој непосредној близини. У хостелу мора бити обезбеђено чување ствари госта.

Ботел је угоститељски објекат за пружање услуга смештаја, исхране и пића, као и других угоститељских услуга и садржаја, који се налази на трајно укотвљеном путничком броду.

Угоститељски објекти из овог члана се не разврставају у категорију.

Члан 12.

Кућа је угоститељски објекат за смештај који је грађевински и самостално функционални објекат са сопственим двориштем, која се издаје госту као целина и у којој се пружају госту услуге смештаја, а могу се пружати и услуге

исхране и пића. У кући је обезбеђена могућност да гост самостално припрема и конзумира храну.

Апартман је угоститељски објекат за смештај који је део зграде или куће у којем се пружају госту услуге смештаја, а могу да се пружају и услуге исхране и пића. У апартману је обезбеђена могућност да гост самостално припрема и конзумира храну.

Соба је угоститељски објекат за смештај који је део стамбене зграде, куће или стана у којем се пружају гостима услуге смештаја, а могу да пружају и услуге исхране и пића.

Сеоско туристичко домаћинство је објекат или група објеката у којем се пружају услуге смештаја, исхране и пића, који се налази у руралном (сеоском) окружењу са елементима локалног обележја и наслеђа.

Угоститељски објекат за смештај из ст. 1-4. овог члана разврстава се у категорију.

Члан 13.

Ловачка вила је објекат за смештај у којем се гостима пружају услуге смештаја, исхране и пића, која има најмање пет смештајних јединица врсте соба са купатилом и/или апартман.

Ловачка кућа је објекат за смештај у којем се гостима, у природном окружењу у ловишту, пружају услуге смештаја, а могу да се пружају и услуге исхране, пића и напитака.

Ловачки дом је је објекат за смештај у коме се гостима пружају услуге смештаја, а могу да се пружају и услуге исхране, пића и напитака, који не мора бити на простору ловишта.

Ловачка колиба је објекат за смештај гостију у ловишту, на месту удаљеном од насеља и комуникација, а намењен је краћем задржавању гостију.

Угоститељски објекат из става 1. овог члана разврстава се у категорију, а угоститељски објекти из ст. 2-4. овог члана се не категоришу.

На угоститељске објекте из овог члана се не примењују остале одредбе овог правилника.

2. Врсте угоститељских објеката за исхрану и пиће

Члан 14.

Врсте угоститељских објеката за пружање услуга исхране и пића су: ресторан, кафана, бар, кетеринг објекат, објекат брзе хране, покретни објекат и други објекти (гостионица, крчма, коноба, механа, национална кућа, чарда, ресторан домаће кухиње, таверна, кафетерија, пицерија, печењара, грил, ђевабџиница, рибљи грил, пилећи грил, роштиљница, пивница, кафе-посластичарница, палачинкарница, кафе, чајџиница, бифе, бистро, биртија, аперитив бар, кафе бар, коктел бар сендвич бар, салат бар, експрес бар, снек бар, ноћни бар, диско бар, дансинг бар, кабаре бар и др.).

Угоститељски објекти за пружање услуга исхране и пића се не категоришу.

Члан 15.

Ресторан је угоститељски објекат у којем се припрема и за столом услужује велики избор топлих и хладних јела, посланица, пића и напитака. Поред јела домаће кухиње, у ресторану се припремају и услужују јела интернационалне кухиње, односно јела која су по називу, врсти намирница од којих се припремају и начину припремања опште позната у свету. За свако конзумно место у просторији за услуживање ресторана мора бити обезбеђена површина од најмање 1,50 m². У понуди ресторана мора бити најмање један мени са три следа јела.

Специјализовани ресторан (ресторан домаће кухиње, кинески, италијански, вегетаријански, рибљи, ловачки, и др.) је подврста ресторана у којем се припремају и услужују посебне врсте јела, која у понуди јела има претежно посебне врсте јела према специјализацији ресторана.

Ресторан са самопослуживањем, односно експрес ресторан је угоститељски објекат у којем се припремају и услужују унапред припремљена топла и хладна јела, пића и напитака, при чему се услуге исхране и пића врше самопослуживањем или по принципу самоизбора и самопослуживања унапред припремљених топлих и хладних јела која су изложена у топлим и хладним витринама, као и и пића и напитака.

Члан 16.

Кафана (гостионица, крчма, коноба, механа, чарда, таверна и сл.) је угоститељски објекат у којем се припремају и услужују пића, напаци, претежно једноставна јела (све врсте доручака, сухомеснати производи, кувана јела, специјалитети од меса) и једноставне посланице.

Бар (кафетерија, аперитив бар, кафе бар, коктел бар, сендвич бар, салат бар, снек бар, бар на отвореном, паб и др.) је угоститељски објекат у коме се услужују пића и напаци или се припремају и услужују или само услужују пића и напаци и једноставна топла и хладна јела. Јела могу да се припремају наочиглед гостију и услужују за пултом или точионицом пића.

Диско бар, дансинг бар, диско клуб, кабаре бар и сл. су угоститељски објекти у којима се поред услуга из става 2. овог члана пружају и услуге забаве: плес, музички и кабаре програми и сл.

Кафе, кафић, чајџиница и сл. је угоститељски објекат у којем се услужују различите врсте пића и напитака и то претежно топли напаци (кафа, чај, топла чоколада).

Члан 17.

Покретни угоститељски објекат је објекат који се премешта из једног места у друго сопственим погоном или вучом, у коме се припрема и услужује храна припремљена на другом месту у оригиналном паковању, као и пиће у оригиналној амбалажи или на точење, уз употребу амбалаже за једнократну употребу.

Угоститељске услуге могу се пружати и ван угоститељског објекта повремено на сајмовима, вашарима, пригодним прославама и другим јавним манифестацијама, а најдуже 30 дана.

Члан 18.

Пицерија, шпагетара, питерија, траторија, млечни ресторан, бурекџиница и слични објекти су угоститељски објекти у којима се припремају и услужују на угоститељски начин јела од теста и тестенина (све врсте финог пецива, бурек, пите, млечна јела, послastiце), пића и напаци.

Кафе-послaстичарница, палачинкарница је угоститељски објекат у којем се припремају и услужују или само услужују, на угоститељски начин, послaстиче, сладолед, палачинке, пића и напаци.

Члан 19.

Објекат брзе хране ("fast food") је угоститељски објекат у којем се припремају и услужују једноставна топла и хладна јела, пића и напаци у оригиналној амбалажи или у амбалажи за једнократну употребу, а услуживање се врши преко наткривеног шалтера или пулта.

Печењара је угоститељски објекат у којем се припремају и услужују све врсте печења, пића и напаци.

Грил (ћеваџиница, рибљи грил, пилећи грил, роштиљница) је угоститељски објекат у којем се припремају и услужују претежно јела с роштиља, пића и напаци, по правилу за пултом или точионицом пића.

Пивница (винарија - вински подрум) је угоститељски објекат у којем се услужују пића претежно различите врсте пива (вина), напаци и припремају и услужују јела специфичног асортимана (хладни наресци, слана пецива, кобасице и сл.).

Бифе (бистро, buffet, биртија) је угоститељски објекат у којем се припремају и услужују претежно хладна јела, пића и напаци.

Кетеринг објекат је угоститељски објекат у којем се припрема храна, пиће и напаци, који се достављају ради услуживања и потрошње на другом месту.

- назива Одељка 3. је брисан -

Члан 20.

- брисан -

III. МИНИМАЛНИ ТЕХНИЧКИ УСЛОВИ ЗА УРЕЂЕЊЕ И ОПРЕМАЊЕ УГОСТИТЕЉСКИХ ОБЈЕКТА У ЗАВИСНОСТИ ОД НАЧИНА УСЛУЖИВАЊА И ВРСТЕ УСЛУГА КОЈЕ СЕ ПРЕТЕЖНО ПРУЖАЈУ У УГОСТИТЕЉСКОМ ОБЈЕКТУ И ВАН УГОСТИТЕЉСКОГ ОБЈЕКТА, У ПОКРЕТНОМ ОБЈЕКТУ, У ДОМАЋОЈ РАДИНОСТИ И У СЕОСКОМ ТУРИСТИЧКОМ ДОМАЋИНСТВУ

1. Општи минимални технички услови за уређење и опремање угоститељских објеката

Члан 21.

Општи минимални технички услови утврђени овим правилником односе се на све врсте угоститељских објеката, ако овим правилником није другачије одређено.

Члан 22.

У угоститељском објекту мора бити обезбеђено:

1) снабдевање текућом хигијенски исправном водом за пиће (јавна водоводна мрежа, локални водни објекти, сопствени бунар);

2) стално снабдевање електричном енергијом (јавна електрична мрежа, сопствени бешумни енергетски извор);

3) одлагање чврстих отпадних материја (контејнери или канте са поклопцима истог квалитета, смештени на посебно одређеном простору);

4) одвођење отпадних вода (јавна канализациона мрежа, сопствена канализација, септичке јаме).

Угоститељски објекат за повремено пружање угоститељских услуга на сајмовима, вашарима и другим јавним манифестацијама и покретни објекат могу се снабдевати текућом хигијенски исправном водом за пиће из резервоара са довољно текуће хигијенски исправне воде, уколико није обезбеђено снабдевање хигијенски исправном водом за пиће из јавне водоводне мреже, локалног водног објекта или бунара.

Угоститељски објекат за повремено пружање угоститељских услуга на сајмовима, вашарима и другим јавним манифестацијама и покретни објекат могу за одвођење отпадних вода обезбедити резервоар за отпадну воду одговарајућег капацитета, уколико није обезбеђено одвођење отпадних вода у јавну канализациону мрежу, сопствену канализацију или септичку јаму.

Члан 23.

Све просторије и простори у угоститељском објекту у којима бораве или се задржавају гости морају да имају обезбеђено грејање, осим у угоститељским објектима који послују само у летњем периоду.

Температура у просторијама у којима бораве или се задржавају гости износи најмање 18,5 °С.

Члан 24.

- брисан -

Члан 25.

Угоститељски објекат мора да буде прикључен на јавну телефонску мрежу, осим ако не постоје техничке могућности за прикључење.

Угоститељски објекат мора да има најмање један телефон на располагању гостима (фиксни или мобилни телефон).

Члан 26.

Угоститељски објекат мора да има посебно уређен прилаз до улаза за госте.

Прилази до улаза, улаз у угоститељски објекат и назив угоститељског објекта морају бити осветљени у време рада објекта ноћу.

Члан 27.

Све просторије угоститељског објекта морају имати осветљење.

Све просторије, односно простори у којима се крећу или задржавају гости ноћу морају бити осветљени потпуно или оријентационом светлом.

Члан 28.

Спољни изглед угоститељског објекта, подови, зидови, таванице, столарија, уређаји и опрема морају се редовно одржавати и бити у чистом, исправном и функционалном стању.

Члан 29.

Угоститељски објекат мора да буде опремљен и уређен на начин којим се омогућава рационално коришћење простора, несметано и сигурно кретање и боравак гостију и запосленог особља и несметан пренос ствари.

Члан 30.

Угоститељски објекат у којем се пружају услуге и особама са инвалидитетом, мора да 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.

Улазна врата смештајне јединице за особе са инвалидитетом морају да буду означена одговарајућим ознакама.

Члан 31.

Угоститељски објекат се састоји од следећих делова:

1) економско-техничког дела који користи искључиво запослено особље,

2) услужног дела који је на располагању гостима

ако овим правилником за поједине врсте угоститељског објекта и поједине врсте угоститељских услуга које се у њему пружају није другачије одређено.

Економско-технички део имају сви угоститељски објекти.

Економско-технички део се може састојати од кухињског блока, помоћних просторија или простора и сервисно техничких просторија или простора, зависно од врсте угоститељског објекта и врсте угоститељских услуга које се у њему пружају.

Услужни део имају угоститељски објекти за смештај и угоститељски објекти за исхрану и пиће који пружају услуге на угоститељски начин.

Услужни део угоститељског објекта чине различите просторије односно простори у зависности од врсте угоститељског објекта и врсте угоститељских услуга које се у том објекту пружају.

Просторије и простори економско-техничког и услужног дела угоститељског објекта површином, уређењем, опремом и уређајима морају одговарати врсти угоститељских услуга које се у угоститељском објекту пружају

Осим просторија и простора из овог члана, угоститељски објекти који пружају друге услуге уобичајене у угоститељству, могу имати и друге просторије и просторе за додатне услуге које пружају.

Члан 32.

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. Просторије у угоститељском објекту морају да буду осветљене и проветрене, као и да се редовно чисте и спремају.

Члан 33.

Просторије односно простори у угоститељском објекту су међусобно функционално повезане хоризонталним и вертикалним комуникацијама: ходницима, стазама, степеништима и лифтовима.

Члан 34.

Подови ходника и степеништа које су намењене гостима, морају да обезбеде заштиту од клизања, као и да буду заштићени подним облогама једноставним за чишћење, прање и дезинфекцију.

Члан 35.

Угоститељски објекат за смештај са више од пет нивоа мора да има лифт на сваком нивоу који користе гости.

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 полупратора сматрају се једним спратом - нивоом. На сваком другом полупрату је неопходна станица лифта.

Поткровље (мансарда), односно последњи ниво подрума или сутерена не мора имати станицу лифта, ако техничке могућности то не дозвољавају.

2. Посебни минимални технички услови за угоститељске објекте за исхрану и пиће

Члан 36.

Посебни минимални технички услови за угоститељске објекте за исхрану и пиће утврђени овим правилником се односе на све врсте угоститељских објеката за исхрану и пиће, ако овим правилником није другачије одређено.

Члан 37.

Угоститељски објекат за исхрану и пиће у коме се пружају услуге припремања и услуживања хране, пића и напитака, састоји се од просторија економско-техничког дела које чине кухињски блок, помоћне просторије и сервисно техничке просторије и од просторија услужног дела.

Угоститељски објекат за исхрану и пиће у коме се пружају само услуге припремања и услуживања пића и напитака, састоји се од просторија односно простора економско-техничког дела за пријем и складиштење пића и амбалаже и од сервисно-техничких просторија односно простора у оквиру економско-техничког дела и од просторија услужног дела.

Услужни део у угоститељским објектима из ст. 1. и 2. овог члана састоји се од просторије односно простора за услуживање, гардеробе и тоалета за госте. Гардероба и тоалет за госте могу се налазити у оквиру просторије односно простора за услуживање.

2.1. Економско-технички део угоститељских објеката за исхрану и пиће

2.1.1. Кухињски блок угоститељских објеката за исхрану и пиће

Члан 38.

Кухињски блок угоститељског објекта за исхрану и пиће је функционална целина која се састоји из више делова - радних целина у којима се одвија технолошки процес обраде и припреме хране и то:

1) просторија или простора у којима се обрађује, припрема и чува храна пре услуживања и врши прање посуђа (у даљем тексту: кухиња);

2) просторија или простора у којима се складишти храна, пиће, предмети опште употребе и повратна амбалажа (у даљем тексту: магацини).

Кухиња може имати точионицу пића, уколико она није смештена у услужном делу угоститељског објекта.

Члан 39.

Угоститељски објекти за исхрану и пиће врсте кафе-посластикарница, палачинкарница, покретни угоститељски објекат, бар (кафетерија, аперитив бар, кафе бар, коктел бар, сендвич бар, салат бар, снек бар, бар на отвореном, паб и др.), диско бар, дансинг бар, диско клуб, кабаре бар и сл., могу услуживати храну припремљену на другом месту.

Кухињски блок у угоститељском објекту за исхрану и пиће, у којем се услужује храна припремљена на другом месту односно објекту, уместо кухиње има просторију или простор за пријем и краткорочно чување хране.

Члан 40.

Кухињски блок у угоститељском објекту за исхрану и пиће површином, уређењем, опремом и уређајима мора да одговара технолошком процесу који се у њима одвија, односно асортиману понуђених јела, пића и напитака.

Члан 41.

Кухиња се опрема професионалном угоститељском опремом и мора да има:

- 1) термичке уређаје и апарате;
- 2) прибор и уређаје за чишћење, мерење, обраду и припрему хране;
- 3) 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;
- 4) полице или ормари за смештај кухињског, ресторанског посуђа и прибора и полице или ормари за смештај хране (дневни магацин);
- 5) расхладне уређаје за чување хране у кухињи;
- 6) 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;
- 7) уређај за одвод дима, паре и мириса који онемогућава ширење дима, паре и мириса у просторије у којима се задржавају гости;
- 8) природно или механичко проветравање са могућношћу измене ваздуха;
- 9) довољан број хигијенских посуда за отпатке.

Кухиња у зависности од асортимана јела која се у кухињи припремају, има топлу кухињу и/или хладну кухињу.

Део кухиње у којој се врши термичка обрада хране је топла кухиња, а део кухиње у којој се врши припрема хладних предјела, хладних јела и салата је хладна кухиња.

Под професионалном опремом из става 1. овог члана 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.

Кухиња у угоститељском објекту врсте салаш, као и у угоститељском објекту домаће радиности и сеоском туристичком домаћинству не мора да испуни услове из става 1. овог члана у делу професионалне опреме.

Члан 42.

Кухиња у којој се припрема пица мора да има и пећницу за печење пица.

Кухиња у којој се припремају разне врсте печења мора да има и 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.

Кухиња у којој се припремају посластице и пецива мора имати и 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.

Кухиња у којој се припремају једноставне посластице (палачинке и сл.) не мора да има радну целину из става 3. овог члана, већ се припрема једноставних посластица може вршити у оквиру топле кухиње.

Члан 43.

Кухиња у угоститељском објекту за исхрану и пиће у коме се припремају једноставна хладна и топла јела специфичног асортимана (јела са роштиља, или јела од теста и тестенина, хот-дог, сендвич, палачинке и сл.), а који има до 50 конзумних места, уместо прописаног броја судопера из члана 41. став 1. тач. 3) и 6) овог правилника може имати једноделну судоперу за припрему хране и једноделну судоперу за прање посуђа.

Члан 44.

Просторија односно простор за пријем и краткорочно чување хране у угоститељском објекту за исхрану и пиће у којем се на угоститељски начин услужује храна на другом месту припремљена, мора да 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 и довољан број хигијенских посуда за отпатке, односно мора да површином, уређењем, опремом и уређајима одговара асортиману понуђених јела.

Простор за пријем и краткорочно чување хране у угоститељском објекту за исхрану и пиће у којем се услужују сендвичи и слична јела припремљена на другом месту, при чему се не услуживање не врши на угоститељски начин, мора имати термичке уређаје, расхладне уређаје за чување хране и довољан број хигијенских посуда за отпатке.

Просторија за пријем и краткорочно чување хране, односно просторија у оквиру које се налази простор за пријем и краткорочно чување хране, мора имати природно или механичко проветравање са могућношћу измене ваздуха.

Члан 45.

Радне површине у кухињи и просторији односно простору за пријем и краткорочно чување хране, морају да имају горњу плочу од материјала који се лако чисти, пере и дезинфикује, а површине које су у додиру са водом морају да буду од нерђајућег материјала.

Под у кухињи и просторији односно простору за пријем и краткорочно чување хране мора да буде израђен од материјала који не сме да буде клизав и који се лако чисти и одржава.

Зидови у кухињи и просторији односно простору за пријем и краткорочно чување хране морају да буду обложени до висине од 2 m од пода керамичким плочицама или водонепропусним материјалом који се лако чисти и одржава

Члан 46.

За потребе запосленог особља у кухињи и просторији односно простору за пријем и краткорочно чување хране мора да се обезбеди посебан умиваоник са текућом хладном и топлом водом опремљен прибором и средствима за прање, дезинфекцију и сушење руку на хигијенски начин.

Члан 47.

Магацин мора да буде организован у зависности од врсте и количине хране, пића, средстава за хигијену и других предмета опште употребе која се у њему складишти. Опрема се одговарајућим палетама, полицама или регалима и хладњачама или расхладним уређајима одговарајућег капацитета за лако кварљиву храну.

Магацин у којем се чува храна мора бити у непосредној близини кухиње.

Угоститељски објекти који уместо кухиње имају просторију односно простор за пријем и краткорочно складиштење хране, нису у обавези да имају магацин за храну.

Члан 48.

Просторије кухињског блока морају да буду повезане на начин којим се обезбеђује да особље не пролази просторијама које су намењене гостима.

Прозори и отвори у кухињском блоку морају да имају механичку заштиту од инсеката и глодара (мрежа на прозорима, решетка на сливницима, маска на доњем делу врата).

2.1.2. Помоћне просторије и сервисно-техничке просторије угоститељских објеката за исхрану и пиће

Члан 49.

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 и др.).

У угоститељском објекту за исхрану и пиће се обезбеђују помоћне просторије уређене и опремљене у складу са прописима којима се уређују санитарно-хигијенски услови.

Члан 50.

У угоститељском објекту за исхрану и пиће мора бити обезбеђен најмање један тоалет за запослено особље у складу са прописима којима се уређују санитарно-хигијенски услови.

Члан 51.

Угоститељски објекат за исхрану и пиће који се налази на аеродрому, железничкој и аутобуској станици, сајму, зеленој пијаци, у пословном, тржном и спортском центру и у сличним целинама, не мора да има тоалет за запослене ако је обезбеђено коришћење тоалета у оквиру те целине који користе искључиво лица под санитарним надзором.

Члан 52.

Сервисно-техничке просторије 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 исхрану и пиће.

2.2. Услужни део угоститељског објекта за исхрану и пиће

2.2.1. Просторија односно простор за услуживање

Члан 53.

Услуживање храном, пићем и напцима може да се обавља у просторији за услуживање или простору за услуживање на отвореном (терасе, баште).

У делу просторије односно простора за услуживање угоститељског објекта за исхрану и пиће који пружа услуге припремања и услуживања хране, пића и напитака, могу се пред гостима припремати једноставна хладна, топла јела, посланице и напци.

Угоститељски објекат за исхрану и пиће са самопослуживањем мора да буде опремљен самоуслужном линијом и изложбеним топлим и хладним витринама за јела, пића и напите.

Члан 54.

Просторија за услуживање мора да буде проветрена, осветљена и опремљена намештајем (столови, столице, клупе, пултови и др.) прикладним за услуживање хране, пића и напитака.

Под у просторији за услуживање мора да буде израђен од материјала који не сме да буде клизав и који се лако чисти и одржава.

Члан 55.

Сто за услуживање мора да има површину која се лако чисти и дезинфикује.

Сто за услуживање мора да буде прекривен неоштећеним и чистим столњаком или појединачним подметачима испред сваког госта, са папирном или платненом салветом.

Прибор за јело (кашике, ножеви, виљушке идр.) угоститељског објекта за исхрану и пиће који пружа услуге припремања и услуживања хране, пића и напитака, мора да буде од нерђајућег материјала и неоштећен.

Члан 56.

Угоститељски објекат за исхрану и пиће мора да има точионицу пића.

Точионица пића је функционална целина, просторија или део просторије, у којој се таче алкохолна и безалкохолна пића и припремају топли и хладни напаци.

Точионица пића може бити смештена у кухињи или у саставу просторије односно простора за услуживање.

Члан 57.

Точионица пића мора да има:

- 1) пулт за издавање пића и напитака;
- 2) 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;
- 3) приручни простор за одлагање амбалаже који је физички и видно одвојен од простора у којем се услужују гости;
- 4) раскладне уређаје;
- 5) термички уређај уколико се услужују топли напаци;
- 6) дозаторе пића или обезбеђено мерење количине пића;
- 7) полице за чаше, шоље и пића;
- 8) хигијенску посуду за отпатке.

Угоститељски објекат за исхрану и пиће у којем се тачи и услужује пиво врсте пивница, мора да буде опремљен уређајем за тачење пива у оквиру точионице пића.

Члан 58.

Угоститељски објекат за исхрану и пиће мора имати обезбеђене одговарајући број вешалица у просторији за услуживање или гардеробу (просторија или простор) за одлагање одевних предмета гостију.

У гардероби за госте која се налази изван просторије за услуживање, мора бити обезбеђено чување одложених одевних предмета гостију.

Члан 59.

Угоститељски објекат за исхрану и пиће у којем се у оквиру просторије за услуживање пружају и услуге забаве, мора да буде опремљен подијумом за плес односно подијумом за извођење уметничког програма.

Подијум представља и део просторије за услуживање који је ослобођен од столова и столица.

Угоститељски објекат из става 1. овог члана у којем се приређује артистички, кабаре односно музички програм који укључује промену гардеробе односно костима, мора имати посебну гардеробу за извођаче која се опрема умиваоником и тушем са топлом и хладном водом.

Угоститељски објекат из става 1. овог члана 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, мора имати просторију или простор за смештај музичких уређаја и артистичких реквизита.

2.2.2. Тоалети за госте

Члан 60.

Угоститељски објекат за исхрану и пиће у коме се услуживање врши на угоститељски начин, мора да има уређен и опремљен тоалет за госте, и то:

- 1) тоалет за жене, који се састоји од предпростора и WC кабине;
- 2) тоалет за мушкарце, који се састоји од предпростора, WC кабине и писоара.

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.

Изузетно од става 1. овог члана, угоститељски објекат за исхрану и пиће до 30 конзумних места, у коме се услуживање врши на угоститељски начин, мора да има најмање један заједнички тоалет за жене и мушкарце који се састоји од једне WC кабине и предпростора.

Изузетно од става 1. овог члана, угоститељски објекат за пиће до 30 конзумних места, у коме се услуживање врши на угоститељски начин, не мора имати предпростор уколико је WC кабина опремљена елементима предпростора који су прописани чланом 63. овог правилника.

Изузетно од става 1. овог члана, угоститељски објекат за исхрану и пиће до 50 конзумних места, у коме се услуживање врши на угоститељски начин, не мора да има писоар у тоалету за мушкарце.

Изузетно од става 1. овог члана, угоститељски објекат за исхрану и пиће до 50 конзумних места, у коме се услуживање врши на угоститељски начин може да има заједнички предпростор опремљен одговарајућим бројем умиваоника који одговара прописаном броју WC кабина.

Члан 61.

Број WC кабина и писоара у тоалетима за госте мора да буде сразмеран броју сталних конзумних места (стајаћа и седећа) у просторији за услуживање, и то најмање:

- 1) до 80 места, једна WC кабина у тоалету за жене и једна WC кабина и један писоар у тоалету за мушкарце;
- 2) до 180 места, две WC кабине у тоалету за жене и једна WC кабина и два писоара у тоалету за мушкарце;
- 3) до 550 места, три WC кабине у тоалету за жене и две WC кабине и три писоара у тоалету за мушкарце;
- 4) више од 550 места, четири WC кабине у тоалету за жене и три WC кабине и четири писоара у тоалету за мушкарце.

Прописани број писоара у тоалету за мушкарце може да буде замењен одговарајућим бројем WC кабина.

Угоститељски објекат за исхрану и пиће, који испуњава услове прописане у ст. 1. и 2. овог члана, у WC кабинама тоалета за госте, поред прописаних услова може имати и WC без шоље за седење (чучавац).

Члан 62.

WC кабина мора да има:

- 1) WC шољу са даском за седење и испирањем текућом водом;
- 2) вешалицу за одећу;
- 3) нараву за закључавање врата;
- 4) корпу за отпатке у тоалету за мушкарце, а у тоалету за жене хигијенску посуду за отпатке са поклопцем;
- 5) тоалетни папир;
- 6) прибор за чишћење WC шоље.

Члан 63.

Предпростор тоалета за госте мора имати:

- 1) умиваоник са текућом топлотом и хладном водом;
- 2) огледало;
- 3) течни сапун;
- 4) корпу за отпатке;
- 5) држач папирног убруса и папирни убрус или апарат за сушење руку.

Број умиваоника мора да одговара најмањем броју WC кабина прописаних у члану 61. став 1. овог правилника.

Члан 64.

На улазу у тоалет за госте мора да буде истакнута препознатљива ознака намене тих просторија за жене и за мушкарце.

Врата тоалета морају да буду од чврстог непровидног материјала безбедног за госта.

Подови у тоалету за госте морају да буду 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 мора да буде уграђен сливник са заштитном решетком.

Зидови у тоалету за госте морају да буду обложени до висине од 1,50 m од пода керамичким плочицама или водонепропусним материјалом који се лако чисти и одржава.

У тоалету за госте мора да буде обезбеђена природна или вештачка вентилација.

Ако је у тоалету за госте обезбеђена природна вентилација, прозори морају да буду од непрозирног стакла или са могућношћу заштите од погледа споља.

Тоалети морају да буду чисти и дезинфиковани, а инсталисана опрема у функцији.

Члан 65.

Угоститељски објекат за исхрану и пиће који се налази на аеродрому, железничкој и аутобуској станици, сајму, зеленој пијаци, у пословном, тржном и спортском центру и у сличним целинама, не мора да има тоалет за госте ако је обезбеђено коришћење јавног тоалета у оквиру исте целине.

Угоститељски објекат за исхрану и пиће који се налази на купалишту и уређеној обали река и језера, а послује сезонски, не мора да има тоалет за госте ако је обезбеђено коришћење јавног тоалета у непосредној близини, уколико је прилаз до јавног тоалета од чврстог материјала и осветљен ноћу.

2.3. Посебни услови за угоститељске објекте за исхрану и пиће који услуживање врше у оригиналној амбалажи или у амбалажи за једнократну употребу преко наткривеног шалтера или пулта

Члан 66.

Угоститељски објекат за исхрану и пиће у коме се припремају топла и хладна јела, пића и напаци, а услуживање се врши у оригиналној амбалажи или у амбалажи за једнократну употребу преко наткривеног шалтера или пулта мора да има:

- 1) термичке уређаје;
- 2) прибор и уређаје за чишћење, мерење, обраду и припрему хране и једноделну судоперу са текућом топлотом и хладном водом и најмање једну радну површину уз судоперу;

- 3) полице за смештај пића и опреме и прибора за припрему хране;
- 4) расхладне уређаје за чување хране, пића и напитака;
- 5) простор и једноделну судоперу са текућом топлом и хладном водом за чишћење и прање опреме и прибора за припрему хране;
- 6) уређаје за одвод дима, паре и мириса;
- 7) простор за држање прибора и средстава за хигијену;
- 8) хигијенске посуде за отпатке у објекту и поред објекта;
- 9) простор за пресвлачење запосленог особља са вешалицом за одећу;
- 10) тоалет за запослено особље са умиваоником и текућом хладном и топлом водом.

Прописани број једноделних судопера у ставу 1. тач. 2) и 5) овог члана, може да буде замењен једном дводелном судопером са текућом топлом и хладном водом.

Угоститељски објекат из става 1. овог члана не мора имати тоалет за запослено особље са умиваоником и текућом хладном и топлом водом из става 1. тачка 10) овог члана, уколико је обезбеђено коришћење тоалета удаљеног највише до 30 m од овог угоститељског објекта, а који користе искључиво лица под санитарним надзором.

Радне површине из става 1. тачка 2) овог члана морају бити од материјала који се лако чисти и одржава.

Угоститељски објекат из става 1. овог члана у коме се припремају само палачинке или крофне или се само цеде сокови од свежег воћа не мора да испуњава услове из става 1. тачка 2) овог члана, у делу једноделне судопере са текућом топлом и хладном водом.

2.4. Посебни услови за угоститељске објекте за исхрану и пиће за повремено пружање угоститељских услуга на сајмовима, вашарима и другим јавним манифестацијама и за покретне објекте

Члан 67.

Угоститељски објекат за повремено пружање угоститељских услуга на сајмовима, вашарима и другим јавним манифестацијама мора да има:

- 1) одговарајући простор који није изложен загађивању које може да угрози хигијенску исправност хране;
- 2) термичке и расхладне уређаје за обраду и чување хране, као и за пића и напитака, у складу са понудом;
- 3) прибор и уређаје за чишћење, мерење, обраду и припрему хране и једноделну судоперу са текућом топлом и хладном водом и најмање једну радну површину за припрему хране уз судоперу, ако се храна припрема;
- 4) једноделну судоперу са текућом хладном и топлом водом за прање прибора и посуђа, ако се храна услужује на угоститељски начин;
- 5) довољан број хигијенских посуда за отпатке.

Прописани број једноделних судопера у ставу 1. тач. 3) и 4) овог члана, може да буде замењен једном дводелном судопером са текућом топлом и хладном водом.

Радне површине из става 1. тачка 3) овог члана морају бити од материјала који се лако чисти и одржава.

Члан 68.

За пружање угоститељских услуга у покретном објекту се користи угоститељска опрема прилагођена врсти услуга које се пружају и врсти покретног објекта.

Покретни објекат мора да има:

- 1) термичке и расхладне уређаје за обраду и чување хране, као и за пића и напитака, у складу са понудом;
- 2) прибор и уређаје за чишћење, мерење, обраду и припрему хране и једноделну судоперу са текућом топлом и хладном водом и најмање једну радну површину уз судоперу, ако се храна припрема;
- 3) довољан број хигијенских посуда за отпатке.

Радне површине из става 2. тачка 2) овог члана морају бити од материјала који се лако чисти и одржава.

Члан 69.

У угоститељском објекту за повремено пружање угоститељских услуга на сајмовима, вашарима и другим јавним манифестацијама и покретном објекту за запослено особље се обезбеђује коришћење тоалета који може да буде удаљен највише до 30 m од угоститељског објекта, а који користе искључиво лица под санитарним надзором.

Члан 70.

Уколико се у објекту за повремено пружање угоститељских услуга на сајмовима, вашарима и другим јавним манифестацијама услужује храна и пиће на угоститељски начин, за госте се обезбеђује коришћење тоалета који може да буде удаљен највише до 30 m од угоститељског објекта или има обезбеђено коришћење јавног тоалета у непосредној близини, до кога је прилаз од чврстог материјала и осветљен ноћу.

3. Посебни минимални технички услови за угоститељске објекте за смештај

Члан 71.

Посебни минимални технички услови за угоститељске објекте за смештај утврђени овим правилником се односе на све врсте угоститељских објеката за смештај, ако овим правилником није другачије одређено.

Угоститељски објекти за смештај који подлежу обавези категоризације морају испуњавати и стандарде у складу са прописом којим се уређују стандарди за категоризацију угоститељских објеката за смештај.

Члан 72.

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.

Угоститељски објекат за смештај који пружа услуге смештаја, припремања и услуживања пића и напитака, састоји се од просторија економско-техничког дела (магацин за пиће, магацин средстава за хигијену, магацин за средства опште употребе, помоћне просторије, сервисно-техничке просторије), услужног дела за смештај и услужног дела за пиће и напитке.

Угоститељски објекат за смештај који пружа само услуге смештаја, састоји се од просторија економско-техничког дела (магацин средстава за хигијену, магацин за средства опште употребе, помоћне просторије и сервисно-техничке просторије) и услужног дела за смештај.

Услужни део за смештај се састоји од просторије односно простора за пријем гостију (рецепције) и смештајних јединица, а могу га чинити и заједничка купатила, заједнички тоалети односно заједничка WC кабина за госте у угоститељском објекту за смештај са собама без купатила.

3.1. Економско-технички део угоститељског објекта за смештај

3.1.1. Кухињски блок угоститељског објекта за смештај

Члан 73.

На кухињски блок угоститељског објекта за смештај који поред услуге смештаја пружа услуге припремања и услуживања хране и пића, примењују се одредбе чл. 38 - 48. овог правилника, које се односе кухињски блок у угоститељским објектима за исхрану и пиће, ако овим правилником није другачије одређено.

Члан 74.

Угоститељски објекти за смештај који пружају услуге исхране и пића врсте гарни хотел, кућа, апартман и соба, могу услуживати храну припремљену на другом месту.

Угоститељски објекти врсте кућа, апартман и соба из става 1. овог члана, уместо кухиње морају имати просторију или простор за пријем и краткорочно складиштење хране.

Угоститељски објекат за смештај врсте гарни хотел из става 1. овог члана, уместо кухиње мора имати просторију за пријем и краткорочно складиштење хране.

Члан 75.

Кухиња угоститељског објекта за смештај врсте хотел, апарт хотел, мотел, туристичко насеље и пансион, у којима се пружају услуге исхране и пића, уместо прописаног простора из члана 41. став 1. тачка б) овог правилника мора имати просторе са две дводелне судопере са текућом топлом и хладном водом од којих је једна за прање кухињског и једна за прање ресторанског посуђа, или једноделну судоперу и машину за прање кухињског посуђа и једноделну судоперу и машину за прање ресторанског посуђа.

Члан 76.

Кухиња угоститељског објекта за смештај врсте гарни хотел, може уместо прописаног броја судопера из члана 41. став 1. тачка 3) овог правилника имати најмање једну једноделну судоперу са топлом и хладном текућом водом и радну површину уз судоперу.

Угоститељски објекат за смештај врсте гарни хотел до 20 смештајних јединица, може уместо магацина из члана 47. овог правилника, за ту намену имати посебно одвојен део простора или плакар.

3.1.2. Помоћне просторије и сервисно-техничке просторије угоститељског објекта за смештај

Члан 77.

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.

Члан 78.

Угоститељски објекат за смештај, за запослено особље које је радно ангажовано у услужном делу угоститељског објекта за смештај, мора имати најмање једно купатило и тоалет у складу са прописима којима се уређују санитарно-хигијенски услови.

Члан 79.

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.

Члан 80.

Угоститељски објекат за смештај врсте хотел, мотел, туристичко насеље и пансион мора да има једну оставу за собарице на сваких започетих 30 смештајних јединица или на сваком спрату.

Угоститељски објекат за смештај који не подлеже обавези категоризације, а има до десет смештајних јединица, не мора да има оставу за собарице.

Угоститељски објекат за смештај који не подлеже обавези категоризације, а има од 10 до 30 смештајних јединица, мора да има једну оставу за собарице, а на сваких наредних 30 смештајних јединица по још једну оставу.

Остава за собарице мора да има:

- 1) умиваоник или трокадеро са текућом топлом и хладном водом;
- 2) полице за одлагање рубља, прибора и средстава за чишћење и одржавање смештајног блока.

3.2. Услужни део угоститељског објекта за смештај

Члан 81.

На просторије услужног дела за исхрану и пиће, односно просторије услужног дела за пиће угоститељског објекта за смештај, који осим услуге смештаја пружа и услуге припремања и услуживања хране, пића и напитака, примењују се одредбе члана 37. и чл. 53 - 64. овог правилника, које се односе на услужни део угоститељског објекта за исхрану и пиће.

Угоститељски објекат за смештај који пружа услуге припремања и услуживања хране, пића и напитака, који има заједничко купатило, заједничке тоалете односно заједничку WC кабину за госте који користе услуге смештаја, мора да има посебан тоалет у складу са чл. 60 - 64. овог правилника за госте који користе услуге исхране и пића или само услугу пића.

3.2.1. Рецепција

Члан 82.

Угоститељски објекат за смештај мора да има посебан простор или део простора за пријем гостију - рецепцију, са рецепцијским пултом за рецепционара и простором за госте.

Изузетно од става 1. овог члана, угоститељски објекти врсте кућа, соба, апартман и сеоско туристичко домаћинство, не морају имати посебан простор за пријем гостију - рецепцију са рецепцијским пултом за рецепционара и простором за госте, ако је обезбеђена особа за пријем гостију.

Име презиме и број телефона особе за пријем гостију из става 2. овог члана мора бити видно истакнуто у смештајним јединицама угоститељског објекта за смештај.

3.2.2. Смештајне јединице

Члан 83.

Смештајне јединице су: соба, породична соба, апартман и камп парцела.

Члан 84.

Соба је смештајна јединица у којој се госту обезбеђује боравак.

Врсте соба су: соба са купатилом и соба без купатила.

Собе у категорисаним угоститељским објектима врсте хотел, мотел, пансион, морају имати купатила у свом саставу.

Члан 85.

Соба у угоститељском објекту за смештај мора да има:

- 1) лежај минималних димензија 90 x 190 cm или француски лежај димензија 140 x 190 cm за једну особу или лежај минималних димензија 160 x 190 cm за две особе;
- 2) мадрац одговарајуће лежајне површине у односу на димензије лежаја;
- 3) два чаршава, ћебе (покривач) и јастук по лежају;
- 4) ноћни ормарић или полицу уз сваки лежај;
- 5) осветљење уз сваки лежај;
- 6) простирку поред сваког лежаја уколико под није у целини прекривен подном облогом;
- 7) орман с полицама и одељком за вешање одеће с најмање четири вешалице по лежају;
- 8) собни сто;
- 9) столицу по лежају;

- 10) корпу за отпатке;
- 11) упутство у случају опасности од пожара;
- 12) пепељару, осим у собама у којима је истакнута забрана пушења.

Помоћни лежај може да се постави у собу и користи само уз пристанак госта.

Хостел и слични објекти са више лежаја у соби и креветима на спрат, не морају да испуњавају услове из става 1. тач. 1), 4), 5), 7), 8) и 9) овог члана.

Објекти из става 3. овог члана морају да имају лежај за једну особу најмање димензија 190 x 80 cm и по сваком лежају најмање две вешалице за одећу.

Члан 86.

Купатило у саставу собе мора да има:

- 1) обезбеђену природну или вештачку вентилацију;
- 2) топлу и хладну текућу воду;
- 3) лежећу или туш каду;
- 4) умиваоник са текућом хладном и топлим водом;
- 5) полицу за тоалетни прибор;
- 6) огледало са осветљењем;
- 7) утичницу за електричне апарате са ознаком напона струје;
- 8) WC шољу са даском за седење и испирањем текућом водом;
- 9) држач пешкира;
- 10) тоалет папир на држачу;
- 11) корпу за отпатке;
- 12) вешалицу за одлагање одеће;
- 13) прибор за чишћење WC шоље или на други начин обезбеђено чишћење WC шоље;
- 14) осветљење које се укључује код улаза у купатило
- 15) два пешкира по особи;
- 16) чашу у хигијенској фолији по особи;
- 17) сапун по особи или течни сапун.

Члан 87.

Соба без купатила, поред опреме из члана 85. став 1. овог правилника мора да има и:

- 1) најмање два пешкира;
- 2) чашу у хигијенској фолији по особи;
- 3) сапун по особи.

Соба без купатила која има умиваоник са текућом топлим и хладном водом, поред опреме из члана 85. став 1. овог правилника мора да има и:

- 1) огледало са осветљењем;
- 2) полицу за тоалетни прибор;
- 3) простирку испред умиваоника;
- 4) држач пешкира;
- 5) најмање два пешкира;
- 6) држач сапуна;
- 7) сапун по особи;
- 8) чашу у хигијенској фолији по особи.

Члан 88.

Свака соба мора да има врата од чврстог материјала безбедног за госта са могућношћу закључавања.

Собе морају да буду директно осветљене дневном светлошћу преко прозорских отвора.

Прозор у соби мора да заузима најмање 1/10 површине собе и да има завесу и непрозиран застор или другу врсту замрачења и заштите од погледа споља.

Соба мора да има централно (плафонско или зидно) осветљење и утичницу за електричну енергију са ознаком напона струје.

Под у соби мора да буде израђен од материјала који се лако чисти и одржава.

Члан 89.

У угоститељском објекту за смештај постелина мора да се мења најмање сваки седми дан, пешкири најмање сваки трећи дан, као и после сваке промене госта.

Собе морају да се редовно чисте и спремају.

Члан 90.

У угоститељском објекту за смештај који има собе без купатила, мора да буде обезбеђено заједничко купатило. Број заједничких купатила је сразмеран броју лежајева у собама без купатила и то:

- 1) до десет лежајева једно заједничко купатило;

- 2) до 20 лежајева најмање два заједничка купатила;
- 3) на сваких даљих започетих десет лежајева још једно заједничко купатило.

Члан 91.

Заједничко купатило мора да има:

- 1) обезбеђену природну или вештачку вентилацију;
- 2) топлу и хладну текућу воду;
- 3) лежећу или туш каду са заштитом од прскања воде;
- 4) умиваоник са текућом хладном и топлим водом;
- 5) полицу за тоалетни прибор;
- 6) огледало са осветљењем;
- 7) утичницу за електричне апарате са ознаком напона струје;
- 8) WC шољу са даском за седење и испирањем текућом водом;
- 9) држаче сапуна и пешкира;
- 10) тоалет папир на држачу;
- 11) корпу за отпатке;
- 12) вешалицу за одлагање одеће;
- 13) прибор за чишћење WC шоље.

Члан 92.

Заједничко купатило из члана 91. овог правилника, не мора да има умиваоник и WC шољу из члана 91. тач. 4) и 8) овог правилника, ако је обезбеђен посебан заједнички тоалет, односно заједничка WC кабина.

Број заједничких тоалета односно заједничких WC кабина из става 1. овог члана мора да одговара броју заједничких купатила.

Заједнички тоалет и заједничка WC кабина морају да имају:

- 1) обезбеђену природну или вештачку вентилацију;
- 2) WC шољу са даском за седење и испирањем текућом водом;
- 3) умиваоник са текућом хладном и топлим водом;
- 4) полицу за тоалетни прибор;
- 5) огледало са осветљењем;
- 6) држаче сапуна и пешкира
- 7) тоалет папир на држачу;
- 8) корпу за отпатке;
- 9) вешалицу за одлагање одеће;
- 10) прибор за чишћење WC шоље.

Члан 93.

Подови у купатилу и тоалету односно WC кабини морају да буду 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 мора да буде уграђен сливник са заштитном решетком.

Зидови у купатилу и тоалету односно WC кабини морају да буду обложени до висине од 1,50 m од пода керамичким плочицама или водонепропусним материјалом који се лако чисти и одржава.

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.

Врата купатила, тоалета односно WC кабине морају да буду од чврстог материјала са направом за закључавање врата.

Купатило, тоалет односно WC кабина морају да буду чисти и дезинфиковани.

Ако се купатило, тоалет, односно WC кабина налази у саставу смештајне јединице направа за закључавање врата није обавезна.

Члан 94.

Породична соба је смештајна јединица у којој се госту обезбеђује боравак у две или више спаваћих соба са или без предсобља и купатила.

Породична соба мора испуњавати услове прописане у члану 85. овог правилника, а купатило у саставу породичне собе мора испуњавати услове прописане у члану 86. овог правилника.

Члан 95.

Апартман је смештајна јединица у којој се госту обезбеђује боравак, врсте апартман са кухињом, апартман без кухиње и апартман типа "студио".

Апартман са кухињом се састоји 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.

Апартман без кухиње се састоји од просторије за дневни боравак, једне или више просторија за спавање (спаваћа соба) и купатила.

Апартман типа "студио" се састоји од једне просторије за дневни боравак, спавање, припремање хране и ручавање и купатила.

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 топлим 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.

Просторија или део простора апартмана намењен за спавање мора испуњавати услове прописане у члану 85. овог правилника, а купатило апартмана мора испуњавати услове прописане у члану 86. овог правилника.

Члан 96.

Смештајна јединица у угоститељском објекту за смештај на отвореном је камп парцела.

Камп парцела је уређена јединица за постављање опреме за камповање минималне површине 30 m², означена бројем који одговара броју или другој ознаци на плану за оријентацију угоститељског објекта за смештај на отвореном. Слободан простор између сваке камп парцеле је 2,5 m. Удаљеност камп парцеле од интерне саобраћајнице у кампу је најмање 1 m.

Камп парцела у угоститељском објекту за смештај на отвореном из члана 108. став 4. овог правилника је минималне површине 20 m², са слободним простором између сваке камп парцеле од најмање 2 m.

3.3. Посебни услови за угоститељске објекте за смештај на отвореном

Члан 97.

Угоститељски објекат за смештај на отвореном је функционално организовано и уређено земљиште намењено за камповање гостију.

Угоститељски објекат за смештај на отвореном пружа услуге смештаја у привремено постављеној опреми за камповање (ауто кућа, шатор, камп приколица, покретна кућица за одмор, шатор-приколица и др.), као и услуге паркирања моторних возила гостију.

У угоститељском објекту за смештај на отвореном може се пружати и услуга смештаја и у стационираном објекту за смештај (камп приколица, камп кућица бунгалов и др.).

Члан 98.

Угоститељски објекат за смештај на отвореном мора да буде ограђен природном или вештачком оградом и хортикултурно уређен.

Површина за камповање је уређена (очишћено од корења, камења, лишћа, отпадака и сл.) и равно земљиште са ограниченим нагибом које омогућава брзо отицање воде.

Опрема за камповање и стационарни објекти за смештај морају да буду постављени на за то означеном месту, камп месту или камп парцели.

Уколико је предвиђена могућност паљења ватре на отвореном, то место у угоститељском објекту за смештај на отвореном мора да буде означено и обезбеђено у складу са прописима који се односе на противпожарну заштиту.

Члан 99.

Угоститељски објекат за смештај на отвореном простору мора да има:

- 1) улазну капију и противпожарни излаз;
- 2) контролисан улаз и чуварску службу;
- 3) план за оријентацију са уцртаним интерним комуникацијама, нумерисаним камп парцелама, објектима и осталим садржајима на улазу, који је осветљен ноћу;
- 4) простор или просторију за пријем гостију осветљену ноћу;
- 5) видно истакнут кућни ред, ценовник услуга и опреме за изнајмљивање на српском и најмање једном страном језику;
- 6) могућност прикључака за електричну енергију за најмање 30% смештајних јединица;
- 7) једну пумпу или чесму за воду за пиће са флексибилним цревом, одводом и истакнутом ознаком намене на сваких 50 смештајних јединица;
- 8) једну славину над умиваоником са текућом топлим и хладном водом на сваких 20 смештајних јединица;
- 9) један туш са текућом топлим и хладном водом на сваких 75 смештајних јединица;
- 10) једну WC кабину за жене у тоалету за жене и једну WC кабину за мушкарце у тоалету за мушкарце са текућом водом на сваких 30 смештајних јединица, осветљене ноћу;
- 11) једну славину над праоником за посуђе са текућом хладном водом на сваких 25 смештајних јединица; једну славину над праоником за посуђе са текућом топлим и хладном водом на сваких 75 смештајних јединица;
- 12) једну славину над праоником за рубље са текућом хладном водом на сваких 50 смештајних јединица и једну славину над праоником за рубље са текућом топлим водом на сваких 100 смештајних јединица;
- 13) кабину за пражњење преносивих хемијских тоалета са истакнутом ознаком намене на српском и најмање једном страном језику на сваких 100 смештајних јединица, визуелно одвојену од тоалета за госте, са обезбеђеним приступом за возила за пражњење и одвоз отпада.

У угоститељском објекту за смештај на отвореном може да се пружа услуга смештаја и у стационарном објекту за смештај из члана 98. став 3. овог правилника, уколико је стационарни објекат за смештај опремљен најмање лежајем

димензија 190 x 80 cm.

Угоститељски објекат за смештај на отвореном из члана 9. став 3. овог правилника не мора да испуњава услове из става 1. тач. 3), 12) и 13) овог члана.

Угоститељски објекат за смештај на отвореном из члана 9. став 3. овог правилника уместо прописаног броја slavina из става 1. тачка 8) овог члана мора да има једну slavину над умиваоником са текућом топлом и хладном водом на сваких 90 смештајних јединица и уместо прописаног броја slavina из става 1. тачка 11) овог члана мора да има једну slavину над праоником за посуђе са текућом хладном водом на сваких 30 смештајних јединица и једну slavину над праоником за посуђе са текућом топлом и хладном водом на сваких 90 смештајних јединица.

Угоститељски објекат за смештај на отвореном из члана 108. став 4. овог правилника не мора да испуњава услове из става 1. тач. 1), 2), 3), 12) и 13) овог члана.

Угоститељски објекат за смештај на отвореном из става 5. овог члана уместо прописаног броја slavina из става 1. тачка 8) овог члана мора да има једну slavину над умиваоником са текућом хладном водом, уместо прописаног броја WC кабина из става 1. тачка 10) овог члана мора да има најмање један заједнички тоалет за жене и мушкарце, који се састоји од једне WC кабине и уместо прописаног броја slavina из става 1. тачка 11) овог члана мора да има једну slavину над праоником за посуђе са текућом хладном водом.

3.4. Посебни услови за угоститељске објекте за смештај у домаћој радиности

Члан 100.

Објекти домаће радиности као угоститељски објекти су кућа, апартман и соба у којима се пружају угоститељске услуге смештаја, припремања и услуживања хране, пића и напитака гостима смештеним у објекту домаће радиности.

Члан 101.

Угоститељски објекти за смештај у домаћој радиности, у којима се пружају услуге припремања и услуживања хране и пића гостима смештеним у објекту домаће радиности, морају да имају кухињу која одговара потребама понуде, односно асортиману јела, пића и напитака и броју конзумних места, као и обезбеђену просторију односно простор за услуживање.

Члан 102.

У угоститељским објектима за смештај у домаћој радиности могу се услуживати храна и пиће припремљени на другом месту.

Услуге припремања и услуживања хране, пића и напитака могу се вршити изван угоститељског објекта домаће радиности, у посебном објекту који је у његовој непосредној близини.

Угоститељски објекти домаће радиности у којима се врши услуживање хране и пића припремљених на другом месту, морају имати просторију односно простор за пријем и краткорочно складиштење хране из члана 44. овог правилника.

Члан 103.

Припремање хране, пића и напитака у угоститељском објекту врсте кућа или апартман гост може вршити самостално, уколико кућа или апартман има просторију или део просторије за припремање хране и ручавање која мора бити опремљена са:

- 1) судопером са текућом топлом и хладном водом;
- 2) расхладним уређајем за чување хране и пића;
- 3) термичким уређајем за кување са најмање две плоче;
- 4) кухињским елементима са посебним одељцима и полицама за одлагање намирница, посуђа и прибора за припремање, сервисирање и конзумирање хране, пића и напитака;
- 5) посуђем за припремање хране, пића и напитака, прибором за конзумирање хране, пића и напитака према броју лежаја;
- 6) прибором за прање и брисање посуђа;
- 7) хигијенском посудом за отпатке;
- 8) трпезаријским столом и столицама према броју лежаја, столњаком или појединачним подметачима, папирним или платненим салветама.

Члан 104.

Уколико се услуге припремања и услуживања хране, пића и напитака врше изван угоститељског објекта домаће радиности, у посебном објекту који је у његовој непосредној близини, посебни објекат мора да има најмање један тоалет за госте у непосредној близини просторије односно простора за услуживање хране и пића, и то заједнички за жене и мушкарце, који се састоји од једне WC кабине.

WC кабина из става 1. овог члана мора испунити услове који су прописани у члану 62. овог правилника и мора бити опремљена елементима предпростора који су прописани у члану 63. став 1. овог правилника.

Члан 105.

Собе, купатила и тоалети угоститељских објеката за смештај у домаћој радиности морају испуњавати услове из чл. 85. и 86. овог правилника, односно из чл. 87, 90, 91. и 92. овог правилника.

Апартман као врста угоститељског објекта за смештај у домаћој радиности мора испуњавати и услове из члана 95. овог правилника.

Собе у угоститељским објектима за смештај у домаћој радиности морају да се редовно чисте и спремају.

У соби угоститељског објекта за смештај у домаћој радиности постелјина мора да се мења најмање сваки седми дан, пешкири најмање сваки трећи дан, као и после сваке промене госта.

Купатила угоститељског објекта за смештај у домаћој радиности морају да се редовно чисте и дезинфикују.

Члан 106.

Угоститељски објекат домаће радиности у којем лице које пружа услуге, односно радно ангажовани код лица које пружа услуге, станује у истом објекту и у оквиру просторија за становање има обезбеђене просторије за своје санитарне, хигијенске и друге потребе, не мора имати посебне помоћне просторије које служе за санитарне, хигијенске и друге потребе запосленог особља.

Угоститељски објекат из става 1. овог члана мора имати сервисно-техничке просторе, а уместо магацина може имати оставу за складиштење хране, пића и предмета опште употребе.

Остава из става 2. овог члана мора да буде организована у зависности од врсте и количине хране, пића и предмета опште употребе који се складиште у њој и опремљена одговарајућим полицама.

Члан 107.

Угоститељски објекти за смештај у домаћој радиности морају испуњавати и стандарде у складу са прописом којим се уређују стандарди за категоризацију угоститељских објеката за смештај.

3.5. Посебни услови за угоститељски објекат за смештај врсте сеоско туристичко домаћинство

Члан 108.

Сеоско туристичко домаћинство у којем се пружају услуге припремања и услуживања хране, пића и напитака мора имати кухињу и просторију односно простор за услуживање.

У кухињи сеоског туристичког домаћинства гости могу самостално припремати храну.

У сеоском туристичком домаћинству у којем се пружају услуге исхране и пића, ове услуге се могу пружати и на отвореном простору.

У оквиру сеоског туристичког домаћинства могу се пружати угоститељске услуге смештаја на отвореном у привремено постављеној опреми за камповање.

Услуге из става 4. овог члана, врше се на простору до 20 камп парцела, за највише 30 гостију.

Члан 109.

Кухиња за припремање хране и простор за услуживање мора да има просторију или део просторије за припремање хране и ручавање која мора бити опремљена са:

- 1) судопером са текућом топлотом и хладном водом;
- 2) расхладним уређајем за чување хране и пића;
- 3) термичким уређајем за кување са најмање две плоче;
- 4) кухињским елементима са посебним одељцима и полицама за одлагање намирница, посуђа и прибора за припремање, сервисирање и конзумирање хране, пића и напитака;
- 5) посуђем за припремање хране, пића и напитака, прибором за конзумирање хране, пића и напитака према броју лежаја;
- 6) прибором за прање и брисање посуђа;
- 7) хигијенском посудом за отпатке;
- 8) трпезаријским столом и столицама према броју лежаја, столњаком или појединачним подметачима, папирним или платненим салветама.

Члан 110.

Угоститељски објекат сеоског туристичког домаћинства, у којем се пружају угоститељске услуге припремања и услуживања хране, пића и напитака у посебној просторији за услуживање хране и пића, мора да има најмање један тоалет за госте у непосредној близини просторије односно простора за услуживање хране и пића, и то заједнички за жене и мушкарце, који се састоји од једне WC кабине.

Члан 111.

Смештајне јединице сеоског туристичког домаћинства су собе са или без купатила.

Члан 112.

Соба у сеоском туристичком домаћинству мора да има:

- 1) лежај или француски лежај;
- 2) мадрац одговарајуће лежајне површине у односу на димензије лежаја;
- 3) два чаршава, ћебе (покривач) и јастук по лежају;

- 4) орман за одећу или најмање две вешалице по лежају;
- 5) собни сто и столицу по лежају;
- 6) корпу за отпатке;
- 7) пепељару, осим у собама у којима је истакнута забрана пушења.

Собе сеоског туристичког домаћинства морају да се редовно чисте и спремају.

У соби сеоског туристичког домаћинства постељина мора да се мења најмање сваки седми дан, пешкири најмање сваки трећи дан, као и после сваке промене госта.

Члан 113.

Купатило у сеоском туристичком домаћинству има:

- 1) обезбеђену природну или вештачку вентилацију;
- 2) топлу и хладну текућу воду;
- 3) лежећу или туш каду;
- 4) умиваоник са текућом хладном и топлом водом;
- 5) полицу за тоалетни прибор и огледало;
- 6) утичницу за електричне апарате са ознаком напона струје;
- 7) WC шољу са даском за седење и испирањем текућом водом;
- 8) држач за пешкир;
- 9) тоалет папир;
- 10) корпу за отпатке;
- 11) вешалицу за одлагање одеће;
- 12) прибор за чишћење WC шоље или на други начин обезбеђено чишћење WC шоље;
- 13) осветљење које се укључује код улаза у купатило;
- 14) чашу у хигијенској фолији по особи.

Купатило у сеоском туристичком домаћинству мора да се редовно чисти и дезинфикује.

Члан 114.

Сеоско туристичко домаћинство у коме лице које пружа услуге, односно радно ангажовани код лица које пружа услуге, станује у истом објекту и у оквиру просторија за становање има обезбеђене просторије за своје санитарне, хигијенске и друге потребе, не мора имати посебне помоћне просторије које служе за санитарне, хигијенске и друге потребе запосленог особља.

Угоститељски објекат из става 1. овог члана мора имати сервисно-техничке просторе, а уместо магацина може имати оставу за складиштење хране, пића и предмета опште употребе.

Остава из става 2. овог члана мора да буде организована у зависности од врсте и количине хране, пића, предмета опште употребе која се складишти у њој и опремљена одговарајућим полицама.

Члан 115.

Уколико се у оквиру сеоског туристичког домаћинства чувају домаће животиње, објекти у којима се чувају домаће животиње морају да буду физички и видно одвојени од објекта у којем се пружају услуге смештаја, исхране и пића.

Објекти из става 1. овог члана морају да буду постављени на локацији која је добро проветрена да не би долазило до ширења непријатних мириса у објекат у којем се пружају услуге смештаја, исхране и пића.

Члан 116.

Угоститељски објекат за смештај врсте сеоско туристичко домаћинства мора испуњавати и стандарде у складу са прописом којим се уређују стандарди за категоризацију угоститељских објеката за смештај.

4. Посебни услови за кетеринг објекат

Члан 117.

Кетеринг објекат мора да има кухињу, магацине, помоћне просторије и сервисно-техничке просторије у складу са одредбама чл. 41. и 42. и чл. 45 - 52. овог правилника.

Кетеринг објекат, мора да има и:

- 1) опрему потребну за доставу јела и пића и напитака;
- 2) опрему потребну за послуживање јела и пића и напитака на месту доставе (ако је послуживање укључено у услугу);
- 3) посебне судопере за прање транспортног посуђа;
- 4) доставно возило.

Услуге кетеринга могу обављати угоститељски објекти који пружају услуге припремања и услуживања хране, пића и напитака без обзира на врсту, ако испуњавају услове прописане овим чланом.

IV. ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 118.

Даном ступања на снагу овог правилника престају да важе одредбе Правилника о минималним техничким и санитарно-хигијенским условима за уређење и опремање угоститељских објеката ("Службени гласник РС", број 41/10) које се односе на разврставање угоститељских објеката и на минимално техничке услове за уређење и опремање угоститељских објеката, одредбе Правилника о начину пружања угоститељских услуга у покретном објекту и о минималним техничким, санитарно-хигијенским и здравственим условима које мора да испуњава покретни објекат у којем се пружају угоститељске услуге ("Службени гласник РС", број 41/10) које се односе на начин пружања угоститељских услуга и на минимално техничке услове које мора да испуњава покретни објекат у којем се пружају угоститељске услуге и одредбе Правилника о минималним техничким и санитарно-хигијенским условима за пружање угоститељских услуга у домаћој радиности и у сеоском туристичком домаћинству ("Службени гласник РС", број 41/10) које се односе на минимално техничке услове за уређење и опремање угоститељских објеката у домаћој радиности и у сеоском туристичком домаћинству.

Члан 119.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у "Службеном гласнику Републике Србије".