

Организационе јединице

**Организационе јединице**    **Министарство просвјете и културе Републике Српске**

Редни број организационе јединице

Регистарски број установе

Назив

Адреса

Облик организовања

Површина објекта

Спратност

Број соба

Површина соба

Површина дворишта

Затвори

Промјене у регистру

**Промјене у регистру**    **Министарство просвјете и културе Републике Српске**

Редни број промјене

Регистарски број установе

Датум статусне промјене

Врста статусне промјене

Затвори

## 422

На основу члана 28. став 15. Закона о угоститељству (“Службени гласник Републике Српске”, број 45/17) и члана 82. став 2. Закона о републичкој управи (“Службени гласник Републике Српске”, бр. 118/08, 11/09, 74/10, 86/10, 24/12, 121/12, 15/16 и 57/16), министар трговине и туризма, уз сагласност министра здравља и социјалне заштите и министра за просторно уређење, грађевинарство и екологију, доноси

### ПРАВИЛНИК

#### О ПОСТУПКУ И КРИТЕРИЈУМИМА ЗА УТВРЂИВАЊЕ КВАЛИТЕТА УСЛУГА И СТАНДАРДА РЕСТОРАНА

##### Члан 1.

Овим правилником прописују се критеријуми за утврђивање квалитета услуга и стандарда угоститељских објеката врсте ресторан, поступак и начин утврђивања квалитета услуга и стандарда у ресторанима.

##### Члан 2.

(1) Поступак утврђивања квалитета услуга и стандарда ресторана спроводи Комисија за утврђивање квалитета услуга и стандарда (у даљем тексту: Комисија).

(2) Комисију, коју именује министар трговине и туризма (у даљем тексту: министар), чине три члана: председник и два члана, а могу имати и замјенске чланове.

(3) Комисију чине представници Министарства трговине и туризма (у даљем тексту: Министарство) и представници из области гастрономско-угоститељске струке.

(4) Комисија разматра захтјеве за утврђивање квалитета услуга и стандарда ресторана, провјерава и утврђује испуњеност услова за утврђивање квалитета услуга и стандарда ресторана и доставља министру приједлог за утврђивање квалитета услуга и стандарда у ресторанима.

(5) Министар рјешењем утврђује највиши квалитет услуга и стандарда у ресторанима.

##### Члан 3.

(1) Угоститељ Министарству подноси захтјев за утврђивање квалитета услуга и стандарда у ресторанима.

(2) Подношење захтјева из става 1. овог члана није обавезно.

(3) Уз захтјев угоститељ прилаже и доказ о упису у Регистар пословних субјеката, односно у Регистар предузетника и доказ о уплати републичке административне таксе, у складу са посебним прописима.

## Члан 4.

(1) На основу рјешења из члана 2. став 5. овог правилника угоститељу се додјељује стандардна плоча са ознаком квалитета.

(2) Ознака квалитета угоститељских објеката врсте ресторана је стилизовано слово Q са куварском капом.

(3) Стандардна плоча из става 1. овог члана је квадратног облика, израђена од нерђајућег челика, на којој се налази ознака у складу са ставом 2. овог члана и текст: "Ознака квалитета, Министарство трговине и туризма" на једном од језика у службеној употреби у Републици Српској и превод тог текста на енглеском језику.

(4) Димензије стандардне плоче у складу са ставом 1. овог члана износе 21 cm · 21 cm.

(5) Графичко рјешење изгледа стандардне плоче из става 1. овог члана наведено је у Прилогу 1. овог правилника, који чини његов саставни дио.

## Члан 5.

Општи критеријуми у процјени квалитета услуга и стандарда угоститељских објеката врсте ресторана подразумевају:

- 1) посједовање НАССР сертификата,
- 2) прихватање најмање три врсте кредитних/дебитних картица,
- 3) посједовање бешечног интернета,
- 4) климатизоване просторије за услуживање,
- 5) посједовање одговарајућег сета тањира, обичног прибора за јело, прибора за јело за стак, прибора за јело за рибу, као и специјалног прибора за јело,
- 6) одговарајуће чаше за црно вино, бијело вино, десертно вино, обично пиво, специјално пиво, чаше за воду, коктеле, виски, коњак, пјенушавац, аперитиве, ликере,
- 7) промјену платнених надстолњака и платнених салвета после сваке промјене госта,
- 8) у сали за ручавање адекватну музику која не омета госте,
- 9) опрему за финално припремање јела пред гостом,
- 10) посједовање фрижидера за вина,
- 11) посједовање посуде за хлађење бијелих вина,
- 12) посједовање корпе за сервирање црних вина,
- 13) посједовање столица за храњење дјете,
- 14) да улаз у санитарно-хигијенске просторије за госте није видљив из просторије за услуживање,
- 15) једнообразну радну униформу за особље,
- 16) плочице са именом за особље које је у непосредном контакту са гостом,
- 17) познавање страног језика за запослено особље које је у непосредном контакту са гостом,
- 18) прегледан, читак, језички исправан јеловник, са описом јела, исказаним цијенама са ПДВ-ом и услугом, као и његовим преводом на стране језике,
- 19) сервирање кафе са чашом воде, бијелим и смеђим шећером, те мини-десертном,
- 20) сервирање чаја у порцуланској посуди са посебним тањиром.

## Члан 6.

Критеријуми за уређење и опрему у процјени квалитета услуга и стандарда угоститељских објеката врсте ресторана вреднују се са максималних 15 бодова на сљедећи начин:

- 1) уређен пјешачки прилаз самом објекту вреднује се у распону од 0 бодова до 5 бодова,
- 2) екстеријер објекта вреднује се у распону од 0 бодова до 5 бодова,
- 3) индивидуалност и препознатљивост ентеријера објекта вреднује се у распону од 0 бодова до 5 бодова.

## Члан 7.

Критеријуми за особље и услуге у процјени квалитета услуга и стандарда угоститељских објеката врсте ресторана вреднују се са максимална 32 бода на сљедећи начин:

1) непосредни однос према госту: дочек, прихват и смјештај госта, начин понуде и примања наруџбе, дискретност, наплаћивање и испраћај гостију вреднује се у распону од 0 бодова до 6 бодова,

2) способност запосленог особља у давању препоруке за јела и пића вреднује се у распону од 0 бодова до 5 бодова,

3) познавање вина са способношћу давања препоруке запослених вреднује се у распону од 0 бодова до 5 бодова,

4) вјештина запослених за финално припремање јела пред гостом вреднује се у распону од 0 бодова до 5 бодова,

5) вријеме чекања госта на услуживање вреднује се у распону од 0 бодова до 5 бодова,

6) стручност, вјештина, брзина, тачност у раду вреднује се у распону од 0 бодова до 6 бодова.

## Члан 8.

Критеријум за гастрономску понуду у процјени квалитета услуга и стандарда угоститељских објеката врсте ресторана вреднује се са максималних 53 бода на сљедећи начин:

1) понуда јела вреднује се у распону од 0 бодова до 6 бодова,

2) понуда пића вреднује се у распону од 0 бодова до 6 бодова,

3) понуда пића и напитака вреднује се у распону од 0 бодова до 6 бодова,

4) организовање тематских вечери вреднује се у распону од 0 бодова до 2 бода,

5) припрема јела од намирница високог квалитета вреднује се у распону од 0 бодова до 5 бодова,

6) оптимална усклађеност интернационалне и домаће кухиње вреднује се у распону од 0 бодова до 3 бода,

7) креативна кухиња за госте високих захтјева вреднује се у распону од 0 бодова до 5 бодова,

8) аранжирање и декорисање јела вреднују се у распону од 0 бодова до 5 бодова,

9) одговарајућа температура јела вреднује се у распону од 0 бодова до 5 бодова,

10) мирис и окус јела вреднују се у распону од 0 бодова до 5 бодова,

11) сочност и свјезина јела вреднују се у распону од 0 бодова до 5 бодова.

## Члан 9.

(1) Укупан број бодова који се угоститељском објекту врсте ресторана може додијелити на основу критеријума наведених у чл. 8, 9. и 10. овог правилника максимално је 100 бодова.

(2) Да би угоститељски објекат врсте ресторана добио рјешење о утврђивању највишег квалитета услуга и стандарда и припадајућу ознаку у складу са одредбом члана 5. овог правилника, потребно је да испуњава све опште критеријуме и да минимално освоји:

1) на основу критеријума за уређење и опрему 12 бодова,

2) на основу критеријума за особље и услуге 26 бодова и

3) на основу критеријума за гастрономску понуду 42 бода.

## Члан 10.

(1) На главном улазу у угоститељски објекат истиче се стандардна плоча у складу са одредбом члана 5. овог правилника.

(2) Изузетно од става 1. овог члана, у угоститељском објекту који се налази у грађевини која је заштићена као

непокретно културно-историјско добро стандардна плоча може се поставити унутар улаза у објекат.

#### Члан 11.

Ступањем на снагу овог правилника престаје да важи Правилник о поступку и критеријумима за утврђивање квалитета услуга и стандарда ресторана ("Службени гласник Републике Српске", број 46/13).

#### Члан 12.

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

Број: 14.07-020-98/18  
28. фебруара 2018. године  
Бањалука

Министар,  
Др Предраг Глухаковић, с.р.

#### ПРИЛОГ 1.



## 423

На основу члана 16. став 5. Закона о угоститељству ("Службени гласник Републике Српске", број 45/17) и члана 82. став 2. Закона о републичкој управи ("Службени гласник Републике Српске", бр. 118/08, 11/09, 74/10, 86/10, 24/12, 121/12, 15/16 и 57/16), министар трговине и туризма, уз сагласност министра здравља и социјалне заштите и министра за просторно уређење, грађевинарство и екологију, 27. фебруара 2017. године, д о н о с и

### П РА В И Л Н И К

#### О УСЛОВИМА И НАЧИНУ ПРУЖАЊА УГОСТИТЕЉСКИХ УСЛУГА У ПОКРЕТНИМ УГОСТИТЕЉСКИМ ОБЈЕКТИМА

##### Члан 1.

Овим правилником прописују се начин пружања и врсте угоститељских услуга у покретним угоститељским објектима и разрађују се минимално-технички услови за пружање угоститељских услуга у покретним угоститељским објектима.

##### Члан 2.

Покретним угоститељским објектима (у даљем тексту: покретни објекти) у складу са Законом сматрају се:

- 1) возила и прикључна возила која се крећу по путевима,
- 2) железнички вагони (кола за спавање и кола за ручавање),
- 3) пловни и плутајући објекти (брод, бродић, сплав и платформа на води).

##### Члан 3.

За пружање угоститељских услуга у покретним објектима из члана 16. Закона користи се професионална угоститељска опрема прилагођена врсти услуга које се пружају и врсти покретног објекта у којем се услуге пружају.

##### Члан 4.

(1) Покретни објекти треба да имају:

- 1) термичке и расхладне уређаје,
- 2) спремник са довољном количином здравствено исправне текуће воде, осим ако није осигурано снабдијевање водом прикључком на јавну водоводну мрежу или на други одговарајући начин,
- 3) уређаје за припрему и чување јела, пића и напитака у складу са врстом услуге из члана 3. овог правилника,
- 4) радне површине које се лако чисте и одржавају,
- 5) прибор и уређаје за чишћење и обраду намирница и припрему хране, пића и напитака ако се у објекту врши припремање хране, пића и напитака,
- 6) судопер са текућом хладном и топлом водом ако се у покретном објекту врши припремање једноставних топлих и хладних јела, пића и напитака, те услуживање у посућу и прибору за вишекратну употребу,
- 7) точионицу пића ако се врши услуживање пића и напитака точењем,
- 8) довољан број канти за смеће на ножно отварање поклопаца,
- 9) средства за противпожарну заштиту,
- 10) прибор за прву помоћ,
- 11) видно истакнут цјеновник услуга,
- 12) заштитни кров или другу одговарајућу заштиту од сунца ако је у покретном објекту обезбијеђен простор за услуживање гостију на отвореном,
- 13) могућност коришћења тоалета ако се у покретном објекту услужују храна, пиће и напаци за столом.

(2) Уколико се у покретним објектима из члана 2. став 1. т. 2) и 3) овог правилника пружају и услуге смјештаја, осим испуњених услова наведених у ставу 1. овог члана, објекат треба да има и:

- 1) купе (кабину) за ноћење гостију са највише четири кревета у купеу (кабини),
- 2) најмање један тоалет ако у објекту има до 20 кревета, односно најмање још по један тоалет на сваких сљедећих 20 кревета у објекту, осим у случају да тоалет није предвиђен у склопу купеа (кабине),
- 3) најмање једну туш-кабину ако објекат има до 30 кревета, односно најмање још по једну туш-кабину на сваких сљедећих 30 кревета у објекту.

##### Члан 5.

Тоалет у покретном објекту треба да буде опремљен:

- 1) WC шољом,
- 2) WC четком са сталком,
- 3) кутијом са тоалетним папиром,
- 4) умиваоником са текућом хладном и топлом водом и средством за прање руку, папирним убрусом или апаратом за сушење руку,
- 5) корпом за отпатке,
- 6) средством за освјежавање простора,
- 7) вратима од чврстог и непровидног материјала са могућношћу закључавања или забрављивања.

##### Члан 6.

Туш-кабина у покретном објекту треба да буде опремљена:

- 1) туш-кадом са тушем,
- 2) завјесом или кабином око туш-каде,
- 3) апаратом са течним сапуном,