

Врз основа на член 9 од Законот за угостителската дејност (“Службен весник на Република Македонија”, бр 62/2004), министерот за економија донесе

## **П Р А В И Л Н И К ЗА МИНИМАЛНО - ТЕХНИЧКИТЕ УСЛОВИ ЗА ВРШЕЊЕ НА УГОСТИТЕЛСКАТА ДЕЈНОСТ**

### **I. ОПШТИ ОДРЕДБИ**

#### **Член 1**

Со овој правилник се пропишуваат минимално-техничките услови што треба да ги исполнат угостителските објекти за сместување и угостителските објекти за исхрана.

#### **Член 2**

Просторот, во кој гостите се послужуваат надвор од просториите за послужување (тераси, бавчи и други слични простори), како и просторот каде повремено се даваат услуги за послужување на гостите (на плажи, излетнички места, саеми и други) треба да биде уреден, заграден и опремен со маси, столови, чадори за сонце и слично.

### **II. МИНИМАЛНО-ТЕХНИЧКИ УСЛОВИ**

#### **Член 3**

Минимално-техничките услови треба да бидат исполнети во сите видови угостителски објекти, без оглед на називот, освен ако со овој правилник не е поинаку определено.

#### **Член 4**

Угостителските објекти треба да бидат уредени и опремени така да овозможуваат рационално користење на просторот, непречено движење на гостите и вработениот персонал, непречен пренос на материјал, исправна и хигиенско приготвување, ракување, чување, послужување и доставување на прехранбени производи, заштита на здравјето на гостите и вработениот персонал.

#### **Истакнување на видот, називот и категоријата**

#### **Член 5**

На главниот влез во угостителскиот објект треба видливо да биде истакнат видот и називот на објектот.

До главниот влез на угостителскиот објект, кој исполнува услови за категоризација, треба да биде истакната стандардизирана плочка со ознака на видот и категоријата на објектот.

#### **Снабдување со вода и собирање на отпадните материи**

#### **Член 6**

Во угостителските објекти треба постојано да бидат обезбедени доволни количини хигиенски исправна вода и соодветно снабдување со вода за пиење.

Снабдувањето со вода и одводот на отпадните течни материи треба да се реши на хигиенски начин, во согласност со здравствените прописи и прописите за заштита на човековата средина.

Тврдите отпадни материји треба редовно да се отстрануваат од угостителските објекти, да се собираат на определени и за тоа уредени места, каде се обезбедени потребните хигиенско-технички услови и редовно да се однесуваат на јавни депонии, кои ќе ги определи надлежниот орган на локалната самоуправа.

## **Снабдување со електрична енергија**

### **Член 7**

Во угостителските објекти треба да има приклучок на јавната електрична мрежа или на друг соодветен начин да се обезбеди снабдувањето со електрична енергија.

Во местата каде нема јавна електрична мрежа треба да се обезбеди снабдување со електрична енергија во согласност со одредбите на овој правилник и со прописите за пожарно-превентивна заштита.

Во сите простории на угостителските објекти треба да биде воведено снабдување со електрична енергија.

## **Телефонски приклучок**

### **Член 8**

Во угостителските објекти треба да има приклучок на јавната телефонска мрежа, освен во местата каде што не постојат такви можности. Во таквите места, угостителските објекти треба да им обезбедат на потрошувачите други соодветни средства на телекомуникации или, ако е возможно, специфични информации во врска со најблискиот телефонски приклучок. Доколку угостителскиот објект не е поврзан со јавната телефонска мрежа, тоа треба да биде објавено во секоја брошура или информатор на угостителскиот објект или треба да им се даде на гостите претходна информација уште во процесот на резервација.

Во угостителските објекти треба да биде инсталиран најмалку еден телефонски апарат на располагање на гостите, освен во приватните сместувачки капацитети, како и во други угостителски објекти (киосци и сл).

## **Заштита од пожар**

### **Член 9**

Угостителските објекти треба да работат во согласност со прописите за заштита од пожар, според кои во угостителските објекти треба да има апарати и друга опрема за гасење пожар. Вработениот персонал треба да биде оспособен да ракува соодветно со тие апарати и опрема.

## **Греење, осветлување и проветрување на просторот**

### **Член 10**

Во сите простории во кои се задржуваат гости треба да има можност за загревање на тие простории така што температурата да не е помала од 19°C.

Во објектите исто така треба да биде обезбедено соодветно природно или механичко проветрување, во согласност со санитарната и здравствена регулатива и прописите за заштита при работа.

Собите, просториите и просторите каде гостите поминуваат и остануваат подолго време во ноќта, треба да бидат добро осветлени или да имаат ориентационо светло.

#### Член 11

Во угостителските објекти, во кои за гости се приготвуваат и послужуваат главни оброци (ручек, вечера) треба да има кујна, просторија за послужување, прирачен магацин и најмалку по едно ВЦ за мажи и жени.

#### **Внатрешна висина на просторот и расположлив простор за гостите**

#### Член 12

Во угостителските објекти височината од подот до таванот треба да изнесува најмалку:

- 2,4 м во собите.

- 2,6 м во заедничките простории за престој, просториите за послужување и кујните.

Во ресторани и други угостителски објекти во кои просториите за послужување на гостите имаат галерија (просторија на две нивоа), височината на просториите за послужување на гостите треба да изнесува најмалку 4,8 м од подот до таванот, а височината на галеријата од подот до таванот треба да изнесува најмалку 2,2 м.

За ресторани и други угостителски објекти за исхрана, кои се наоѓаат во заштитени објекти и стари градски делови кои се споменици на културата, височината од подот до таванот треба да изнесува најмалку 2,5 м<sup>2</sup>.

Во просторијата за послужување на гости, без оглед на називот на угостителскиот објект, каде има поставено маси, треба да биде обезбеден простор од најмалку 4,8 м<sup>2</sup> за една маса со 4 столови.

Во угостителските објекти, без оглед на називот, во кои гостите покрај пулт или шанк се послужуваат со храна и пијалаци, како и оние угостителски објекти кои даваат и услуги за забава – танчерски, музички и кабаре програми (ноќен бар, дансинг бар, кабаре, диско клуб и други слични ноќни објекти), треба да биде обезбеден простор од најмалку 0,8 м<sup>2</sup> по еден гостин не сметајќи го просторот зафатен со опремата (пулт, шанк и слично).

#### **Заштита од прашина**

#### Член 13

Порцеланот, стаклото, чаршафите за маси и приборот за јадење, во времето кога не се користат, треба да се сместени во затворени плакари, фиоки и да бидат заштитени од прашина.

#### **Простории за лична хигиена на гостите**

#### Член 14

Во угостителските објекти треба да има соодветни санитарни простории (ВЦ-иња, бањи и други уреди). Тие простории треба постојано да се чисти, да имаат вентилација и треба да бидат дезинфицирани. Санитарните простории не смеат директно да водат до просториите во кои се чува или приготвува храна.

Во угостителските објекти за сместување треба да има одделни санитарни простории за заедничко користење на гостите (гости во ресторанот, просторијата за појадок, барот, салонот и друго) од санитарните простории во собите на катовите.

#### Член 15

Бројот на ВЦ-ињата и писоарите треба да биде сразмерен на големината (капацитетот) на објектот, изразен со бројот на конзумни места и тоа:

1. до 30 конзумни места едно заедничко ВЦ за мажи и жени со претпростор;
2. до 80 конзумни места едно женско, едно машко ВЦ и еден писоар;

3. до 170 конзумни места две женски, едно машко ВЦ и два писоари;
4. до 350 конзумни места три женски, две машки ВЦ и три писоари;
5. преку 350 конзумни места четири женски, три машки ВЦ и четири писоари.

Ако во една градежна целина се наоѓаат повеќе видови угостителски објекти за исхрана и пијалаци, санитарните простории за гостите може да се користат заеднички, со тоа што нивниот број треба да одговара на вкупниот број на конзумни места во тие објекти, односно во нивните простории за послужување.

Сите ВЦ-иња треба да бидат на промивање со протечна вода и поврзани со ефективен систем за одвод.

Подовите во ВЦ-ињата не смее да бидат лизгави, тие треба да бидат од материјал кој не пропушта вода и лесно се мие.

Сидовите во ВЦ-ињата треба до височина од 1,6 м од подот, да бидат обложени со материјал кој не пропушта вода и кој лесно се мие и дезинфицира.

Прозорците на ВЦ-ињата треба да бидат од непроѕирно стакло или со можност за заштита од погледи однадвор, а вратата не смее да биде застаклена.

Писоарите треба да бидат така поставени или оградени да не се гледаат однадвор од просториите во кои се сместени. Писоарите треба да бидат опремени со вода за промивање, а доколку не се инсталирани школки треба да имаат ефикасен одвод.

ВЦ-ињата треба да се наоѓаат во непосредна близина на просторот за послужување и задржување на гостите. Во случај ако ВЦ-ето е сместено надвор од зградата на угостителскиот објект, приодот треба да биде бетониран или поплочен и ноќе осветлен, а преминот заштитен од временски влијанија (дожд или снег).

ВЦ-ињата за вработените треба да бидат сместени така што персоналот да може да приоѓа до нив не поминувајќи низ просториите и премините наменети за гости.

Од внатрешната страна ВЦ-то треба да има најмалку една кука за закачување облека, механизам за заклучување на вратата, а во женското ВЦ и полица за оставање чанти.

Во ВЦ-ињата треба постојано да има тоалетна хартија. Во претпросторите на ВЦ-ињата треба да има мијалник со протечна вода, огледало, тврд или течен сапун, хартија за бришење, односно апарат за сушење раце и сад за отпадоци.

Бројот на мијалниците треба да биде сразмерен со бројот на конзумни места и тоа: до 80 конзумни места еден, до 170 – два, до 350 – три и преку 350 конзумни места четири мијалници. Доколку мијалниците за жени и мажи се сместени во посебна просторија, тогаш на 140 конзумни места доаѓа по еден мијалник за секој пол, по два мијалника за секој пол до 350 и по три мијалници за секој пол над 350 места.

На влезните врати во ВЦ-то треба да биде истакната лесно препознатлива ознака за намената на тие простории за мажи или за жени.

## Член 16

Во угостителските објекти за сместување треба да има соодветен број на комплетни или туш - бањи.

Во комплетната бања треба да има ВЦ, лежечка или туш када со туш и мијалник. Површината на комплетната бања треба да изнесува најмалку 2,5 м<sup>2</sup>. Во туш бањата треба да има само туш за туширање, а површина треба да изнесува најмалку 1,20 м<sup>2</sup>.

Подовите во бањите не треба да бидат лизгави и треба да бидат од материјал кој лесно се чисти, дезинфицира и не пропушта вода.

Сидовите во бањите, до височина од најмалку 1,7 м од подот, треба да бидат обложени со материјал кој лесно се чисти, дезинфицира и не пропушта вода.

Прозорците во бањите треба да бидат од непроѕирно стакло или да има можност за спречување погледи од надвор.

Вратата на бањата не треба да биде застаклена.

Во бањите треба да има можност за природно или механичко проветрување.

Во бањите треба да има:

- када или туш кабина со постојана протечна ладна и топла вода и одвод;
- завеса или преграда за туширање;
- таолет со проточна вода за промивање;
- мијалник со проточна топла и студена вода;
- тоалетно ормарче или огледало со полица за тоалетен прибор;
- електрично осветление;
- приклучок за електрични апарати со ознака за волтажата;
- една голема крпа за туширање и две мали крпи по кревет;
- закачалка за крпи;
- закачалки за облека;
- еден сапун по кревет;
- тоалетна хартија;
- чаша за вода, една по кревет;
- корпа за отпадоци.

### **Заеднички простории за лична хигиена на спрат**

#### **Член 17**

На секој кат на кој има повеќе од 10 соби без бања, треба најмалку да има еден санитарен јазол – бања и ВЦ со претпростор. Бањите не се задолжителни ако на истиот кат нема повеќе од пет кревета во собите без бања и ако тој број кревети е земен предвид при вградувањето на санитарните јазли на другите катови.

### **Простории и простори за лична хигиена на гостите во камп**

#### **Член 18**

Кампот треба да има простории и простори за лична хигиена на гостите.

Исклучок од член 15 од овој Правилник бројот на ВЦ-њата во кампот треба да е сразмерен на големината – капацитетот на кампот изразен според бројот на гости-кампери и тоа:

- за капацитет од 30 гости едно ВЦ на секои 10 гости.
- за капацитет од 30-70 гости- над 30 гости на секои 20 уште по едно ВЦ.
- за капацитет од 75-150 гости, над 75 гости на секои 30 гости уште по едно ВЦ.
- за капацитет 150-200 гости, над 150 гости на секои 40 гости уште по едно ВЦ.
- за капацитет 250 и повеќе гости, на секои 25 гости по едно ВЦ.

ВЦ-та треба да бидат одвоени за мажи и жени при што 60% од нив треба да се за жени, а 40% за мажи.

Односот на вкупниот број на ВЦ-ња и писоари изнесува 1:0,4, при што писоарите се наоѓаат во предпросторот на ВЦ-њата или можат да бидат во самостоен објект во близина на мијалниците.

Односот помеѓу бројот на мијалниците за мажи и жени е 1:1,6, при што треба да се издвоени, а од вкупниот број 35% треба да се со славина за топла и ладна вода.

Кампот треба да има корита за миење на нозе и перење на алишта и миење на прибор за храна. Односот на коритата за миење нозе, перење алишта и миење садови се утврдува врз основа на капацитетот на кампот, односно нивниот број во однос на умивалниците да е 1:1.

Коритата за миење нозе може да имаат само проточна ладна вода и треба да се наоѓаат во предпросторот на ВЦ-њата или во самостоен објект.

Камповите кои даваат услуги на перење и пеглање на алишта во посебна деловна единица можат да имаат 50% помалку корита за перење алишта од утврдениот во став 5 од овој член.

Коритата за миење садови треба да имаат најмалку 35% славини со топла и ладна вода.

## **Кујна**

### **Член 19**

Кујните во угостителските објекти со својот капацитет треба да одговараат на капацитетот на просториите, односно просторот за послужување.

Во кујната исто така треба да има:

- соодветни термички апарати;
- комори за ладење или апарати за ладење со одвоени фиоки за месо и риба;
- кујнски посатки и прибор со соодветен квалитет (според категоријата на објектот);
- работни површини;
- простори и апарати за чистење и обработка на прехранбени продукти;
- одвоени простори и апарати за миење црни и бели садови;
- протечна топла и студена вода;
- прирачен магацин или простор за чување на прехранбени продукти;

Во кујната треба да има обезбеден одвод на чад, пареа и мириси кои треба да бидат во согласност со законодавството за безбедност на храна.

Сидовите на кујните, како и просториите за приготвување јадење и миење на садови треба да бидат обложени со материјал кој не пропушта вода и лесно се чисти и мазна површина соодветна за извршување на операциите.

Прозорците и отворите на кујните треба да бидат заштитени од влегување муви и други инсекти.

За потребите на кујнскиот персонал треба да има посебен мијалник со протечна топла и студена вода, четкичка, прибор и средство за миење, дезинфекција, бришење или сушење на раце.

Отпадоците од храната и другите отпадоци не треба да се собираат во кујната.

## **Простор за подготвување на јадења**

### **Член 20**

Во угостителскиот објект, кој нема кујна, а гостите се послужуваат со топли јадења, треба да има простор за приготвување јадење.

Просторот за приготвување јадења треба да има соодветен термички блок, работна површина и апарат за миење садови со протечна топла вода.

Над термичкиот блок треба да биде изведен одвод на чад, пареа и мириси со доволен капацитет на проветрување.

## **Просторија и прирачен простор за чување на храна и пијалок**

### **Член 21**

Во угостителскиот објект просторијата за чување на храна и пијалок треба да биде одвоена од кујната или просторот за подготвување на јадења, да биде осветлена, заштитена од инсекти и да биде опремена со ормари, полици и разладни уреди за чување на храна од различно потекло.

Прирачниот простор за чување на храна и пијалок треба да е сместен непосредно до просторијата за подготвување на храна и пијалок или до просторијата за послужување на гостите, а може да биде и одвоен простор во тие простории.

## **Точилник**

### **Член 22**

Во угостителскиот објект во кој се служат пијалоци и напитки треба да има точилник со површина која соодветствува на големината на објектот. Точилникот може да биде самостојна функционална целина, функционална целина во засебна просторија, простор во непосредна близина на просторијата или во просторот за послужување на гостите.

Точилникот треба да има мешалка со топла и ладна вода и одвод, уреди и опрема за оставање на пијалоците и напитоките, разладни уреди за напитоките, шанк со работен простор со површина од некородирачки материјал кој лесно се чисти и одвоен дводелен мијалник или машина за миеење чаши кои можат да бидат сместени и надвор од точилникот.

Ако во точилникот се подготвуваат и служат ладни и едноставни топли јадења, точилникот треба да има термички блок, работна површина за обработка на храната, уреди за одвод на пара, чад и мирис, осветлување, мијалник со топла и ладна вода. Ако од точилникот непосредно се служат гостите тој треба да има шанк со или без високи столици.

## **Простор за послужување**

### **Член 23**

Во просториите, односно просторот за послужување, треба да има доволно простор и потребен број маси, конзумни пултови, столови и клупи. Делот на угостителскиот објект, во кој услугите на исхрана се даваат врз основа на самопослужување, треба да биде одвоен од останатиот дел на објектот наменет за гости и изведен и уреден така да се обезбедени потребните хигиенски услови.

Во просторијата, односно просторот за послужување, треба да има проветрување и осветление. Подот во просториите за послужување треба да се одржува во уредна состојба и да биде од материјал кој лесно се чисти.

Приборот за јадење (лажици, ножеви, виљушки и др.) треба да биде од материјал кој не кородира.

Просторот за служење на отворено е дел од простор на двор, тераса и слично во кој се служат гости, а во еден дел на тој простор пред гостите може да се подготвуваат напитки, ладни и топли јадења.

Во угостителските објекти кои работат сезонски или повремено (на плажа, базени, на приредби, саеми, излетнички места и сл), а немаат простор за служење, како простор за служење се смета и покриениот простор на отворено.

Во просториите и просторот за послужување, освен во просторот за послужување на отворено, треба да има доволен број закачалки за облека, соодветни на бројот на конзумните места. Гардеробите сместени надвор од тие простории треба да бидат чувани или во нив видливо да биде истакнато соопштение за гостите дека облеката која се остава во истата гардероба не се чува.

### **Член 24**

Во угостителските објекти од член 19 став 1 точка 1 од Законот за угостителска дејност во просторот за послужување по 30% од просторот (во и надвор) треба да биде определен за пушачи. Одвоеноста помеѓу масите за непушачи и пушачи да биде 4 метри.

Во угостителските објекти од член 19 став 1 точка 2 од Законот за угостителска дејност, 40% од просторот за послужување треба да биде определен за пушачи. Одвоеноста помеѓу масите за непушачи и пушачи да биде 2 метри.

Просторот за пушачи треба да биде обезбеден со вентилација која овозможува замена на воздухот од најмалку 20 пати за еден час.

На просторот во кој пушењето е забрането на видно место треба да биде истакнат натпис со знак за забрана на пушење под кој има текст “пушењето е забрането и се казнува со закон” со димензии 15 x 20 см.

На секоја маса и на шанковите кои се наоѓаат во просторот во кој е забрането пушењето треба да биде истакнат знак за забрана на пушење со димензии 10 x 10 см.

Во угостителските објекти кои не ги исполнуваат условите од став 1 и 2 на овој член, на влезната врата треба да биде истакнат натпис со знак за забрана на пушење под кој има текст “пушењето е забрането во целиот објект” со димензии 15 x 20 см.

## **Посебни одредби за вработените**

### **Член 25**

Во угостителските објекти треба да има гардероба за вработениот персонал, соодветни санитарни и други простории.

Во гардеробата или друг соодветен простор за секој вработен треба да има орманче за гардероба со клуч, а дводелно орманче за персоналот кој работи на приготвување и послужување на храна.

Во објектите во кои во една смена се вработени 6 до 15 работници, треба да има по едно ВЦ и бања. Во објектите во кои во една смена се вработени повеќе од 15 работници треба да има најмалку една група на ВЦ-иња со две бањи.

Во објектите, во кои во една смена се вработени повеќе од 20 работници, треба да има посебна просторија (трпезарија) или посебен простор за послужување на јадења на вработениот персонал.

Во објектите изградени по влегувањето во сила на овој правилник, треба да има по едно ВЦ и мијалник за вработениот персонал ако во една смена работат и помалку од 6 работници.

## **Соби**

### **Член 26**

Собите во угостителските објекти кои се издаваат на гости може да бидат еднокреветни, двокреветни и повеќекреветни.

Површината на подот во собата треба да изнесува најмалку 7 м<sup>2</sup> за еднокреветна и 10 м<sup>2</sup> за двокреветна, не сметајќи ги во тоа споредните простории, како што се бања, ВЦ, претпростор и балкон, односно треба да одговара на површината утврдена во категоризацијата за одделни видови објекти.

За собите кои имаат повеќе од два кревета минималната површина на подот се утврдува така што на површината на подот на еднокреветната соба се додава површината утврдена со категоризацијата, а најмалку 3 м<sup>2</sup> по додатен кревет.

Ако орманот и сталажата за куфери се сместени во некоја споредна просторија, минималната површина на собата од став 2 на овој член може да биде помала за најмалку 2 м<sup>2</sup>.

Додавање на помошен детски кревет до најмногу 140 см должина и 70 см широчина треба да биде во рамките на пропишаните минимални површини на собата утврдена во став 2 од овој член.



Подовите во собите треба да одговараат на видот и категоријата на објектот и лесно да се чистат.

Во просториите кои се изнајмуваат на гости (соби, апартмани и друго) треба да има заштита од неконтролирано влегување однадвор.

#### Член 27

Во секоја соба која се издава на гости треба да има:

1. застаклените површини кои се отвараат (прозорци и врати) треба да изнесуваат најмалку: 1/2 од површината на подот од собата во објекти лоцирани на надморска височина над 400 м; 1/10 од површината на подот од собата во објекти лоцирани на надморска височина пониска од 400 м;

2. прозорците и застаклените врати на собите треба да имаат завеси или друг вид ролетни за затемнување и спречување погледи однадвор;

3. посебен влез за секоја соба, со врата за заклучување;

4. во објектите со повеќе од еден кат сите соби да се означени со броеви, во кои првата цифра го означува катот, а останатите цифри броевите на собите на истиот кат;

5. кревет со површина за едно лице x 90, а двоен (француски) кревет 200 x 160 см;

6. душек за секој кревет со соодветна димензија.

7. најмалку два чаршафи по кревет, кои не треба да содржат синтетика;

8. една перница по кревет, а дополнителна перница на барање на гостинот, навлаките не смеат да содржат синтетика;

9. најмалку едно ќебе по кревет, а дополнителни ќебиња на барање на гостинот;

10. ноќно шкафче или лесно достапна полица за оставање за секој кревет;

11. простирка пред креветот, освен во собите во кои подот е покриен со теписон;

12. тоалетна масичка или масичка за пишување;

13. столови за седење соодветно на бројот на кревети во собата;

14. орман за гардероба, со фиоки и преграда за закачување на облека со најмалку 4 закачалки по кревет;

15. таванско или ѕидно осветление и по една столна ламба, со вкупен интензитет на светлината за нормално читање и пишување;

16. видливо истакнат ценовник на собата и другите услуги кои се даваат.

17. сталажа за багаж;

18. огледало;

19. пепелник, освен во собите во кои е видливо истакната забрана на пушење.

Собите за издавање кои немаат сопствена бања треба да имаат:

1. мијалник со протечна топла и студена вода;

2. огледало со полица за тоалетен прибор;

3. осветление над огледалото;

4. приклучок за електрични апарати со ознака за јачина на струјата;

5. држалка за крпи за бришење;

6. една крпа за бришење по кревет;

7. еден сапун по кревет;

8. чаша за вода по една за секој кревет.

#### **Куќи, станovi за одмор и соби за издавање**

#### Член 28

Собите во куќите, становите за одмор и собите кои се издаваат на гости можат да бидат еднокреветни, двокреветни и повеќекреветни.

Површината на подот треба да изнесува најмалку 6 м<sup>2</sup> за еднокреветна и 9 м<sup>2</sup> за двокреветна соба, не сметајќи ги во тоа споредните простории како што се бања, ВЦ, претпростор и балкон.

Кај повеќекреветните соби минималната површина на подот се утврдува така што на површината на двокреветната соба се додаваат уште три метри квадратни по кревет.

Површината на бањата со ВЦ-то треба да изнесува најмалку 2,5 м<sup>2</sup>, претпросторот со мијалник 1 м<sup>2</sup>, а дневниот престој со просторот за послужување и кујнскиот простор (доколку е организирана исхрана) 9 м<sup>2</sup>.

Внатрешната височина во собите со равен кров и просечната висина на собите со кос кров од подот до таванот треба да изнесува најмалку 2,40 метри.

#### Член 29

Во секоја соба која се издава на гостите треба да се содржани истите елементи како за собите од член 28 од овој правилник.

#### Член 30

Во куќите, становите за одмор и собите за издавање кои даваат и услуга за исхрана на гостите треба да има:

1. мијалник со славина за студена и топла вода и одвод;
2. шпорет со најмалку две грејни плочи или друг термички уред и обезбедена енергија;
3. шпајз или кујнско ормарче за чување прехранбени продукти;
4. орманче или фиоки за садови и прибор за јадење;
5. посатки за приготвување и консумирање на храна и пијалаци, доволни според бројот на креветите за гостите, а најмалку:
  - три чинии (плитки, длабоки и мали) по кревет;
  - една шоља со чинија за напивка (бело кафе, чај, какао и др.) по кревет;
  - една гарнитура прибор за јадење (лажица, виљушка, нож, мало лажиче) по кревет;
  - црни и бели посатки за приготвување и сервирање на јадења;
  - прибор (ножеви и др.) за приготвување на прехранбени продукти;
  - крпи за бришење на садови;
  - сад за отпадоци со доволна големина за еднодневни потреби.

### **Кабаре, ноќен бар, диско клуб**

#### Член 31

Ноќните барови, дансинг баровите, диско клубовите и сличните објекти, треба да бидат лоцирани во затворени простории и во нив треба да биде обезбеден простор за играње и простор за изведување музички и слични програми.

Кај објекти кои нудат услуги за забава треба да постојат посебни простории кои ќе бидат означени како гардероби за уметничките групи.

Објектите треба да имаат клима уред и соодветна вентилација која обезбедува промена на воздухот 20 пати во еден час. Објектите треба да имаат соодветна звучна изолација во согласност со прописите за заштита од бучава. Во објектите треба да има најмалку еден излез за итни ситуации за капацитет од 100 гости, а за поголем број на лица соодветен број на помошни излези.

Опремата на угостителските објекти се состои од седечки гарнитури или маси со столови, пулт, шанк со дозери за точење на алкохол и безалкохолни пијалаци.

**Диско клубот на отворен простор** треба да биде оддалечен од станбените објект во радиус од најмалку 300 м воздушна линија.

Во диско клуб на отворен простор треба да има простор од најмалку 300 м<sup>2</sup> и да има обезбеден простор за играње и простор за изведување на музички и слични програми.

Кај објекти кои нудат услуги за забава треба да постојат посебни простории кои ќе бидат означени како гардероби за уметничките групи.

Опремата во диско клубот на отворен простор е во согласност со став 4 од овој член.

Објектот треба да има обезбедено и помошни излези и тоа најмалку по еден за капацитет од 200 посетители. Овој вид на објект после 01:00 часот може да користи музика со максимално дозволено ниво на бучава до 35 децибела.

## **Киоск**

### **Член 32**

Во киоскот во кој се врши послужување преку шалтер, треба да има фрижидер, затворен долап за чување на прехранбени производи и прибор за работа, работна маса и мијалник со бојлер уредно приклучен на водоводна и канализациона мрежа.

Во киоскот можат да бидат поставени еден или повеќе од следните уреди: скара или ражен, тостер и соодветни садови за приготвување виршли, помфрит и сл. Во киоскот треба да бидат обезбедени уреди за одвод на чад и уреди за проветрување на објектот.

## **Подвижни објекти**

### **Член 33**

Конфекционирани угостителски услуги се даваат во подвижни објекти кои имаат најмалку 3 м<sup>2</sup> површина и 1,90 м височина од подот до таванот.

Објектот треба да има фрижидер, затворен долап за чување на прехранбени производи, прибор за работа и соодветно место за чување на приборот, работна маса и пулт за послужување, мијалник со бојлер и подот во објектот да биде од материјал кој лесно се чисти.

Објектот треба да има природно или вештачко осветлување, проветрување, а снабдувањето со вода и исфрлањето на отпадните материји, односно снабдувањето со електрична енергија треба да биде во согласност со член 6 и 7 од овој правилник.

## **Пловни објекти**

### **Член 34**

Просторијата за давање на услуги за исхрана во пловните објекти треба да ги исполнува условите од член 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 15, 19, 20, 21, 22, 23, 24 и 25 од овој правилник.

Висината на просторијата од став 1 на овој член треба да изнесува најмалку 2,2 м, а површината на просторијата да изнесува најмалку 20 м<sup>2</sup>.

## **III. ПРЕОДНИ И ЗАВРШНИ ОДРЕДБИ**

### **Член 35**

Со влегувањето во сила на овој правилник престанува да важи Правилникот за минималните технички услови за вршење на угостителската и туристичката дејност и условите за категоризација на објектите на туристичката понуда („Службен весник на Република Македонија” бр. 59/95; 19/96; 38/97; 57/97 и 41/2004).

Член 36

Овој правилник влегува во сила наредниот ден од денот на објавувањето во “Службен весник на Република Македонија”.

Бр. 13-952/1  
3 февруари 2006 година  
Скопје

Министер,  
м-р **Фатмир Бесими**, с.р.