

Na osnovu člana 79. stav 1. Zakona o turizmu ("Službeni glasnik RS", br. 36/09 i 88/10 i 99/11 - dr. zakon),

Ministar ekonomije i regionalnog razvoja donosi

# Pravilnik o uslovima i načinu obavljanja ugostiteljske delatnosti, načinu pružanja ugostiteljskih usluga, razvrstavanju ugostiteljskih objekata i minimalno tehničkim uslovima za uređenje i opremanje ugostiteljskih objekata

## Član 1.

Ovim pravilnikom propisuju se uslovi i način obavljanja ugostiteljske delatnosti, način pružanja ugostiteljskih usluga, razvrstavanje ugostiteljskih objekata, minimalni tehnički uslovi za uređenje i opremanje ugostiteljskih objekata u zavisnosti od načina usluživanja i vrste usluga koje se pretežno pružaju u ugostiteljskom objektu i van ugostiteljskog objekta, u pokretnom objektu, u domaćoj radinosti i u seoskom turističkom domaćinstvu.

## I. USLOVI I NAČIN OBAVLJANJA UGOSTITELJSKE DELATNOSTI, NAČIN PRUŽANJA UGOSTITELJSKIH USLUGA

## Član 2.

Ugostiteljska delatnost jeste pružanje usluga smeštaja, pripremanje i usluživanje hrane, pića i napitaka, kao i pripremanje i dostavljanje hrane korisnicima za potrošnju na drugom mestu, u skladu sa zakonom kojim se uređuje oblast turizma.

Ugostiteljska delatnost se obavlja u ugostiteljskom objektu, van ugostiteljskog objekta i u pokretnom ugostiteljskom objektu, u skladu sa zakonom kojim se uređuje oblast turizma.

Ugostiteljski objekat je funkcionalno povezan, posebno uređen i opremljen prostor koji ispunjava propisane minimalne tehničke i sanitarno-higijenske uslove za pružanje ugostiteljskih usluga, odnosno za obavljanje ugostiteljske delatnosti, u skladu sa zakonom kojim se uređuje oblast turizma.

## Član 3.

Usluge smeštaja se mogu pružati na sledeće načine: pružanjem usluga smeštaja u prostoriji i pružanjem usluga smeštaja na otvorenom.

Usluge ishrane i pića se mogu pružati na sledeće načine:

- 1) usluživanjem u prostoriji i usluživanjem na otvorenom prostoru;
- 2) usluživanjem na ugostiteljski način i usluživanjem preko pulta ili šaltera;
- 3) samousluživanjem.

Usluživanje na ugostiteljski način je usluživanje koje se vrši u posuđu, sa priborom za jelo, a hrana i piće se najčešće konzumiraju za stolom.

## II. RAZVRSTAVANJE UGOSTITELJSKIH OBJEKATA

### Član 4.

Prema vrsti ugostiteljskih usluga koje se u objektu pružaju, ugostiteljski objekat može biti:

- 1) ugostiteljski objekat za smeštaj;
- 2) ugostiteljski objekat za ishranu i piće;
- 3) catering objekat.

U ugostiteljskom objektu za smeštaj pružaju se sledeće vrste ugostiteljskih usluga:

- 1) usluge smeštaja, pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka ili
- 2) usluge smeštaja, pripremanja i usluživanja pića i napitaka ili
- 3) usluge smeštaja i druge usluge uobičajene u ugostiteljstvu.

U ugostiteljskom objektu za ishranu i piće pružaju se sledeće vrste ugostiteljskih usluga:

- 1) usluge pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka ili
- 2) usluge pripremanja i usluživanja pića i napitaka.

U ugostiteljskom objektu za smeštaj i u ugostiteljskom objektu za ishranu i piće mogu se pružati i druge usluge uobičajene u ugostiteljstvu.

U catering objektu se priprema hrana, piće i napici, radi usluživanja i potrošnje na drugom mestu.

### 1. Vrste ugostiteljskih objekata za smeštaj

### Član 5.

Vrste ugostiteljskih objekata za smeštaj su: hotel, apart hotel, garni hotel, motel, turističko naselje, apartmansko naselje, kamp, pansion, hostel, prenočište, odmaralište, kuća, apartman, soba, seosko turističko domaćinstvo, lovačka vila, lovačka kuća, lovačka koliba i drugi objekti za pružanje usluga smeštaja nezavisno od naziva pod kojim posluju (konačište, han, konak, etno kuća, vila, kampiralište, kamping odmorište, kamping stop i dr.).

Ugostiteljski objekat za smeštaj može imati depandanse, paviljone, bungalove kao odvojene građevinske celine locirane u njegovoj neposrednoj blizini. U depadansima paviljonima, bungalovima se pružaju usluge smeštaja, a usluge ishrane i pića po pravilu u osnovnom objektu.

Izuzetno od stava 2. ovog člana depadansi, paviljoni, bungalovi ne mogu biti u sastavu ugostiteljskih objekata za smeštaj vrste kuća, apartman, soba i seosko turističko domaćinstvo.

### Član 6.

Hotel je ugostiteljski objekat za smeštaj u kojem se pružaju usluge smeštaja, ishrane i pića i druge usluge uobičajene u ugostiteljstvu, minimalnog kapaciteta deset smeštajnih jedinica. Hotel je funkcionalna celina koju čini građevinski objekat, odnosno deo građevinskog objekta. Hotel može imati odvojene delove koji nisu spojeni toplom vezom sa osnovnim objektom u kojem se pružaju usluge smeštaja, a usluge ishrane i pića i druge usluge pružaju se u osnovnom objektu.

Apart hotel je podvrsta hotela minimalnog kapaciteta sedam smeštajnih jedinica od kojih najmanje 80% čine smeštajne jedinice vrste apartman.

Garni hotel je podvrsta hotela minimalnog kapaciteta sedam smeštajnih jedinica u kojem se pružaju usluge noćenja i doručka koji se može pripremati u garni hotelu ili pribavljati cateringom.

Hotel je ugostiteljski objekat koji se kategoriše.

## **Član 7.**

Motel je ugostiteljski objekat za smeštaj u kojem se pružaju usluge smeštaja, ishrane i pića, lociran uz saobraćajnicu izvan naseljenog mesta namenjen kraćem zadržavanju gostiju, minimalnog kapaciteta sedam smeštajnih jedinica. Motel je funkcionalna celina koju čini građevinski objekat odnosno deo građevinskog objekta. Motel može imati odvojene delove koji nisu spojeni toplom vezom sa osnovnim objektom u kojem se pružaju usluge smeštaja, a usluge ishrane i pića i druge usluge pružaju se u osnovnom objektu.

Motel je ugostiteljski objekat koji se kategoriše.

## **Član 8.**

Turističko naselje je ugostiteljski objekat predstavljen skupom građevinski izdvojenih objekata za smeštaj i ishranu i piće minimalnog kapaciteta od 25 smeštajnih jedinica, koji mora da ima centralnu recepciju, ugostiteljske, sportsko-rekreativne, zabavne i druge objekte i sadržaje koji su prilagođeni uslovima destinacije. U sastavu turističkog naselja se nalazi više odvojenih funkcionalno i građevinski povezanih celina.

Apartmansko naselje je turističko naselje koje u svom sastavu ima preko 80% smeštajnih jedinica vrste apartman.

Turističko naselje je ugostiteljski objekat koji se kategoriše.

## **Član 9.**

Kamp je ugostiteljski objekat za smeštaj na otvorenom prostoru, u kojem se pružaju usluge privremenog postavljanja i korišćenja pokretne opreme za kampovanje potrebne za boravak gostiju na otvorenom prostoru, usluge smeštaja u stacioniranom objektu za smeštaj (kamp prikolice, kamp kućice i bungalovi), kao i usluge parkiranja motornih vozila gostiju, sa najmanje 15 kamp parcela.

Kampiralište je ugostiteljski objekat za smeštaj na otvorenom prostoru, u kojem se pružaju usluge privremenog postavljanja i korišćenja pokretne opreme za kampovanje potrebne za boravak gostiju na otvorenom prostoru, usluge smeštaja u stacioniranom objektu za smeštaj (kamp prikolice, kamp kućice i bungalovi), kao i usluge parkiranja motornih vozila gostiju, sa maksimalno 30% stacionarnih objekata za smeštaj u odnosu na ukupan broj kamp parcela.

Kamping odmorište (kamping stop, kamping parking) je ugostiteljski objekat za smeštaj na otvorenom prostoru, namenjen noćenju ili kraćem zadržavanju gostiju, sa najviše 30 kamp parcela, u kojem se pružaju usluge privremenog postavljanja pokretne opreme za kampovanje u vlasništvu gostiju.

Ugostiteljski objekat iz stava 1. ovog člana se kategoriše, a ugostiteljski objekti iz st. 2. i 3. ovog člana se ne kategorišu.

## **Član 10.**

Pansion je ugostiteljski objekat za pružanje usluga smeštaja, ishrane i pića i drugih usluga uobičajenih u ugostiteljstvu, po pravilu za duži boravak, sa najmanje pet smeštajnih jedinica. Pansion je funkcionalna celina koju čini građevinski objekat, odnosno deo građevinskog objekta. Pansion može imati odvojene delove koji nisu spojeni toplom vezom sa osnovnim objektom u kojem se pružaju usluge smeštaja, a usluge ishrane i pića i druge usluge pružaju se u osnovnom objektu.

Pansion je ugostiteljski objekat koji se kategoriše.

## **Član 11.**

Prenočište (konačište, konak, han, i sl.) je ugostiteljski objekat za pružanje usluge smeštaja u kome se

mogu pružati i usluge ishrane i pića.

Odmaralište i drugi objekti namenjeni odmoru i rekreaciji posebnih kategorija korisnika (dečja i omladinska odmarališta, planinarski, izviđački i dr.), u kojima se pružaju usluge smeštaja i ishrane i pića ili samo smeštaja zaposlenima, deci i omladini, odnosno članovima udruženja i organizacija osnivača odmarališta, ukoliko usluge smeštaja i ishrane i pića ili samo smeštaja pružaju trećim licima, smatraju se ugostiteljskim objektima.

Hostel je ugostiteljski objekat za pružanje usluge smeštaja u kojem se po pravilu obezbeđuje ležaj u višekrevetnim sobama (zajedničko korišćenje sobe) i to maksimalno jedan ležaj (poseban ili na sprat) na 4 m<sup>2</sup>, sa razmakom od 0,75 m između kreveta, a mogu se pružati usluge ishrane i pića u hostelu ili u njegovoj neposrednoj blizini. U hostelu mora biti obezbeđeno čuvanje stvari gosta.

Ugostiteljski objekti iz ovog člana se ne kategorišu.

## **Član 12.**

Kuća je građevinski i funkcionalno samostalan ugostiteljski objekat za smeštaj sa sopstvenim dvorištem koja se izdaje gostu kao celina. Gostu kome se pružaju usluge smeštaja u kući, mogu se pružati i usluge ishrane i pića. U kući je obezbeđena mogućnost da gost samostalno priprema hranu.

Apartman kao zaseban ugostiteljski objekat za smeštaj je deo stambene zgrade ili kuće u kojem se gostu apartmana pruža usluga smeštaja, a može se pružati i usluga ishrane i pića. U apartmanu je obezbeđena mogućnost da gost samostalno priprema hranu.

Soba kao zaseban ugostiteljski objekat za smeštaj je deo stambene zgrade, kuće ili stana u kome se pruža usluga smeštaja, a može da se gostu sobe pruža i usluga ishrane i pića.

Seosko turističko domaćinstvo je ugostiteljski objekat ili grupa ugostiteljskih objekata za smeštaj, u kojem se pružaju usluge smeštaja, ishrane i pića ili samo ishrane i pića, koji se nalazi u ruralnom (seoskom) okruženju sa elementima lokalnog obeležja i nasleđa.

Usluge smeštaja odnosno ishrane i pića iz ovog člana pruža fizičko lice kao i preduzetnik, privredno društvo, drugo pravno lice ili ogranak stranog pravnog lica, u skladu sa zakonom kojim se uređuje oblast turizma.

Ugostiteljski objekti iz ovog člana se kategorišu.

## **Član 13.**

Lovačka vila je objekat za smeštaj u kojem se gostima pružaju usluge smeštaja, ishrane i pića, koja ima najmanje pet smeštajnih jedinica vrste soba sa kupatilom i/ili apartman.

Lovačka kuća je objekat za smeštaj u kojem se gostima, u prirodnom okruženju u lovištu, pružaju usluge smeštaja, a mogu da se pružaju i usluge ishrane, pića i napitaka.

Lovačka koliba je objekat za smeštaj gostiju u lovištu, na mestu udaljenom od naselja i komunikacija, a namenjen je kraćem zadržavanju gostiju.

Ugostiteljski objekat iz stava 1. ovog člana se kategoriše, a ugostiteljski objekti iz st. 2. i 3. ovog člana se ne kategorišu.

Na ugostiteljske objekte iz ovog člana se ne primenjuju ostale odredbe ovog pravilnika.

## **2. Vrste ugostiteljskih objekata za ishranu i piće**

### **Član 14.**

Vrste ugostiteljskih objekata za pružanje usluga ishrane i pića su: restoran, kafana, bar, objekat brze hrane, pokretni objekat i drugi objekti (gostionica, krčma, konoba, mehana, nacionalna kuća, čarda, restoran domaće kuhinje, taverna, kafeterija, picerija, pečenjara, gril, ćevabdžinica, riblji gril, pileći gril,

roštiljnica, pivnica, kafe-poslastičarnica, palačinkarnica, kafe, čajdžinica, bife, bistro, birtija, aperitiv bar, kafe bar, koktel bar sendvič bar, salat bar, ekspreso bar, snek bar, noćni bar, disko bar, dansing bar, kabare bar i dr.).

Ugostiteljski objekti za pružanje usluga ishrane i pića se ne kategorišu.

## **Član 15.**

Restoran je ugostiteljski objekat u kojem se priprema i za stolom uslužuje veliki izbor toplih i hladnih jela, poslastica, pića i napitaka. Pored jela domaće kuhinje, u restoranu se pripremaju i uslužuju jela internacionalne kuhinje, odnosno jela koja su po nazivu, vrsti namirnica od kojih se pripremaju i načinu pripremanja opšte poznata u svetu. Za svako konzumno mesto u prostoriji za usluživanje restorana mora biti obezbeđena površina od najmanje 1,50 m<sup>2</sup>. U ponudi restorana mora biti najmanje jedan meni sa tri sleda jela.

Specijalizovani restoran (restoran domaće kuhinje, kineski, italijanski, vegetarijanski, riblji, lovački, i dr.) je podvrsta restorana u kojem se pripremaju i uslužuju posebne vrste jela, koja u ponudi jela ima pretežno posebne vrste jela prema specijalizaciji restorana.

Restoran sa samoposluživanjem, odnosno ekspres restoran je ugostiteljski objekat u kojem se pripremaju i uslužuju unapred pripremljena topla i hladna jela, pića i napitci, pri čemu se usluge ishrane i pića vrše samoposluživanjem ili po principu samoizbora i samoposluživanja unapred pripremljenih toplih i hladnih jela koja su izložena u toplim i hladnim vitrinama, kao i i pića i napitaka.

## **Član 16.**

Kafana (gostionica, krčma, konoba, mehana, čarda, taverna i sl.) je ugostiteljski objekat u kojem se pripremaju i uslužuju pića, napici, pretežno jednostavna jela (sve vrste doručaka, suhomesnati proizvodi, kuvana jela, specijaliteta od mesa) i jednostavne poslastice.

Bar (kafeterija, aperitiv bar, kafe bar, koktel bar, sendvič bar, salat bar, snek bar, bar na otvorenom, pub i dr.) je ugostiteljski objekat u kome se uslužuju pića i napici ili se pripremaju i uslužuju ili samo uslužuju pića i napici i jednostavna topla i hladna jela. Jela mogu da se pripremaju naočigled gostiju i uslužuju za pultom ili točionicom pića.

Disko bar, dansing bar, disko klub, kabare bar i sl. su ugostiteljski objekti u kojima se pored usluga iz stava 2. ovog člana pružaju i usluge zabave: ples, muzički i kabare programi i sl.

Kafe, kafić, čajdžinica i sl. je ugostiteljski objekat u kojem se uslužuju različite vrste pića i napitaka i to pretežno topli napici (kafa, čaj, topla čokolada).

## **Član 17.**

Pokretni ugostiteljski objekat je objekat koji se premešta iz jednog mesta u drugo sopstvenim pogonom ili vučom, u kome se priprema i uslužuje hrana pripremljena na drugom mestu u originalnom pakovanju, kao i piće u originalnoj ambalaži ili na točenje, uz upotrebu ambalaže za jednokratnu upotrebu.

Ugostiteljske usluge mogu se pružati i van ugostiteljskog objekta povremeno na sajmovima, vašarima, prigodnim proslavama i drugim javnim manifestacijama, a najduže 30 dana.

## **Član 18.**

Picerija, špagetara, piterija, tratorija, mlečni restoran, burekdžinica i slični objekti su ugostiteljski objekti u kojima se pripremaju i uslužuju na ugostiteljski način jela od testa i testenina (sve vrste finog peciva, burek, pite, mlečna jela, poslastice), pića i napici.

Kafe-poslastičarnica, palačinkarnica je ugostiteljski objekat u kojem se pripremaju i uslužuju ili samo uslužuju, na ugostiteljski način, poslastice, sladoled, palačinke, pića i napici.

## Član 19.

Objekat brze hrane ("fast food") je ugostiteljski objekat u kojem se pripremaju i uslužuju jednostavna topla i hladna jela, pića i napici u originalnoj ambalaži ili u ambalaži za jednokratnu upotrebu, a usluživanje se vrši preko natkrivenog šaltera ili pulta.

Pečenjara je ugostiteljski objekat u kojem se pripremaju i uslužuju sve vrste pečenja, pića i napici.

Gril (ćevabdžinica, riblji gril, pileći gril, roštiljnica) je ugostiteljski objekat u kojem se pripremaju i uslužuju pretežno jela s roštilja, pića i napici, po pravilu za pultom ili točionicom pića.

Pivnica (vinarija - vinski podrum) je ugostiteljski objekat u kojem se uslužuju pića pretežno različite vrste piva (vina), napici i pripremaju i uslužuju jela specifičnog asortimana (hladni naresci, slana peciva, kobasice i sl.).

Bife (bistro, buffet, birtija) je ugostiteljski objekat u kojem se pripremaju i uslužuju pretežno hladna jela, pića i napici.

## 3. Katering objekat

### Član 20.

Katering objekat je ugostiteljski objekat u kojem se priprema hrana, piće i napici radi usluživanja i potrošnje na drugom mestu.

## III. MINIMALNI TEHNIČKI USLOVI ZA UREĐENJE I OPREMANJE UGOSTITELJSKIH OBJEKATA U ZAVISNOSTI OD NAČINA USLUŽIVANJA I VRSTE USLUGA KOJE SE PRETEŽNO PRUŽAJU U UGOSTITELJSKOM OBJEKTU I VAN UGOSTITELJSKOG OBJEKTA, U POKRETNOM OBJEKTU, U DOMAĆOJ RADINOSTI I U SEOSKOM TURISTIČKOM DOMAĆINSTVU

### 1. Opšti minimalni tehnički uslovi za uređenje i opremanje ugostiteljskih objekata

#### Član 21.

Opšti minimalni tehnički uslovi utvrđeni ovim pravilnikom odnose se na sve vrste ugostiteljskih objekata, ako ovim pravilnikom nije drugačije određeno.

#### Član 22.

U ugostiteljskom objektu mora biti obezbeđeno:

1) snabdevanje tekućom higijenski ispravnom vodom za piće (javna vodovodna mreža, lokalni vodni objekti, sopstveni bunar);

2) stalno snabdevanje električnom energijom (javna električna mreža, sopstveni bešumni energetski izvor);

3) odlaganje čvrstih otpadnih materija (kontejneri ili kante sa poklopcima istog kvaliteta, smešteni na posebno određenom prostoru);

4) odvođenje otpadnih voda (javna kanalizaciona mreža, sopstvena kanalizacija, septičke jame).

Ugostiteljski objekat za povremeno pružanje ugostiteljskih usluga na sajmovima, vašarima i drugim

javnim manifestacijama i pokretni objekat mogu se snabdevati tekućom higijenski ispravnom vodom za piće iz rezervoara sa dovoljno tekuće higijenski ispravne vode, ukoliko nije obezbeđeno snabdevanje higijenski ispravnom vodom za piće iz javne vodovodne mreže, lokalnog vodnog objekta ili bunara.

Ugostiteljski objekat za povremeno pružanje ugostiteljskih usluga na sajmovima, vašarima i drugim javnim manifestacijama i pokretni objekat mogu za odvođenje otpadnih voda obezbediti rezervoar za otpadnu vodu odgovarajućeg kapaciteta, ukoliko nije obezbeđeno odvođenje otpadnih voda u javnu kanalizacionu mrežu, sopstvenu kanalizaciju ili septičku jamu.

### **Član 23.**

Sve prostorije i prostori u ugostiteljskom objektu u kojima borave ili se zadržavaju gosti moraju da imaju obezbeđeno grejanje, osim u ugostiteljskim objektima koji posluju samo u letnjem periodu.

Temperatura u prostorijama u kojima borave ili se zadržavaju gosti iznosi najmanje 18,5 °S.

### **Član 24.**

Prostorije u ugostiteljskom objektu za ishranu i piće disko bar odnosno dansing bar, disko klub, kabare bar i sl. iz člana 16. stav 3. ovog pravilnika, u kojima se emituje muzika ili izvodi zabavni program, moraju imati dodatnu zvučnu izolaciju u skladu sa posebnim propisima, kojom se obezbeđuje zaštita od buke stanara koji žive u neposrednoj blizini ovog ugostiteljskog objekta.

Ugostiteljski objekat za smeštaj koji u svom sastavu ima disko bar odnosno dansing bar, disko klub, kabare bar i sl. iz člana 16. stav 3. ovog pravilnika, ukoliko je sastavni deo građevinske celine ugostiteljskog objekta za smeštaj, mora ispuniti uslov iz stava 1. ovog člana u cilju zaštite od buke gostiju koji koriste usluge smeštaja.

### **Član 25.**

Ugostiteljski objekat mora da bude priključen na javnu telefonsku mrežu, osim ako ne postoje tehničke mogućnosti za priključenje.

Ugostiteljski objekat mora da ima najmanje jedan telefon na raspolaganju gostima (fiksni ili mobilni telefon).

### **Član 26.**

Ugostiteljski objekat mora da ima posebno uređen prilaz do ulaza za goste.

Prilazi do ulaza, ulaz u ugostiteljski objekat i naziv ugostiteljskog objekta moraju biti osvetljeni u vreme rada objekta noću.

### **Član 27.**

Sve prostorije ugostiteljskog objekta moraju imati osvetljenje.

Sve prostorije, odnosno prostori u kojima se kreću ili zadržavaju gosti noću moraju biti osvetljeni potpuno ili orijentacionom svetlom.

### **Član 28.**

Spoljni izgled ugostiteljskog objekta, podovi, zidovi, tavanice, stolarija, uređaji i oprema moraju se redovno održavati i biti u čistom, ispravnom i funkcionalnom stanju.

### **Član 29.**

Ugostiteljski objekat mora da bude opremljen i uređen na način kojim se omogućava racionalno

korišćenje prostora, nesmetano i sigurno kretanje i boravak gostiju i zaposlenog osoblja i nesmetan prenos stvari.

### **Član 30.**

Ugostiteljski objekat u kojem se pružaju usluge i osobama sa invaliditetom, mora da ima ulaz u objekat, kao i vrata, opremu i prostor za manipulaciju u prostorijama koje koriste, dimenzionisane i uređene u skladu sa potrebama osoba sa invaliditetom.

Ulazna vrata smeštajne jedinice za osobe sa invaliditetom moraju da budu označena odgovarajućim oznakama.

### **Član 31.**

Ugostiteljski objekat se sastoji od sledećih delova:

- 1) ekonomsko-tehničkog dela koji koristi isključivo zaposleno osoblje,
- 2) uslužnog dela koji je na raspolaganju gostima

ako ovim pravilnikom za pojedine vrste ugostiteljskog objekta i pojedine vrste ugostiteljskih usluga koje se u njemu pružaju nije drugačije određeno.

Ekonomsko-tehnički deo imaju svi ugostiteljski objekti.

Ekonomsko-tehnički deo se može sastojati od kuhinjskog bloka, pomoćnih prostorija ili prostora i servisno tehničkih prostorija ili prostora, zavisno od vrste ugostiteljskog objekta i vrste ugostiteljskih usluga koje se u njemu pružaju.

Uslužni deo imaju ugostiteljski objekti za smeštaj i ugostiteljski objekti za ishranu i piće koji pružaju usluge na ugostiteljski način.

Uslužni deo ugostiteljskog objekta čine različite prostorije odnosno prostori u zavisnosti od vrste ugostiteljskog objekta i vrste ugostiteljskih usluga koje se u tom objektu pružaju.

Prostorije i prostori ekonomsko-tehničkog i uslužnog dela ugostiteljskog objekta površinom, uređenjem, opremom i uređajima moraju odgovarati vrsti ugostiteljskih usluga koje se u ugostiteljskom objektu pružaju

Osim prostorija i prostora iz ovog člana, ugostiteljski objekti koji pružaju druge usluge uobičajene u ugostiteljstvu, mogu imati i druge prostorije i prostore za dodatne usluge koje pružaju.

### **Član 32.**

Prostorija u ugostiteljskom objektu, u smislu ovog pravilnika, predstavlja izdvojenu funkcionalnu celinu koja u organizacionom smislu može da se sastoji iz više delova - prostora, koji mogu biti i vizuelno odvojeni.

Prostorije u ugostiteljskom objektu su međusobno funkcionalno povezane i čine tehničko-tehnološku celinu.

Prostorije u ugostiteljskom objektu moraju da budu osvetljene i proventrene, kao i da se redovno čiste i spremaju.

### **Član 33.**

Prostorije odnosno prostori u ugostiteljskom objektu su međusobno funkcionalno povezane horizontalnim i vertikalnim komunikacijama: hodnicima, stazama, stepeništima i liftovima.

### **Član 34.**

Podovi hodnika i stepeništa koje su namenjene gostima, moraju da obezbede zaštitu od klizanja, kao i



da budu zaštićeni podnim oblogama jednostavnim za čišćenje, pranje i dezinfekciju.

## **Član 35.**

Ugostiteljski objekat za smeštaj sa više od pet nivoa mora da ima lift na svakom nivou koji koriste gosti.

Pod nivoom se podrazumevaju: podrum, suteran, prizemlje, polusprat, sprat i potkrovlje. Međusprat ne predstavlja nivo.

Ako se podrum sastoji od više nivoa, uzimaju se u obzir svi nivoi koje koriste gosti. Dva polusprata smatraju se jednim spratom - nivoom. Na svakom drugom poluspratu je neophodna stanica lifta.

Potkrovlje ne mora imati stanicu lifta ukoliko tehničke mogućnosti to ne dozvoljavaju.

## **2. Posebni minimalni tehnički uslovi za ugostiteljske objekte za ishranu i piće**

### **Član 36.**

Posebni minimalni tehnički uslovi za ugostiteljske objekte za ishranu i piće utvrđeni ovim pravilnikom se odnose na sve vrste ugostiteljskih objekata za ishranu i piće, ako ovim pravilnikom nije drugačije određeno.

### **Član 37.**

Ugostiteljski objekat za ishranu i piće u kome se pružaju usluge pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka, sastoji se od prostorija ekonomsko-tehničkog dela koje čine kuhinjski blok, pomoćne prostorije i servisno tehničke prostorije i od prostorija uslužnog dela.

Ugostiteljski objekat za ishranu i piće u kome se pružaju samo usluge pripremanja i usluživanja pića i napitaka, sastoji se od prostorija odnosno prostora ekonomsko-tehničkog dela za prijem i skladištenje pića i ambalaže i od servisno-tehničkih prostorija odnosno prostora u okviru ekonomsko-tehničkog dela i od prostorija uslužnog dela.

Uslužni deo u ugostiteljskim objektima iz st. 1. i 2. ovog člana sastoji se od prostorije odnosno prostora za usluživanje, garderobe i toaleta za goste. Garderoba i toalet za goste mogu se nalaziti u okviru prostorije odnosno prostora za usluživanje.

#### *2.1. Ekonomsko-tehnički deo ugostiteljskih objekata za ishranu i piće*

##### **2.1.1. Kuhinjski blok ugostiteljskih objekata za ishranu i piće**

### **Član 38.**

Kuhinjski blok ugostiteljskog objekta za ishranu i piće je funkcionalna celina koja se sastoji iz više delova - radnih celina u kojima se odvija tehnološki proces obrade i pripreme hrane i to:

1) prostorija ili prostora u kojima se obrađuje, priprema i čuva hrana pre usluživanja i vrši pranje posuđa (u daljem tekstu: kuhinja);

2) prostorija ili prostora u kojima se skladišti hrana, piće, predmeti opšte upotrebe i povratna ambalaža (u daljem tekstu: magacini).

Kuhinja može imati točionicu pića, ukoliko ona nije smeštena u uslužnom delu ugostiteljskog objekta.

### **Član 39.**

Ugostiteljski objekti za ishranu i piće vrste kafe-poslastičarnica, palačinkarnica, pokretni ugostiteljski objekat, bar (kafeterija, aperitiv bar, kafe bar, koktel bar, sendvič bar, salat bar, snek bar, bar na

otvorenom, pab i dr.), disko bar, dansing bar, disko klub, kabare bar i sl., mogu usluživati hranu pripremljenu na drugom mestu.

Kuhinjski blok u ugostiteljskom objektu za ishranu i piće, u kojem se uslužuje hrana pripremljena na drugom mestu odnosno objektu, umesto kuhinje ima prostoriju ili prostor za prijem i kratkoročno čuvanje hrane.

## **Član 40.**

Kuhinjski blok u ugostiteljskom objektu za ishranu i piće površinom, uređenjem, opremom i uređajima mora da odgovara tehnološkom procesu koji se u njima odvija, odnosno asortimanu ponuđenih jela, pića i napitaka.

## **Član 41.**

Kuhinja se oprema ugostiteljskom opremom i mora da ima:

- 1) termičke uređaje i aparate;
- 2) pribor i uređaje za čišćenje, merenje, obradu i pripremu hrane;
- 3) najmanje dve jednodelne sudopere sa toplom i hladnom vodom od kojih jedna za hranu bilnog porekla (voće i povrće) i jedna za hranu životinjskog porekla (meso i riba) i najmanje po jednu radnu površinu za pripremu hrane za povrće i voće, za meso i za ribu;
- 4) police ili ormari za smeštaj kuhinjskog, restoranskog posuđa i pribora i police ili ormari za smeštaj hrane (dnevni magacin);
- 5) rashladne uređaje za čuvanje hrane u kuhinji;
- 6) prostor sa najmanje jednom dvodelnom sudoperom s tekućom toplom i hladnom vodom za pranje posuđa, ili sa jednodelnom sudoperom s tekućom toplom i hladnom vodom i mašinu za pranje posuđa;
- 7) uređaj za odvod dima, pare i mirisa koji onemogućava širenje dima, pare i mirisa u prostorije u kojima se zadržavaju gosti;
- 8) prirodno ili mehaničko provetravanje sa mogućnošću izmene vazduha;
- 9) dovoljan broj higijenskih posuda za otpatke.

Kuhinja u zavisnosti od asortimana jela koja se u kuhinji pripremaju, ima toplu kuhinju i/ili hladnu kuhinju.

Deo kuhinje u kojoj se vrši termička obrada hrane je topla kuhinja, a deo kuhinje u kojoj se vrši priprema hladnih predjela, hladnih jela i salata je hladna kuhinja.

## **Član 42.**

Kuhinja u kojoj se priprema pica mora da ima i pećnicu za pečenje pica.

Kuhinja u kojoj se pripremaju razne vrste pečenja mora da ima i posebnu radnu celinu za pripremu mesa opremljenu sa uređajima za pečenje mesa (zidanim ili industrijski proizvedenim ili kabinu s rotirajućim ražnjem), prostor za čuvanje pečenog mesa na higijenski način i prostor za čišćenje, pranje i dezinfekciju opreme i pribora.

Kuhinja u kojoj se pripremaju poslastice i peciva mora imati i radnu celinu za pripremu poslastica i peciva, pekarsko-poslastičarsku radionicu, koja se sastoji od radne površine, sudopere sa tekućom hladnom i toplom vodom i rashladne vitrine za poslastice.

Kuhinja u kojoj se pripremaju jednostavne poslastice (palačinke i sl.) ne mora da ima radnu celinu iz stava 3. ovog člana, već se priprema jednostavnih poslastica može vršiti u okviru tople kuhinje.

## **Član 43.**

Kuhinja u ugostiteljskom objektu za ishranu i piće u kome se pripremaju jednostavna hladna i topla jela specifičnog asortimana (jela sa roštilja, ili jela od testa i testenina, hot-dog, sendvič, palačinke i sl.), a koji ima do 50 konzumnih mesta, umesto propisanog broja sudopera iz člana 41. stav 1. tač. 3) i 6) ovog pravilnika može imati jednodelnu sudoperu za pripremu hrane i jednodelnu sudoperu za pranje posuđa.

#### **Član 44.**

Prostorija odnosno prostor za prijem i kratkoročno čuvanje hrane u ugostiteljskom objektu za ishranu i piće u kojem se na ugostiteljski način uslužuje hrana na drugom mestu pripremljena, može imati: radne površine, termičke uređaje, rashladne uređaje za čuvanje hrane, uređaj za merenje, police ili ormare za smeštaj restoranskog posuđa i pribora i hrane, jednodelnu sudoperu s tekućom toplom i hladnom vodom za pranje posuđa ili mašinu za pranje posuđa i dovoljan broj higijenskih posuda za otpatke, odnosno mora da površinom, uređenjem, opremom i uređajima odgovara asortimanu ponuđenih jela.

Prostor za prijem i kratkoročno čuvanje hrane u ugostiteljskom objektu za ishranu i piće u kojem se uslužuju se sendviči i slična jela pripremljena na drugom mestu, pri čemu se ne usluživanje ne vrši na ugostiteljski način, mora imati termičke uređaje, rashladne uređaje za čuvanje hrane i dovoljan broj higijenskih posuda za otpatke.

Prostorija za prijem i kratkoročno čuvanje hrane, odnosno prostorija u okviru koje se nalazi prostor za prijem i kratkoročno čuvanje hrane, mora imati prirodno ili mehaničko provetravanje sa mogućnošću izmene vazduha.

#### **Član 45.**

Radne površine u kuhinji i prostoriji odnosno prostoru za prijem i kratkoročno čuvanje hrane, moraju da imaju gornju ploču od materijala koji se lako čisti, pere i dezinfikuje, a površine koje su u dodiru sa vodom moraju da budu od nerđajućeg materijala.

Pod u kuhinji i prostoriji odnosno prostoru za prijem i kratkoročno čuvanje hrane mora da bude izrađen od materijala koji ne sme da bude klizav i koji se lako čisti i održava.

Zidovi u kuhinji i prostoriji odnosno prostoru za prijem i kratkoročno čuvanje hrane moraju da budu obloženi do visine od 2 m od poda keramičkim pločicama ili vodonepropusnim materijalom koji se lako čisti i održava

#### **Član 46.**

Za potrebe zaposlenog osoblja u kuhinji i prostoriji odnosno prostoru za prijem i kratkoročno čuvanje hrane mora da se obezbedi poseban umivaonik sa tekućom hladnom i toplom vodom opremljen priborom i sredstvima za pranje, dezinfekciju i sušenje ruku na higijenski način.

#### **Član 47.**

Magacin mora da bude organizovan u zavisnosti od vrste i količine hrane, pića, sredstava za higijenu i drugih predmeta opšte upotrebe koja se u njemu skladišti. Oprema se odgovarajućim paletama, policama ili regalima i hladnjačama ili rashladnim uređajima odgovarajućeg kapaciteta za lako kvarljivu hranu.

Magacin u kojem se čuva hrana mora biti u neposrednoj blizini kuhinje.

Ugostiteljski objekti koji umesto kuhinje imaju prostoriju odnosno prostor za prijem i kratkoročno skladištenje hrane, nisu u obavezi da imaju magacin za hranu.

#### **Član 48.**

Prostorije kuhinjskog bloka moraju da budu povezane na način kojim se obezbeđuje da osoblje ne

prolazi prostorijama koje su namenjene gostima.

Prozori i otvori u kuhinjskom bloku moraju da imaju mehaničku zaštitu od insekata i glodara (mreža na prozorima, rešetka na slivnicima, maska na donjem delu vrata).

### 2.1.2. Pomoćne prostorije i servisno-tehničke prostorije u ugostiteljskih objekata za ishranu i piće

#### **Član 49.**

Pomoćne prostorije se sastoje od prostorija koje služe za sanitarne, higijenske i druge potrebe zaposlenog osoblja (garderoba odnosno prostor za presvlačenje, prostor za odmor, toaleti i dr.).

U ugostiteljskom objektu za ishranu i piće se obezbeđuju pomoćne prostorije uređene i opremljene u skladu sa propisima kojima se uređuju sanitarno-higijenski uslovi.

#### **Član 50.**

U ugostiteljskom objektu za ishranu i piće mora biti obezbeđen najmanje jedan toalet za zaposleno osoblje u skladu sa propisima kojima se uređuju sanitarno-higijenski uslovi.

#### **Član 51.**

Ugostiteljski objekat za ishranu i piće koji se nalazi na aerodromu, železničkoj i autobuskoj stanici, sajmu, zelenoj pijaci, u poslovnom, tržnom i sportskom centru i u sličnim celinama, ne mora da ima toalet za zaposlene ako je obezbeđeno korišćenje toaleta u okviru te celine koji koriste isključivo lica pod sanitarnim nadzorom.

#### **Član 52.**

Servisno-tehničke prostorije sastoje se od prostorija ili prostora u kojima su smeštene kotlarnice, instalacije i drugi uređaji, koje služe za servisiranje i održavanje uređaja i opreme ugostiteljskog objekta za ishranu i piće.

### *2.2. Uslužni deo ugostiteljskog objekta za ishranu i piće*

#### 2.2.1. Prostorija odnosno prostor za usluživanje

#### **Član 53.**

Usluživanje hranom, pićem i napicima može da se obavlja u prostoriji za usluživanje ili prostoru za usluživanje na otvorenom (terase, bašte).

U delu prostorije odnosno prostora za usluživanje ugostiteljskog objekta za ishranu i piće koji pruža usluge pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka, mogu se pred gostima pripremati jednostavna hladna, topla jela, poslastice i napici.

Ugostiteljski objekat za ishranu i piće sa samoposluživanjem mora da bude opremljen samouslužnom linijom i izložbenim toplim i hladnim vitrinama za jela, pića i napitke.

#### **Član 54.**

Prostorija za usluživanje mora da bude provetrena, osvetljena i opremljena nameštajem (stolovi, stolice, klupe, pultovi i dr.) prikladnim za usluživanje hrane, pića i napitaka.

Pod u prostoriji za usluživanje mora da bude izrađen od materijala koji ne sme da bude klizav i koji se lako čisti i održava.

## **Član 55.**

Sto za usluživanje mora da ima površinu koja se lako čisti i dezinfikuje.

Sto za usluživanje mora da bude prekriven neoštećenim i čistim stolnjakom ili pojedinačnim podmetačima ispred svakog gosta, sa papirnom ili platnenom salvetom.

Pribor za jelo (kašike, noževi, viljuške idr.) ugostiteljskog objekta za ishranu i piće koji pruža usluge pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka, mora da bude od nerđajućeg materijala i neoštećen.

## **Član 56.**

Ugostiteljski objekat za ishranu i piće mora da ima točionicu pića.

Točionica pića je funkcionalna celina, prostorija ili deo prostorije, u kojoj se toče alkoholna i bezalkoholna pića i pripremaju topli i hladni napici.

Točionica pića može biti smeštena u kuhinji ili u sastavu prostorije odnosno prostora za usluživanje.

## **Član 57.**

Točionica pića mora da ima:

- 1) pult za izdavanje pića i napitaka;
- 2) radnu površinu i dvodelnu sudoperu sa tekućom toplom i hladnom vodom sa ocedivačem ili radnu površinu i mašinu za pranje čaša i jednodelnju sudoperu sa ocedivačem;
- 3) priručni prostor za odlaganje ambalaže koji je fizički i vidno odvojen od prostora u kojem se uslužuju gosti;
- 4) rashladne uređaje;
- 5) termički uređaj ukoliko se uslužuju topli napici;
- 6) dozatore pića ili obezbeđeno merenje količine pića;
- 7) police za čaše, šolje i pića;
- 8) higijensku posudu za otpatke.

Ugostiteljski objekat za ishranu i piće u kojem se toči i uslužuje pivo vrste pivnica, mora da bude opremljen uređajem za točenje piva u okviru točionice pića.

## **Član 58.**

Ugostiteljski objekat za ishranu i piće mora imati obezbeđene odgovarajući broj vešalica u prostoriji za usluživanje ili garderobu (prostorija ili prostor) za odlaganje odevnih predmeta gostiju.

U garderobi za goste koja se nalazi izvan prostorije za usluživanje, mora biti obezbeđeno čuvanje odloženih odevnih predmeta gostiju.

## **Član 59.**

Ugostiteljski objekat za ishranu i piće u kojem se u okviru prostorije za usluživanje pružaju i usluge zabave, mora da bude opremljen podijumom za ples odnosno podijumom za izvođenje umetničkog programa.

Podijum predstavlja i deo prostorije za usluživanje koji je oslobođen od stolova i stolica.

Ugostiteljski objekat iz stava 1. ovog člana u kojem se priređuje artistski, kabare odnosno muzički program koji uključuje promenu garderobe odnosno kostima, mora imati posebnu garderobu za izvođače koja se oprema umivaonikom i tušem sa toplom i hladnom vodom.

Ugostiteljski objekat iz stava 1. ovog člana u kojem se priređuje artistski, kabare odnosno muziki program, a muziki uređaji i artistski rekviziti se drže u ovom ugostiteljskom objektu za period za koji su izvođači angažovani, mora imati prostoriju ili prostor za smeštaj muzičkih uređaja i artistskih rekvizita.

## 2.2.2. Toaleti za goste

### Član 60.

Ugostiteljski objekat za ishranu i piće u kome se usluživanje vrši na ugostiteljski način, mora da ima uređen i opremljen toalet za goste, i to:

- 1) toalet za žene, koji se sastoji od predprostora i WC kabine;
- 2) toalet za muškarce, koji se sastoji od predprostora, WC kabine i pisoara.

Pisoar u toaletu za muškarce je zidna školjka na ispiranje tekućom vodom, postavljena ili ograđena tako da se ne vidi izvan prostorije u kojoj se nalazi.

Izuzetno od stava 1. ovog člana, ugostiteljski objekat za ishranu i piće do 30 konzumnih mesta, u kome se usluživanje vrši na ugostiteljski način, mora da ima najmanje jedan zajednički toalet za žene i muškarce koji se sastoji od jedne WC kabine i predprostora.

Izuzetno od stava 1. ovog člana, ugostiteljski objekat za piće do 30 konzumnih mesta, u kome se usluživanje vrši na ugostiteljski način, ne mora imati predprostor ukoliko je WC kabina opremljena elementima predprostora koji su propisani članom 63. ovog pravilnika.

Izuzetno od stava 1. ovog člana, ugostiteljski objekat za ishranu i piće do 50 konzumnih mesta, u kome se usluživanje vrši na ugostiteljski način, ne mora da ima pisoar u toaletu za muškarce.

### Član 61.

Broj WC kabina i pisoara u toaletima za goste mora da bude srazmeran broju stalnih konzumnih mesta (stajaja i sedeća) u prostoriji za usluživanje, i to najmanje:

- 1) do 80 mesta, jedna WC kabina u toaletu za žene i jedna WC kabina i jedan pisoar u toaletu za muškarce;
- 2) do 180 mesta, dve WC kabine u toaletu za žene i jedna WC kabina i dva pisoara u toaletu za muškarce;
- 3) do 550 mesta, tri WC kabine u toaletu za žene i dve WC kabine i tri pisoara u toaletu za muškarce;
- 4) više od 550 mesta, četiri WC kabine u toaletu za žene i tri WC kabine i četiri pisoara u toaletu za muškarce.

Propisani broj pisoara u toaletu za muškarce može da bude zamenjen odgovarajućim brojem WC kabina.

Ugostiteljski objekat za ishranu i piće, koji ispunjava uslove propisane u st. 1. i 2. ovog člana, u WC kabinama toaleta za goste, pored propisanih uslova može imati i WC bez šolje za sedenje (čučavac).

### Član 62.

WC kabina mora da ima:

- 1) WC šolju sa daskom za sedenje i ispiranjem tekućom vodom;
- 2) vešalicu za odeću;
- 3) napravu za zaključavanje vrata;
- 4) korpu za otpatke u toaletu za muškarce, a u toaletu za žene higijensku posudu za otpatke sa poklopcem;

- 5) toaletni papir;
- 6) pribor za čišćenje WC šolje.

### **Član 63.**

Predprostor toaleta za goste mora imati:

- 1) umivaonik sa tekućom toplom i hladnom vodom;
- 2) ogledalo;
- 3) tečni sapun;
- 4) korpu za otpatke;
- 5) držač papirnog ubrusa i papirni ubrus ili aparat za sušenje ruku.

Broj umivaonika mora da odgovara najmanjem broju WC kabina propisanih u članu 61. stav 1. ovog pravilnika.

### **Član 64.**

Na ulazu u toalet za goste mora da bude istaknuta prepoznatljiva oznaka namene tih prostorija za žene i za muškarce.

Vrata toaleta moraju da budu od čvrstog neprovidnog materijala bezbednog za gosta.

Podovi u toaletu za goste moraju da budu ravni, glatki, bez oštećenja, otporni na habanje, izrađeni od keramičkih pločica ili drugog čvrstog voodootpornog materijala koji se lako čisti i održava, a u podu mora da bude ugrađen slivnik sa zaštitnom rešetkom.

Zidovi u toaletu za goste moraju da budu obloženi do visine od 1,50 m od poda keramičkim pločicama ili vodonepropusnim materijalom koji se lako čisti i održava.

U toaletu za goste mora da bude obezbeđena prirodna ili veštačka ventilacija.

Ako je u toaletu za goste obezbeđena prirodna ventilacija, prozori moraju da budu od neprozirnog stakla ili sa mogućnošću zaštite od pogleda spolja.

Toaleti moraju da budu čisti i dezinfikovani, a instalisana oprema u funkciji.

### **Član 65.**

Ugostiteljski objekat za ishranu i piće koji se nalazi na aerodromu, železničkoj i autobuskoj stanici, sajmu, zelenoj pijaci, u poslovnom, tržišnom i sportskom centru i u sličnim celinama, ne mora da ima toalet za goste ako je obezbeđeno korišćenje javnog toaleta u okviru iste celine.

Ugostiteljski objekat za ishranu i piće koji se nalazi na kupalištu i uređenoj obali reka i jezera, a posluje sezonski, ne mora da ima toalet za goste ako je obezbeđeno korišćenje javnog toaleta u neposrednoj blizini, ukoliko je prilaz do javnog toaleta od čvrstog materijala i osvetljen noću.

### ***2.3. Posebni uslovi za ugostiteljske objekte za ishranu i piće koji usluživanje vrše u originalnoj ambalaži ili u ambalaži za jednokratnu upotrebu preko natkrivenog šaltera ili pulta***

### **Član 66.**

Ugostiteljski objekat za ishranu i piće u kome se pripremaju topla i hladna jela, pića i napici, a usluživanje se vrši u originalnoj ambalaži ili u ambalaži za jednokratnu upotrebu preko natkrivenog šaltera ili pulta mora da ima:

- 1) termičke uređaje;

2) pribor i uređaje za čišćenje, merenje, obradu i pripremu hrane i jednodelnu sudoperu sa tekućom toplom i hladnom vodom i najmanje jednu radnu površinu uz sudoperu;

3) police za smeštaj pića i opreme i pribora za pripremu hrane;

4) rashladne uređaje za čuvanje hrane, pića i napitaka;

5) prostor i jednodelnu sudoperu sa tekućom toplom i hladnom vodom za čišćenje i pranje opreme i pribora za pripremu hrane;

6) uređaje za odvod dima, pare i mirisa;

7) prostor za držanje pribora i sredstava za higijenu;

8) higijenske posude za otpatke u objektu i pored objekta;

9) prostor za presvlačenje zaposlenog osoblja sa vešalicom za odeću;

10) toalet za zaposleno osoblje sa umivaonikom i tekućom hladnom i toplom vodom.

Propisani broj jednodelnih sudopera u stavu 1. tač. 2) i 5) ovog člana, može da bude zamenjen jednom dvodelnom sudoperom sa tekućom toplom i hladnom vodom.

Ugostiteljski objekat iz stava 1. ovog člana ne mora imati toalet za zaposleno osoblje sa umivaonikom i tekućom hladnom i toplom vodom iz stava 1. tačka 10) ovog člana, ukoliko je obezbeđeno korišćenje toaleta udaljenog najviše do 30 m od ovog ugostiteljskog objekta, a koji koriste isključivo lica pod sanitarnim nadzorom.

Radne površine iz stava 1. tačka 2) ovog člana moraju biti od materijala koji se lako čisti i održava.

## *2.4. Posebni uslovi za ugostiteljske objekte za ishranu i piće za povremeno pružanje ugostiteljskih usluga na sajmovima, vašarima i drugim javnim manifestacijama i za pokretne objekte*

### **Član 67.**

Ugostiteljski objekat za povremeno pružanje ugostiteljskih usluga na sajmovima, vašarima i drugim javnim manifestacijama mora da ima:

1) odgovarajući prostor koji nije izložen zagađivanju koje može da ugrozi higijensku ispravnost hrane;

2) termičke i rashladne uređaje za obradu i čuvanje hrane, kao i za pića i napitke, u skladu sa ponudom;

3) pribor i uređaje za čišćenje, merenje, obradu i pripremu hrane i jednodelnu sudoperu sa tekućom toplom i hladnom vodom i najmanje jednu radnu površinu za pripremu hrane uz sudoperu, ako se hrana priprema;

4) jednodelnu sudoperu sa tekućom hladnom i toplom vodom za pranje pribora i posuđa, ako se hrana uslužuje na ugostiteljski način;

5) dovoljan broj higijenskih posuda za otpatke.

Propisani broj jednodelnih sudopera u stavu 1. tač. 3) i 4) ovog člana, može da bude zamenjen jednom dvodelnom sudoperom sa tekućom toplom i hladnom vodom.

Radne površine iz stava 1. tačka 3) ovog člana moraju biti od materijala koji se lako čisti i održava.

### **Član 68.**

Za pružanje ugostiteljskih usluga u pokretnom objektu se koristi ugostiteljska oprema prilagođena vrsti usluga koje se pružaju i vrsti pokretnog objekta.

Pokretni objekat mora da ima:



1) termičke i rashladne uređaje za obradu i čuvanje hrane, kao i za pića i napitke, u skladu sa ponudom;

2) pribor i uređaje za čišćenje, merenje, obradu i pripremu hrane i jednodelnu sudoperu sa tekućom toplom i hladnom vodom i najmanje jednu radnu površinu uz sudoperu, ako se hrana priprema;

3) dovoljan broj higijenskih posuda za otpatke.

Radne površine iz stava 2. tačka 2) ovog člana moraju biti od materijala koji se lako čisti i održava.

## **Član 69.**

U ugostiteljskom objektu za povremeno pružanje ugostiteljskih usluga na sajmovima, vašarima i drugim javnim manifestacijama i pokretnom objektu za zaposleno osoblje se obezbeđuje korišćenje toaleta koji može da bude udaljen najviše do 30 m od ugostiteljskog objekta, a koji koriste isključivo lica pod sanitarnim nadzorom.

## **Član 70.**

Ukoliko se u objektu za povremeno pružanje ugostiteljskih usluga na sajmovima, vašarima i drugim javnim manifestacijama uslužuje hrana i piće na ugostiteljski način, za goste se obezbeđuje korišćenje toaleta koji može da bude udaljen najviše do 30 m od ugostiteljskog objekta ili ima obezbeđeno korišćenje javnog toaleta u neposrednoj blizini, do koga je prilaz od čvrstog materijala i osvetljen noću.

### **3. Posebni minimalni tehnički uslovi za ugostiteljske objekte za smeštaj**

## **Član 71.**

Posebni minimalni tehnički uslovi za ugostiteljske objekte za smeštaj utvrđeni ovim pravilnikom se odnose na sve vrste ugostiteljskih objekata za smeštaj, ako ovim pravilnikom nije drugačije određeno.

Ugostiteljski objekti za smeštaj koji podležu obavezi kategorizacije moraju ispunjavati i standarde u skladu sa propisom kojim se uređuju standardi za kategorizaciju ugostiteljskih objekata za smeštaj.

## **Član 72.**

Ugostiteljski objekat za smeštaj koji pruža usluge smeštaja, pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka, sastoji se od prostorija ekonomsko-tehničkog dela (kuhinjski blok, pomoćne prostorije i servisno-tehničke prostorije), prostorija uslužnog dela za ishranu i piće i prostorija uslužnog dela za smeštaj.

Ugostiteljski objekat za smeštaj koji pruža usluge smeštaja, pripremanja i usluživanja pića i napitaka, sastoji se od prostorija ekonomsko-tehničkog dela (magacin za piće, magacin sredstava za higijenu, magacin za sredstva opšte upotrebe, pomoćne prostorije, servisno-tehničke prostorije), uslužnog dela za smeštaj i uslužnog dela za piće i napitke.

Ugostiteljski objekat za smeštaj koji pruža samo usluge smeštaja, sastoji se od prostorija ekonomsko-tehničkog dela (magacin sredstava za higijenu, magacin za sredstva opšte upotrebe, pomoćne prostorije i servisno-tehničke prostorije) i uslužnog dela za smeštaj.

Uslužni deo za smeštaj se sastoji od prostorije odnosno prostora za prijem gostiju (recepције) i smeštajnih jedinica, a mogu ga činiti i zajednička kupatila, zajednički toaleti odnosno zajednička WC kabina za goste u ugostiteljskom objektu za smeštaj sa sobama bez kupatila.

### *3.1. Ekonomsko-tehnički deo ugostiteljskog objekta za smeštaj*

#### **3.1.1. Kuhinjski blok ugostiteljskog objekta za smeštaj**

## **Član 73.**

Na kuhinjski blok ugostiteljskog objekta za smeštaj koji pored usluge smeštaja pruža usluge pripremanja i usluživanja hrane i pića, primenjuju se odredbe čl. 38 - 48. ovog pravilnika, koje se odnose kuhinjski blok u ugostiteljskim objektima za ishranu i piće, ako ovim pravilnikom nije drugačije određeno.

## **Član 74.**

Ugostiteljski objekti za smeštaj koji pružaju usluge ishrane i pića vrste garni hotel, kuća, apartman i soba, mogu usluživati hranu pripremljenu na drugom mestu.

Ugostiteljski objekti vrste kuća, apartman i soba iz stava 1. ovog člana, umesto kuhinje moraju imati prostoriju ili prostor za prijem i kratkoročno skladištenje hrane.

Ugostiteljski objekat za smeštaj vrste garni hotel iz stava 1. ovog člana, umesto kuhinje mora imati prostoriju za prijem i kratkoročno skladištenje hrane.

## **Član 75.**

Kuhinja ugostiteljskog objekta za smeštaj vrste hotel, apart hotel, motel, turističko naselje i pansion, u kojima se pružaju usluge ishrane i pića, umesto propisanog prostora iz člana 41. stav 1. tačka 6) ovog pravilnika mora imati prostore sa dve dvodelne sudopere sa tekućom toplom i hladnom vodom od kojih je jedna za pranje kuhinjskog i jedna za pranje restoranskog posuđa, ili jednodelnu sudoperu i mašinu za pranje kuhinjskog posuđa i jednodelnu sudoperu i mašinu za pranje restoranskog posuđa.

## **Član 76.**

Kuhinja ugostiteljskog objekta za smeštaj vrste garni hotel, može umesto propisanog broja sudopera iz člana 41. stav 1. tačka 3) ovog pravilnika imati najmanje jednu jednodelnu sudoperu sa toplom i hladnom tekućom vodom i radnu površinu uz sudoperu.

### **3.1.2. Pomoćne prostorije i servisno-tehničke prostorije ugostiteljskog objekta za smeštaj**

## **Član 77.**

Pomoćne prostorije se sastoje od prostorija koje služe za sanitarne, higijenske i druge potrebe zaposlenog osoblja (garderoba odnosno prostor za presvlačenje, prostor za odmor, toaleti, kupatila, prostorija za pušenje i dr.).

U ugostiteljskom objektu za smeštaj se obezbeđuju pomoćne prostorije uređene i opremljene u skladu sa propisima kojima se uređuju sanitarno-higijenski uslovi.

## **Član 78.**

Ugostiteljski objekat za smeštaj, za zaposleno osoblje koje je radno angažovano u uslužnom delu ugostiteljskog objekta za smeštaj, mora imati najmanje jedno kupatilo i toalet u skladu sa propisima kojima se uređuju sanitarno-higijenski uslovi.

## **Član 79.**

Servisno-tehničke prostorije ugostiteljskog objekta za smeštaj sastoje se od prostorija ili prostora u kojima su smeštene kotlarnice, instalacije i drugi uređaji, koje služe za servisiranje i održavanje uređaja i opreme ugostiteljskog objekta za smeštaj.

## **Član 80.**

Ugostiteljski objekat za smeštaj vrste hotel, motel, turističko naselje i pansion mora da ima jednu ostavu za sobarice na svakih započetih 30 smeštajnih jedinica ili na svakom spratu.

Ugostiteljski objekat za smeštaj koji ne podleže obavezi kategorizacije, a ima do deset smeštajnih jedinica, ne mora da ima ostavu za sobarice.

Ugostiteljski objekat za smeštaj koji ne podleže obavezi kategorizacije, a ima od 10 do 30 smeštajnih jedinica, mora da ima jednu ostavu za sobarice, a na svakih narednih 30 smeštajnih jedinica po još jednu ostavu.

Ostava za sobarice mora da ima:

- 1) umivaonik ili trokadero sa tekućom toplom i hladnom vodom;
- 2) police za odlaganje rublja, pribora i sredstava za čišćenje i održavanje smeštajnog bloka.

### *3.2. Uslužni deo ugostiteljskog objekta za smeštaj*

#### **Član 81.**

Na prostorije uslužnog dela za ishranu i piće, odnosno prostorije uslužnog dela za piće ugostiteljskog objekta za smeštaj, koji osim usluge smeštaja pruža i usluge pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka, primenjuju se odredbe člana 37. i čl. 53 - 64. ovog pravilnika, koje se odnose na uslužni deo ugostiteljskog objekta za ishranu i piće.

Ugostiteljski objekat za smeštaj koji pruža usluge pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka, koji ima zajedničko kupatilo, zajedničke toalete odnosno zajedničku WC kabinu za goste koji koriste usluge smeštaja, mora da ima poseban toalet u skladu sa čl. 60 - 64. ovog pravilnika za goste koji koriste usluge ishrane i pića ili samo uslugu pića.

#### **3.2.1. Recepcija**

#### **Član 82.**

Ugostiteljski objekat za smeštaj mora da ima poseban prostor ili deo prostora za prijem gostiju - recepciju, sa recepcijskim pultom za recepcionera i prostorom za goste.

Izuzetno od stava 1. ovog člana, ugostiteljski objekti vrste kuća, soba, apartman i seosko turističko domaćinstvo, ne moraju imati poseban prostor za prijem gostiju - recepciju sa recepcijskim pultom za recepcionera i prostorom za goste, ako je obezbeđena osoba za prijem gostiju.

Ime prezime i broj telefona osobe za prijem gostiju iz stava 2. ovog člana mora biti vidno istaknuto u smeštajnim jedinicama ugostiteljskog objekta za smeštaj.

#### **3.2.2. Smeštajne jedinice**

#### **Član 83.**

Smeštajne jedinice su: soba, porodična soba, apartman i kamp parcela.

#### **Član 84.**

Soba je smeštajna jedinica u kojoj se gostu obezbeđuje boravak.

Vrste soba su: soba sa kupatilom i soba bez kupatila.

Sobe u kategorisanim ugostiteljskim objektima vrste hotel, motel, pansion, moraju imati kupatila u svom sastavu.

#### **Član 85.**

Soba u ugostiteljskom objektu za smeštaj mora da ima:

1) ležaj minimalnih dimenzija 90 x 190 cm ili francuski ležaj dimenzija 140 x 190 cm za jednu osobu ili ležaj minimalnih dimenzija 160 x 190 cm za dve osobe;

2) madrac odgovarajuće ležajne površine u odnosu na dimenzije ležaja;

3) dva čaršava, ćebe (pokrivač) i jastuk po ležaju;

4) noćni ormarić ili policu uz svaki ležaj;

5) osvetljenje uz svaki ležaj;

6) prostirku pored svakog ležaja ukoliko pod nije u celini prekriven podnom oblogom;

7) orman s policama i odeljkom za vešanje odeće s najmanje četiri vešalice po ležaju;

8) sobni sto;

9) stolicu po ležaju;

10) korpu za otpatke;

11) uputstvo u slučaju opasnosti od požara;

12) pepeljaru, osim u sobama u kojima je istaknuta zabrana pušenja.

Pomoćni ležaj može da se postavi u sobu i koristi samo uz pristanak gosta.

Hostel i slični objekti sa više ležaja u sobi i krevetima na sprat, ne moraju da ispunjavaju uslove iz stava 1. tač. 1), 4), 5), 7), 8) i 9) ovog člana.

Objekti iz stava 3. ovog člana moraju da imaju ležaj za jednu osobu najmanje dimenzija 190 x 80 cm i po svakom ležaju najmanje dve vešalice za odeću.

## **Član 86.**

Kupatilo u sastavu sobe mora da ima:

1) obezbeđenu prirodnu ili veštačku ventilaciju;

2) toplu i hladnu tekuću vodu;

3) ležeću ili tuš kadu;

4) umivaonik sa tekućom hladnom i toplom vodom;

5) policu za toaletni pribor;

6) ogledalo sa osvetljenjem;

7) utičnicu za električne aparate sa oznakom napona struje;

8) WC šolju sa daskom za sedenje i ispiranjem tekućom vodom;

9) držač peškira;

10) toalet papir na držaču;

11) korpu za otpatke;

12) vešalicu za odlaganje odeće;

13) pribor za čišćenje WC šolje ili na drugi način obezbeđeno čišćenje WC šolje;

14) osvetljenje koje se uključuje kod ulaza u kupatilo

15) dva peškira po osobi;

16) čašu u higijenskoj foliji po osobi;

17) sapun po osobi ili tečni sapun.

## **Član 87.**

Soba bez kupatila, pored opreme iz člana 85. stav 1. ovog pravilnika mora da ima i:

- 1) najmanje dva peškira;
- 2) čašu u higijenskoj foliji po osobi;
- 3) sapun po osobi.

Soba bez kupatila koja ima umivaonik sa tekućom toplom i hladnom vodom, pored opreme iz člana 85. stav 1. ovog pravilnika mora da ima i:

- 1) ogledalo sa osvetljenjem;
- 2) policu za toaletni pribor;
- 3) prostirku ispred umivaonika;
- 4) držač peškira;
- 5) najmanje dva peškira;
- 6) držač sapuna;
- 7) sapun po osobi;
- 8) čašu u higijenskoj foliji po osobi.

## **Član 88.**

Svaka soba mora da ima vrata od čvrstog materijala bezbednog za gosta sa mogućnošću zaključavanja.

Sobe moraju da budu direktno osvetljene dnevnom svetlošću preko prozorskih otvora.

Prozor u sobi mora da zauzima najmanje 1/10 površine sobe i da ima zavesu i neproziran zastor ili drugu vrstu zamračenja i zaštite od pogleda spolja.

Soba mora da ima centralno (plafonsko ili zidno) osvetljenje i utičnicu za električnu energiju sa oznakom napona struje.

Pod u sobi mora da bude izrađen od materijala koji se lako čisti i održava.

## **Član 89.**

U ugostiteljskom objektu za smeštaj posteljina mora da se menja najmanje svaki sedmi dan, peškiri najmanje svaki treći dan, kao i posle svake promene gosta.

Sobe moraju da se redovno čiste i spremaju.

## **Član 90.**

U ugostiteljskom objektu za smeštaj koji ima sobe bez kupatila, mora da bude obezbeđeno zajedničko kupatilo. Broj zajedničkih kupatila je srazmeran broju ležajeva u sobama bez kupatila i to:

- 1) do deset ležajeva jedno zajedničko kupatilo;
- 2) do 20 ležajeva najmanje dva zajednička kupatila;
- 3) na svakih daljih započetih deset ležajeva još jedno zajedničko kupatilo.

## **Član 91.**

Zajedničko kupatilo mora da ima:

- 1) obezbeđenu prirodnu ili veštačku ventilaciju;
- 2) toplu i hladnu tekuću vodu;
- 3) ležecu ili tuš kadu sa zaštitom od prskanja vode;
- 4) umivaonik sa tekućom hladnom i toplom vodom;
- 5) policu za toaletni pribor;
- 6) ogledalo sa osvetljenjem;
- 7) utičnicu za električne aparate sa oznakom napona struje;
- 8) WC šolju sa daskom za sedenje i ispiranjem tekućom vodom;
- 9) držače sapuna i peškira;
- 10) toalet papir na držaču;
- 11) korpu za otpatke;
- 12) vešalicu za odlaganje odeće;
- 13) pribor za čišćenje WC šolje.

## **Član 92.**

Zajedničko kupatilo iz člana 91. ovog pravilnika, ne mora da ima umivaonik i WC šolju iz člana 91. tač. 4) i 8) ovog pravilnika, ako je obezbeđen poseban zajednički toalet, odnosno zajednička WC kabina.

Broj zajedničkih toaleta odnosno zajedničkih WC kabina iz stava 1. ovog člana mora da odgovara broju zajedničkih kupatila.

Zajednički toalet i zajednička WC kabina moraju da imaju:

- 1) obezbeđenu prirodnu ili veštačku ventilaciju;
- 2) WC šolju sa daskom za sedenje i ispiranjem tekućom vodom;
- 3) umivaonik sa tekućom hladnom i toplom vodom;
- 4) policu za toaletni pribor;
- 5) ogledalo sa osvetljenjem;
- 6) držače sapuna i peškira
- 7) toalet papir na držaču;
- 8) korpu za otpatke;
- 9) vešalicu za odlaganje odeće;
- 10) pribor za čišćenje WC šolje.

## **Član 93.**

Podovi u kupatilu i toaletu odnosno WC kabini moraju da budu ravni, glatki, bez oštećenja, otporni na habanje izrađeni od keramičkih pločica ili drugog čvrstog vodootpornog materijala koji se lako čisti i održava, a u podu mora da bude ugrađen slivnik sa zaštitnom rešetkom.

Zidovi u kupatilu i toaletu odnosno WC kabini moraju da budu obloženi do visine od 1,50 m od poda keramičkim pločicama ili vodonepropusnim materijalom koji se lako čisti i održava.

Ako je kupatilu i toaletu odnosno WC kabini obezbeđena prirodna ventilacija prozori moraju da budu

od neprozirnog stakla ili sa mogućnošću zaštite od pogleda spolja.

Vrata kupatila, toaleta odnosno WC kabine moraju da budu od čvrstog materijala sa napravom za zaključavanje vrata.

Kupatilo, toalet odnosno WC kabina moraju da budu čisti i dezinfikovani.

## **Član 94.**

Porodična soba je smeštajna jedinica u kojoj se gostu obezbeđuje boravak u dve ili više spavaćih soba sa ili bez predsoblja i kupatila.

Porodična soba mora ispunjavati uslove propisane u članu 85. ovog pravilnika, a kupatilo u sastavu porodične sobe mora ispunjavati uslove propisane u članu 86. ovog pravilnika.

## **Član 95.**

Apartman je smeštajna jedinica u kojoj se gostu obezbeđuje boravak, vrste apartman sa kuhinjom, apartman bez kuhinje i apartman tipa "studio".

Apartman sa kuhinjom se sastoji od prostorije za dnevni boravak, jedne ili više prostorije za spavanje (spavaća soba), prostorije ili dela prostorije u okviru dnevnog boravka za pripremanje hrane i ručavanje i kupatila.

Apartman bez kuhinje se sastoji od prostorije za dnevni boravak, jedne ili više prostorija za spavanje (spavaća soba) i kupatila.

Apartman tipa "studio" se sastoji od jedne prostorije za dnevni boravak, spavanje, pripremanje hrane i ručavanje i kupatila.

Dnevni boravak apartmana je opremljen garniturom za sedenje i televizorom.

Prostorija ili deo prostorije apartmana za pripremanje hrane i ručavanje je radna celina koja se oprema sa termičkim uređajem s najmanje dve ploče, sudoperom sa hladnom i toplom vodom, frižiderom, kuhinjskim ormarićem, stolom i stolicama prema broju kreveta. Opremanje posuđem za pripremanje i priborom za konzumiranje hrane, pića i napitaka vrši se na zahtev gosta.

Prostorija ili deo prostora apartmana namenjen za spavanje mora ispunjavati uslove propisane u članu 85. ovog pravilnika, a kupatilo apartmana mora ispunjavati uslove propisane u članu 86. ovog pravilnika.

## **Član 96.**

Smeštajna jedinica u ugostiteljskom objektu za smeštaj na otvorenom je kamp parcela.

Kamp parcela je uređena jedinica za postavljanje opreme za kampovanje minimalne površine 30 m<sup>2</sup>, označena brojem koji odgovara broju ili drugoj oznaci na planu za orijentaciju ugostiteljskog objekta za smeštaj na otvorenom. Slobodan prostor između svake kamp parcele je 2,5 m. Udaljenost kamp parcele od interne saobraćajnice u kampu je najmanje 1 m.

### *3.3. Posebni uslovi za ugostiteljske objekte za smeštaj na otvorenom*

## **Član 97.**

Ugostiteljski objekat za smeštaj na otvorenom je funkcionalno organizovano i uređeno zemljište namenjeno za kampovanje gostiju.

Ugostiteljski objekat za smeštaj na otvorenom pruža usluge smeštaja u privremeno postavljenoj opremi za kampovanje (auto kuća, šator, kamp prikolica, pokretna kućica za odmor, šator-prikolica i dr.), kao i usluge parkiranja motornih vozila gostiju.

U ugostiteljskom objektu za smeštaj na otvorenom može se pružati i usluga smeštaja i u stacioniranom

objektu za smeštaj (kamp prikolica, kamp kućica bungalov i dr.).

## Član 98.

Ugostiteljski objekat za smeštaj na otvorenom mora da bude ograđen prirodnom ili veštačkom ogradom i hortikulturno uređen.

Površina za kampovanje je uređeno (očišćeno od korenja, kamenja, lišća, otpadaka i sl.) i ravno zemljište sa ograničenim nagibom koje omogućava brzo oticanje vode.

Oprema za kampovanje i stacionarni objekti za smeštaj moraju da budu postavljeni na za to označenom mestu, kamp mestu ili kamp parceli.

Ukoliko je predviđena mogućnost paljenja vatre na otvorenom, to mesto u ugostiteljskom objektu za smeštaj na otvorenom mora da bude označeno i obezbeđeno u skladu sa propisima koji se odnose na protivpožarnu zaštitu.

## Član 99.

Ugostiteljski objekat za smeštaj na otvorenom prostoru mora da ima:

- 1) ulaznu kapiju i protivpožarni izlaz;
- 2) kontrolisan ulaz i čuvarsku službu;
- 3) plan za orijentaciju sa ucrtanim internim komunikacijama, numerisanim kamp parcelama, objektima i ostalim sadržajima na ulazu, koji je osvetljen noću;
- 4) prostor ili prostoriju za prijem gostiju osvetljenu noću;
- 5) vidno istaknut kućni red, cenovnik usluga i opreme za iznajmljivanje na srpskom i najmanje jednom stranom jeziku;
- 6) mogućnost priključaka za električnu energiju za najmanje 30% smeštajnih jedinica;
- 7) jednu pumpu ili česmu za vodu za piće sa fleksibilnim crevom, odvodom i istaknutom oznakom namene na svakih 50 smeštajnih jedinica;
- 8) jednu slavinu nad umivaonikom sa tekućom toplom i hladnom vodom na svakih 20 smeštajnih jedinica;
- 9) jedan tuš sa tekućom toplom i hladnom vodom na svakih 75 smeštajnih jedinica;
- 10) jednu WC kabinu za žene u toaletu za žene i jednu WC kabinu za muškarce u toaletu za muškarce sa tekućom vodom na svakih 30 smeštajnih jedinica, osvetljene noću;
- 11) jednu slavinu nad praonikom za posuđe sa tekućom hladnom vodom na svakih 25 smeštajnih jedinica; jednu slavinu nad praonikom za posuđe sa tekućom toplom i hladnom vodom na svakih 75 smeštajnih jedinica;
- 12) jednu slavinu nad praonikom za rublje sa tekućom hladnom vodom na svakih 50 smeštajnih jedinica i jednu slavinu nad praonikom za rublje sa tekućom toplom vodom na svakih 100 smeštajnih jedinica;
- 13) kabinu za pražnjenje prenosivih hemijskih toaleta sa istaknutom oznakom namene na srpskom i najmanje jednom stranom jeziku na svakih 100 smeštajnih jedinica, vizuelno odvojenu od toaleta za goste, sa obezbeđenim pristupom za vozila za pražnjenje i odvoz otpada.

U ugostiteljskom objektu za smeštaj na otvorenom može da se pruža usluga smeštaja i u stacionarnom objektu za smeštaj iz člana 98. stav 3. ovog pravilnika, ukoliko je stacionarni objekat za smeštaj opremljen najmanje ležajem dimenzija 190 h 80 cm.

Ugostiteljski objekat za smeštaj na otvorenom iz člana 9. stav 3. ovog pravilnika ne mora da ispunjava uslove iz stava 1. tač. 3), 12) i 13) ovog člana.



Ugostiteljski objekat za smeštaj na otvorenom iz člana 9. stav 3. ovog pravilnika umesto propisanog broja slavina iz stava 1. tačka 8) ovog člana mora da ima jednu slavinu nad umivaonikom sa tekućom toplom i hladnom vodom na svakih 30 smeštajnih jedinica i umesto propisanog broja slavina iz stava 1. tačka 11) ovog člana mora da ima jednu slavinu nad praonikom za posuđe sa tekućom hladnom vodom na svakih 30 smeštajnih jedinica i jednu slavinu nad praonikom za posuđe sa tekućom toplom i hladnom vodom na svakih 30 smeštajnih jedinica.

### *3.4. Posebni uslovi za ugostiteljske objekte za smeštaj u domaćoj radinosti*

#### **Član 100.**

Objekti domaće radinosti kao ugostiteljski objekti su kuća, apartman i soba u kojima se pružaju ugostiteljske usluge smeštaja, pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka gostima smeštenim u objektu domaće radinosti.

#### **Član 101.**

Ugostiteljski objekti za smeštaj u domaćoj radinosti, u kojima se pružaju usluge pripremanja i usluživanja hrane i pića gostima smeštenim u objektu domaće radinosti, moraju da imaju kuhinju koja odgovara potrebama ponude, odnosno asortimanu jela, pića i napitaka i broju konzumnih mesta, kao i obezbeđenu prostoriju odnosno prostor za usluživanje.

#### **Član 102.**

U ugostiteljskim objektima za smeštaj u domaćoj radinosti mogu se usluživati hrana i piće pripremljeni na drugom mestu.

Usluge pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka mogu se vršiti izvan ugostiteljskog objekta domaće radinosti, u posebnom objektu koji je u njegovoj neposrednoj blizini.

Ugostiteljski objekti domaće radinosti u kojima se vrši usluživanje hrane i pića pripremljenih na drugom mestu, moraju imati prostoriju odnosno prostor za prijem i kratkoročno skladištenje hrane iz člana 44. ovog pravilnika.

#### **Član 103.**

Pripremanje hrane, pića i napitaka u ugostiteljskom objektu vrste kuća ili apartman gost može vršiti samostalno, ukoliko kuća ili apartman ima prostoriju ili deo prostorije za pripremanje hrane i ručavanje koja mora biti opremljena sa:

- 1) sudoperom sa tekućom toplom i hladnom vodom;
- 2) rashladnim uređajem za čuvanje hrane i pića;
- 3) termičkim uređajem za kuvanje sa najmanje dve ploče;
- 4) kuhinjskim elementima sa posebnim odeljcima i policama za odlaganje namirnica, posuđa i pribora za pripremanje, servisiranje i konzumiranje hrane, pića i napitaka;
- 5) posuđem za pripremanje hrane, pića i napitaka, priborom za konzumiranje hrane, pića i napitaka prema broju ležaja;
- 6) priborom za pranje i brisanje posuđa;
- 7) higijenskom posudom za otpatke;
- 8) trpezarijskim stolom i stolicama prema broju ležaja, stolnjakom ili pojedinačnim podmetačima, papirnim ili platnenim salvetama.

#### **Član 104.**

Ukoliko se usluge pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka vrše izvan ugostiteljskog objekta domaće radinosti, u posebnom objektu koji je u njegovoj neposrednoj blizini, posebni objekat mora da ima najmanje jedan toalet za goste u neposrednoj blizini prostorije odnosno prostora za usluživanje hrane i pića, i to zajednički za žene i muškarce, koji se sastoji od jedne WC kabine.

WC kabina iz stava 1. ovog člana mora ispuniti uslove koji su propisani u članu 62. ovog pravilnika i mora biti opremljena elementima predprostora koji su propisani u članu 63. stav 1. ovog pravilnika.

### **Član 105.**

Sobe, kupatila i toaleti ugostiteljskih objekata za smeštaj u domaćoj radinosti moraju ispunjavati uslove iz čl. 85. i 86. ovog pravilnika, odnosno iz čl. 87, 90, 91. i 92. ovog pravilnika.

Apartman kao vrsta ugostiteljskog objekta za smeštaj u domaćoj radinosti mora ispunjavati i uslove iz člana 95. ovog pravilnika.

Sobe u ugostiteljskim objektima za smeštaj u domaćoj radinosti moraju da se redovno čiste i spremaju.

U sobi ugostiteljskog objekta za smeštaj u domaćoj radinosti posteljina mora da se menja najmanje svaki sedmi dan, peškiri najmanje svaki treći dan, kao i posle svake promene gosta.

Kupatila ugostiteljskog objekta za smeštaj u domaćoj radinosti moraju da se redovno čiste i dezinfikuju.

### **Član 106.**

Ugostiteljski objekat domaće radinosti u kojem lice koje pruža usluge, odnosno radno angažovani kod lica koje pruža usluge, stanuje u istom objektu i u okviru prostorija za stanovanje ima obezbeđene prostorije za svoje sanitarne, higijenske i druge potrebe, ne mora imati posebne pomoćne prostorije koje služe za sanitarne, higijenske i druge potrebe zaposlenog osoblja.

Ugostiteljski objekat iz stava 1. ovog člana mora imati servisno-tehničke prostore, a umesto magacina može imati ostavu za skladištenje hrane, pića i predmeta opšte upotrebe.

Ostava iz stava 2. ovog člana mora da bude organizovana u zavisnosti od vrste i količine hrane, pića i predmeta opšte upotrebe koji se skladište u njoj i opremljena odgovarajućim policama.

### **Član 107.**

Ugostiteljski objekti za smeštaj u domaćoj radinosti moraju ispunjavati i standarde u skladu sa propisom kojim se uređuju standardi za kategorizaciju ugostiteljskih objekata za smeštaj.

## ***3.5. Posebni uslovi za ugostiteljski objekat za smeštaj vrste seosko turističko domaćinstvo***

### **Član 108.**

Seosko turističko domaćinstvo u kojem se pružaju usluge pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka mora imati kuhinju i prostoriju odnosno prostor za usluživanje.

U kuhinji seoskog turističkog domaćinstva gosti mogu samostalno pripremati hranu.

U seoskom turističkom domaćinstvu u kojem se pružaju usluge ishrane i pića, ove usluge se mogu pružati i na otvorenom prostoru.

### **Član 109.**

Kuhinja za pripremanje hrane i prostor za usluživanje mora da ima prostoriju ili deo prostorije za pripremanje hrane i ručavanje koja mora biti opremljena sa:

- 1) sudoperom sa tekućom toplom i hladnom vodom;
- 2) rashladnim uređajem za čuvanje hrane i pića;
- 3) termičkim uređajem za kuvanje sa najmanje dve ploče;
- 4) kuhinjskim elementima sa posebnim odeljcima i policama za odlaganje namirnica, posuđa i pribora za pripremanje, servisiranje i konzumiranje hrane, pića i napitaka;
- 5) posuđem za pripremanje hrane, pića i napitaka, priborom za konzumiranje hrane, pića i napitaka prema broju ležaja;
- 6) priborom za pranje i brisanje posuđa;
- 7) higijenskom posudom za otpatke;
- 8) trpezarijskim stolom i stolicama prema broju ležaja, stolnjakom ili pojedinačnim podmetačima, papirnim ili platnenim salvetama.

### **Član 110.**

Ugostiteljski objekat seoskog turističkog domaćinstva, u kojem se pružaju ugostiteljske usluge pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka u posebnoj prostoriji za usluživanje hrane i pića, mora da ima najmanje jedan toalet za goste u neposrednoj blizini prostorije odnosno prostora za usluživanje hrane i pića, i to zajednički za žene i muškarce, koji se sastoji od jedne WC kabine.

### **Član 111.**

Smeštajne jedinice seoskog turističkog domaćinstva su sobe sa ili bez kupatila.

### **Član 112.**

Soba u seoskom turističkom domaćinstvu mora da ima:

- 1) ležaj ili francuski ležaj;
- 2) madrac odgovarajuće ležajne površine u odnosu na dimenzije ležaja;
- 3) dva čaršava, ćebe (pokrivač) i jastuk po ležaju;
- 4) orman za odeću ili najmanje dve vešalice po ležaju;
- 5) sobni sto i stolicu po ležaju;
- 6) korpu za otpatke;
- 7) pepeljaru, osim u sobama u kojima je istaknuta zabrana pušenja.

Sobe seoskog turističkog domaćinstva moraju da se redovno čiste i spremaju.

U sobi seoskog turističkog domaćinstva posteljina mora da se menja najmanje svaki sedmi dan, peškiri najmanje svaki treći dan, kao i posle svake promene gosta.

### **Član 113.**

Kupatilo u seoskom turističkom domaćinstvu ima:

- 1) obezbeđenu prirodnu ili veštačku ventilaciju;
- 2) toplu i hladnu tekuću vodu;
- 3) ležeću ili tuš kadu;
- 4) umivaonik sa tekućom hladnom i toplom vodom;
- 5) policu za toaletni pribor i ogledalo;

- 6) utičnicu za električne aparate sa oznakom napona struje;
- 7) WC šolju sa daskom za sedenje i ispiranjem tekućom vodom;
- 8) držač za peškir;
- 9) toalet papir;
- 10) korpu za otpatke;
- 11) vešalicu za odlaganje odeće;
- 12) pribor za čišćenje WC šolje ili na drugi način obezbeđeno čišćenje WC šolje;
- 13) osvetljenje koje se uključuje kod ulaza u kupatilo;
- 14) čašu u higijenskoj foliji po osobi.

Kupatilo u seoskom turističkom domaćinstvu mora da se redovno čisti i dezinfikuje.

### **Član 114.**

Seosko turističko domaćinstvo u kome lice koje pruža usluge, odnosno radno angažovani kod lica koje pruža usluge, stanuje u istom objektu i u okviru prostorija za stanovanje ima obezbeđene prostorije za svoje sanitarne, higijenske i druge potrebe, ne mora imati posebne pomoćne prostorije koje služe za sanitarne, higijenske i druge potrebe zaposlenog osoblja.

Ugostiteljski objekat iz stava 1. ovog člana mora imati servisno-tehničke prostore, a umesto magacina može imati ostavu za skladištenje hrane, pića i predmeta opšte upotrebe.

Ostava iz stava 2. ovog člana mora da bude organizovana u zavisnosti od vrste i količine hrane, pića, predmeta opšte upotrebe koja se skladišti u njoj i opremljena odgovarajućim policama.

### **Član 115.**

Ukoliko se u okviru seoskog turističkog domaćinstva čuvaju domaće životinje, objekti u kojima se čuvaju domaće životinje moraju da budu fizički i vidno odvojeni od objekta u kojem se pružaju usluge smeštaja, ishrane i pića.

Objekti iz stava 1. ovog člana moraju da budu postavljeni na lokaciji koja je dobro provetrena da ne bi dolazilo do širenja neprijatnih mirisa u objekat u kojem se pružaju usluge smeštaja, ishrane i pića.

### **Član 116.**

Ugostiteljski objekat za smeštaj vrste seosko turističko domaćinstvo mora ispunjavati i standarde u skladu sa propisom kojim se uređuju standardi za kategorizaciju ugostiteljskih objekata za smeštaj.

## **4. Posebni uslovi za katering objekat**

### **Član 117.**

Katering objekat mora da ima kuhinju, magacine, pomoćne prostorije i servisno-tehničke prostorije u skladu sa odredbama čl. 41. i 42. i čl. 45 - 52. ovog pravilnika.

Katering objekat, mora da ima i:

- 1) opremu potrebnu za dostavu jela i pića i napitaka;
- 2) opremu potrebnu za posluživanje jela i pića i napitaka na mestu dostave (ako je posluživanje uključeno u uslugu);
- 3) posebne sudopere za pranje transportnog posuđa;
- 4) dostavno vozilo.

Usluge kateringa mogu obavljati ugostiteljski objekti koji pružaju usluge pripremanja i usluživanja hrane, pića i napitaka bez obzira na vrstu, ako ispunjavaju uslove propisane ovim članom.

## IV. PRELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

### Član 118.

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaju da važe odredbe Pravilnika o minimalnim tehničkim i sanitarno-higijenskim uslovima za uređenje i opremanje ugostiteljskih objekata ("Službeni glasnik RS", broj 41/10) koje se odnose na razvrstavanje ugostiteljskih objekata i na minimalno tehničke uslove za uređenje i opremanje ugostiteljskih objekata, odredbe Pravilnika o načinu pružanja ugostiteljskih usluga u pokretnom objektu i o minimalnim tehničkim, sanitarno-higijenskim i zdravstvenim uslovima koje mora da ispunjava pokretni objekat u kojem se pružaju ugostiteljske usluge ("Službeni glasnik RS", broj 41/10) koje se odnose na način pružanja ugostiteljskih usluga i na minimalno tehničke uslove koje mora da ispunjava pokretni objekat u kojem se pružaju ugostiteljske usluge i odredbe Pravilnika o minimalnim tehničkim i sanitarno-higijenskim uslovima za pružanje ugostiteljskih usluga u domaćoj radinosti i u seoskom turističkom domaćinstvu ("Službeni glasnik RS", broj 41/10) koje se odnose na minimalno tehničke uslove za uređenje i opremanje ugostiteljskih objekata u domaćoj radinosti i u seoskom turističkom domaćinstvu.

### Član 119.

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom glasniku Republike Srbije".

Broj 110-00-00151/2011-18

U Beogradu, 20. aprila 2012. godine

Ministar,

**Nebojša Ćirić, s.r.**