**Услуги общественного питания**

1. **Основные нормативно-правовые акты, регулирующие отношения в сфере оказания услуг общественного питания**

Гражданский кодекс РФ от 26.01.1996 г;

Закон РФ от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;

Федеральный закон от 30.03.1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

Федеральный закон от 02.01.2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";

Федеральный закон от 22.11.1995 г. N 171-ФЗ "О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции";

Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 г. № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг в сфере общественного питания»;

Постановление Правительства от 19.01.1998 г, № 55 «Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров»;

Постановление Правительства РФ от 16.07.2009 N 584 (ред. от 04.03.2017) "Об уведомительном порядке начала осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности";

Приказ Минторга РСФСР от 28.09.1973 N 346 "Об утверждении Инструкции о Книге жалоб и предложений в предприятиях розничной торговли и общественного питания";

ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции";

ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки;

ТР ТС 029/2012. Технический регламент Таможенного союза. Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств;

ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей;

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

ТР ТС 034/2013. «О безопасности мяса и мясной продукции»;

ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

ГОСТ Р 55323-2012 "Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения";

ГОСТ Р 55051-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу";

ГОСТ Р 56766-2015 «Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации";

ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;

ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;

СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья";

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

иные нормативно-правовые акты.

**2. Требования к организации деятельности исполнителя**

1. Уведомление о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности представляется юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями, осуществляющими оказание услуг общественного питания организациями общественного питания, в Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (ее территориальный орган) (п. 1 ч. 2 ст. 8 Федерального закона от 26.12.2008 N 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля").

2. В случае розничной продажи алкогольной продукции, оборота такой продукции (закупка, производство, хранение) в организациях общественного питания такая деятельность подлежит обязательному лицензированию (пункт 2 статьи 18 Федерального закона от 22.11.1995 N 171-ФЗ).

3. В настоящее время услуги общественного питания не подлежат обязательной сертификации, однако предприятия общественного питания вправе проводить добровольную сертификацию таких услуг. Добровольная сертификация осуществляется в целях удостоверения соответствия услуг государственным стандартам, условиям договоров, для содействия приобретателям в компетентном выборе услуг, повышения конкурентоспособности услуг.

4. Услуги общественного питания подразделяют:

- на услуги питания;

- услуги по изготовлению продукции общественного питания;

- услуги по организации потребления продукции общественного питания и обслуживанию;

- услуги по реализации продукции общественного питания и покупных товаров;

- услуги по организации досуга, в том числе развлекательные;

- информационно-консультационные (консалтинговые) услуги;

- прочие услуги общественного питания.

5. Услуги общественного питания оказываются в ресторанах, кафе, барах, столовых, закусочных и других местах общественного питания, типы которых, а для ресторанов и баров также их классы (люкс, высший, первый) определяются исполнителем в соответствии с государственным стандартом.

6. Предприятия (объекты) общественного питания любого типа должны иметь удобные подъездные пути и пешеходные доступы к входу, необходимые справочно-информационные указатели. Территория, прилегающая к предприятию (объекту), должна быть благоустроена и освещена в темное время суток. На территории, прилегающей к ресторану, должна быть оборудована автостоянка, в том числе для инвалидов (не менее трех машиномест).

7. Исполнитель обязан иметь книгу отзывов и предложений, которая предоставляется потребителю по его требованию.

8. В соответствии с Приказом Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда" работы в организациях общественного питания **отнесены к работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) работников.**

**3. Информация, обязательная для доведения до потребителя**

Предприятия (объекты) общественного питания всех типов обязаны в наглядной и доступной форме довести до сведения потребителей необходимую и достоверную информацию об оказываемых услугах, обеспечивающую возможность их правильного выбора. Информация об исполнителе и оказываемых им услугах доводится до сведения потребителей на русском языке и дополнительно, по усмотрению исполнителя, - на государственных языках субъектов Российской Федерации, родных языках народов Российской Федерации и иностранных языках**.**

**На вывеске** организации общественного питания должна быть указана следующая обязательная информация: фирменное наименование (наименование) организации, место ее нахождения (адрес), тип, класс и режим работы.

Режим работы исполнителя - государственной или муниципальной организации устанавливается по решению соответствующих органов исполнительной власти и органов местного самоуправления. Режим работы исполнителя - организации иной организационно-правовой формы, а также индивидуального предпринимателя устанавливается ими самостоятельно. В случае временного приостановления оказания услуг (для проведения плановых санитарных дней, ремонта и в других случаях) исполнитель обязан своевременно предоставить потребителю информацию о дате и сроках приостановления своей деятельности.

**Информация об исполнителе услуг**

Если деятельность исполнителя подлежит лицензированию (реализация алкогольной продукции), то он обязан представить информацию о номере, сроке действия лицензии, а также об органе, ее выдавшем.

Если исполнителем является индивидуальный предприниматель, то он должен предоставить потребителю информацию о государственной регистрации с указанием наименования зарегистрировавшего его органа.

**Информация об оказываемых услугах общественного питания**

Информацию об услугах доводят до сведения потребителей в наглядной и доступной форме посредством оформления информационных стендов или папок для потребителей, в меню, прейскурантах или иными способами, принятыми исполнителем услуг.

Потребителю должна быть предоставлена возможность ознакомления с меню, прейскурантами и условиями обслуживания как в зале, так и вне зала обслуживания. Предприятия (объекты) питания должны иметь меню различного дизайна на государственном языке и винную карту (и/или чайную, кофейную, десертную карты), по оформлению соответствующие специализации. Меню оформляется типографским или компьютерным способом. Допускается использование альтернативных форматов меню (грифельных досок, стендов, световых табло, сенсорных мониторов и дисплеев и др.). В буфетах, кафетериях, магазинах кулинарии оформляют прейскуранты и ценники на реализуемые продукты питания.

**Информация об оказываемых услугах (выполняемой работе) в обязательном порядке должна содержать**:

перечень услуг и условия их оказания;

цены в рублях и условия оплаты услуг;

фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции общественного питания с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов;

сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции общественного питания, емкости потребительской тары предлагаемой алкогольной продукции и объеме ее порции;

сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (калорийности, содержании белков, жиров, углеводов, а также витаминов, макро- и микроэлементов при добавлении их в процессе приготовления продукции общественного питания) и составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления пищевых добавок, биологически активных добавок, информация о наличии в продуктах питания компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов);

обозначения нормативных документов, обязательным требованиям которых должны соответствовать продукция общественного питания и оказываемая услуга;

В меню (винной карте) исполнителем указываются наименование алкогольной продукции, объем и цена алкогольной продукции в потребительской таре, если исполнитель предлагает и реализует алкогольную продукцию в потребительской таре, и (или) наименование алкогольной продукции, объем и цена за порцию, не превышающую 1 литра алкогольной продукции (объем порции устанавливается по усмотрению исполнителя).

Потребитель вправе получить дополнительную информацию об основных потребительских свойствах и качестве предлагаемой продукции общественного питания, а также об условиях приготовления блюд, если эти сведения не являются коммерческой тайной.

Исполнитель обязан предоставит потребителю возможность проверки объема (массы) предлагаемой ему продукции общественного питания.

**4. Порядок оказания услуг общественного питания**

**Договор на оказание услуг общественного питания является публичным договором.** Исполнитель обязан оказать услугу **любому потребителю, обратившемуся к нему с намерением заказать услугу, на условиях, согласованных сторонами.**

Условия оказания услуги, в том числе ее цена, устанавливаются одинаковыми для всех потребителей, за исключением случаев, когда федеральным законом и иными правовыми актами Российской Федерации допускается предоставление льгот для отдельных категорий потребителей. При этом исполнитель вправе самостоятельно устанавливать в местах оказания услуг правила поведения для потребителей, не противоречащие законодательству Российской Федерации (ограничение курения, запрещение нахождения в верхней одежде и другие).

**В соответствие с Правилами оказания услуг в сфере общественного питания услуга может быть оказана по предварительному заказу.** Предварительный заказ на оказание услуги может быть оформлен путем составления документа (заказ, квитанция и другие виды), содержащего необходимые сведения (наименование исполнителя, фамилия, имя и отчество потребителя, вид услуги, ее цена и условия оплаты, дата приема и исполнения заказа, условия выполнения услуги, ответственность сторон, должность лица, ответственного за прием и оформление заказа, подпись лица, принявшего заказ, и другие сведения), а также путем оформления заказа посредством телефонной, электронной или иной связи.

Один экземпляр документа, подтверждающего заключение договора об оказании услуги, выдается потребителю.

**Оплата услуг общественного питания**

**Договор считается заключенным** в надлежащей форме с момента выдачи продавцом покупателю кассового чека или иного документа (счёт, или другие виды), подтверждающего оплату товара, если иное не предусмотрено федеральным законом или договором между продавцом и покупателем.

Исполнитель вправе предложить потребителю предварительную оплату услуг, оплату после отбора блюд или после приема пищи либо другие формы оплаты, а также наличный или безналичный порядок расчета за оказываемые услуги в зависимости от метода обслуживания, типа, специализации исполнителя и других условий.

Наряду с оказанием услуг общественного питания исполнитель вправе предложить потребителю другие возмездные услуги. Исполнитель не вправе без согласия потребителя выполнять дополнительные услуги (работы) за плату, а также обуславливать оказание одних услуг обязательным исполнением других. Потребитель вправе отказаться от оплаты таких работ (услуг), а если они оплачены - потребовать от исполнителя возврата уплаченной суммы.

*Постановлением РЭК Свердловской области от 10.12.2008 г. N 158-ПК установлены предельные размеры наценок на продукцию (товары), реализуемые в организациях общественного питания в образовательных организациях:*

*а) кулинарная продукция собственного производства, мучные кондитерские и хлебобулочные изделия собственного производства – 60 %;*

*б) покупные товары, реализуемые в потребительской упаковке или порционно – 20 %.*

**Требования к качеству и безопасности пищевых продуктов**

1. Организации общественного питания, независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности, должны исполнять санитарные правила при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению (п. 1.2 Санитарных правил СП 2.3.6.1079-01.2.3.6.).

2. Пищевые продукты и сырье, используемые при оказании услуг общественного питания, должны иметь подтверждение соответствия техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», а также иным техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

3. Индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие деятельность по оказанию услуг в сфере общественного питания, обязаны предоставлять потребителям, а также органам государственного надзора полную и достоверную информацию о качестве и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, соблюдении требований нормативных документов при изготовлении и обороте пищевых продуктов, материалов и изделий и оказании таких услуг.

**Для пищевых продуктов и сырья, поступающих в предприятия общественного питания необходимы**:

● документы, удостоверяющие качество и безопасность пищевых продуктов, если продукция подлежит обязательному подтверждению соответствия: сертификат соответствия или декларация о соответствии, либо заверенная надлежащим образом копия сертификата соответствия;

● документы, подтверждающие легальность производства и оборота: товарно-транспортная накладная, закупочный акт (при закупках у населения), справка, прилагаемая к грузовой таможенной декларации или к товарно-транспортной накладной (для алкогольной и табачной продукции).

**Документы, удостоверяющие качество и безопасность происхождения кулинарной продукции:**

● бракеражный журнал (с отметкой о дате и времени приготовления). Оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий проводится ежедневно, ежедневное ведение бракеражных журналов обеспечивает руководитель организации. Порядок проведения бракеража продукции описан в Положении о бракераже пищи в предприятиях общественного питания (Приложение к Письму Минторга РСФСР от 21.08.1963 N 0848);

● дневной заборный лист (при отпуске продукции из производства в филиалы, буфеты, в раздаточную);

● калькуляционная карточка;

● ветеринарное свидетельство по форме №2 (оригинал), ветеринарная справка по форме № 4 (оригинал) – для продуктов животного происхождения;

● клеймо (для мяса).

**Основные гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов**

Исполнитель обязан устанавливать для приготовленных им блюд сроки годности, так как без них реализация блюд запрещена. По истечении сроков годности продукция непригодна к использованию и представляет опасность для потребителя.

Срок годности устанавливает изготовитель пищевых продуктов при соблюдении условий хранения, установленных в нормативно – технических документах на продукцию. Срок годности пищевого продукта определяется периодом времени, исчисляемым со дня его изготовления, в течение которого пищевой продукт пригоден к использованию, либо даты, до наступления которой пищевой продукт пригоден к использованию.

Информация, наносимая на этикетку, маркировку о сроках годности пищевых продуктов должна предусматривать указание: часа, дня, месяца, года выработки для особо скоропортящихся продуктов, продуктов для детского и диетического питания; дня, месяца и года - для скоропортящихся продуктов; месяца и года - для нескоропортящихся продуктов, а также правил и условий их хранения и употребления.

Не допускается переупаковка или перефасовка скоропортящихся пищевых продуктов после вскрытия и нарушения целостности первичной упаковки или тары организации-изготовителя в организациях, реализующих пищевые продукты, с целью установления этими организациями новых сроков годности на продукт и проведения работы по обоснованию их длительности в новой упаковке или таре.

Хранение пищевых продуктов, в том числе кулинарной продукции должно осуществляться в соответствии с действующей нормативной и технической документацией при соответствующих параметрах температуры, влажности, светового режима для каждого вида продукции.

Запрещается оставлять на следующий день:

- салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные блюда, изделия с кремом и др. особо скоропортящиеся холодные блюда (кроме тех видов, сроки годности на которые пролонгированы органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке);

- супы молочные, холодные, сладкие, супы-пюре;

- мясо отварное порционированное для первых блюд, блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы;

- соусы;

- омлеты;

- картофельное пюре, отварные макароны;

- напитки собственного производства.

В исключительных случаях, с обязательной отметкой, оставшуюся пищу необходимо охладить и хранить при температуре 4 +/- 2 град. C не более 18 ч. Перед реализацией охлажденная пища дегустируется, после чего вновь подвергается тепловой обработке (кипячение, жарка на плите или жарочном шкафу) с повторной дегустацией. Срок реализации пищи после вторичной тепловой обработки не должен превышать одного часа. Свежеприготовленная пища не должна смешиваться с остатками от предыдущего дня.

При необходимости транспортирования готовой продукции она должна доставляться в термосах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками. Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не должен превышать 3 ч. (включая время их транспортировки).

Сроки годности нескоропортящихся пищевых продуктов, подлежащих расфасовке в потребительскую тару в процессе реализации, не должны превышать сроков годности продукта в первичной упаковке и должны отсчитываться со дня изготовления продукта организацией-изготовителем.

**Особенности реализации продукции общественного питания**

Продукцию общественного питания реализуют:

- в зале предприятия общественного питания с потреблением на месте: методом самообслуживания (через раздаточные линии, "шведский стол", "салат-бар", прилавки и др.), через официантов и барменов;

- на вынос по заказам потребителей;

- через магазины и отделы кулинарии и столы заказов по месту изготовления;

- вне предприятия (в раздаточных и доготовочных предприятиях питания, в магазинах (отделах) кулинарии, в собственной мелкорозничной сети, в других предприятиях общественного питания, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания - проведения событийного кейтеринга, предоставления услуг повара и официанта на дому, доставки организациям, физическим лицам на рабочие места, места обучения, на дом, в купе железнодорожного вагона и др.);

- через розничную торговую сеть.

В заказе потребителя могут быть изложены требования по срокам оказания услуги, по объему, по ассортименту, по цене и так далее. При этом если потребитель дает указания, которые могут снизить качество услуги, исполнитель обязан сразу сообщить об этом потребителю.

При реализации температура горячих жидких блюд (супов, соусов) и напитков должна быть не менее 75 °C, горячих блюд и закусок, гарниров - не менее 65 °C, салатов, холодных закусок, холодных супов, холодных сладких блюд и напитков - не более 14 °C.

Сроки хранения блюд и кулинарных изделий в горячем состоянии на мармите, горячей плите, в термосах, гастрономических емкостях, емкостях с подогревом для "шведского стола", при температуре не ниже 65 °C не должны превышать три часа с момента их изготовления и расфасовки.

Холодные блюда, закуски и напитки должны быть выставлены в порционированном виде в охлаждаемые прилавки-витрины, "салат-бары", которые пополняют продукцией по мере ее реализации в течение не более одного часа.

Продукцию общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и горячих блюд и кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, реализуемую на вынос (вывоз) по заказам потребителей, в магазинах (отделах) кулинарии и через столы заказов упаковывают непосредственно в потребительскую упаковку. В качестве потребительской упаковки используют пакеты, коробки, лотки и контейнеры из полимерных и других упаковочных материалов, термоусадочную пленку, термосы, термопакеты, ланч-боксы, снек-боксы и другую тару.

 Для обслуживания кейтеринговых мероприятий используют закрывающиеся контейнеры, боксы, термоконтейнеры, сумки-холодильники и другие аналогичные емкости, снабженные маркировочным ярлыком. Ярлыки сохраняются до конца обслуживания мероприятий.

**Особенности розничной продажи алкогольной продукции при оказании услуг общественного питания**

Продажа алкогольной продукции, в том числе при оказании услуг общественного питания, запрещена в следующих местах (п. п. 2, 3, 6 ст. 16 Закона N 171-ФЗ):

1) в зданиях, строениях, сооружениях, помещениях, которые находятся во владении, пользовании и в которых непосредственно осуществляется деятельность образовательных организаций, а также юридических лиц и (или) ИП, осуществляющих образовательную деятельность, обучение, медицинскую деятельность либо деятельность в области культуры. Исключение составляет розничная продажа алкогольной продукции при оказании услуг общественного питания в концертных и театральных залах, парках;

2) на спортивных сооружениях, которые являются объектами недвижимости и права на которые зарегистрированы в установленном порядке;

3) на оптовых и розничных рынках. Исключение составляет розничная продажа алкогольной продукции с содержанием этилового спирта не более 16,5% при оказании услуг общественного питания;

4) на всех видах общественного транспорта (транспорта общего пользования) городского и пригородного сообщения, на остановочных пунктах его движения (в том числе на станциях метрополитена), на автозаправочных станциях. Исключение составляет розничная продажа алкогольной продукции при оказании услуг общественного питания на железнодорожном, водном и воздушном транспорте междугороднего и международного сообщения, а также на железнодорожном, водном и воздушном транспорте, не относящемся к транспорту общего пользования;

5) на вокзалах, в аэропортах и прилегающей к ним территории. Исключение составляют розничная продажа алкогольной продукции при оказании услуг общественного питания и розничная продажа алкогольной продукции в магазинах беспошлинной торговли, а также размещения алкогольной продукции на бортах водных и воздушных судов в качестве припасов;

6) в местах массового скопления граждан в период проведения публичных мероприятий и на прилегающих к таким местам территориях;

7) в нестационарных торговых объектах. Исключение составляет розничная продажа алкогольной продукции с содержанием этилового спирта не более 16,5% при оказании услуг общественного питания;

8) на территориях, прилегающих к зданиям, строениям, сооружениям, помещениям, которые находятся во владении, пользовании и в которых непосредственно осуществляется деятельность образовательных организаций (за исключением организаций дополнительного образования и дополнительного профессионального образования), организаций, осуществляющих обучение несовершеннолетних, юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих медицинскую деятельность;

9) на территориях, прилегающих к спортивным сооружениям, которые являются объектами недвижимости и права на которые зарегистрированы в установленном порядке. Исключение составляет розничная продажа алкогольной продукции при оказании услуг общественного питания, кроме времени проведения детско-юношеских спортивных мероприятий;

и другие.

Продажа алкогольной продукции несовершеннолетним запрещена.

**5. Основные правонарушения в сфере защиты прав потребителей при предоставлении услуг общественного питания**

1. Нарушение законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения (статья 6.3 КоАП РФ);

2. Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к эксплуатации жилых помещений и общественных помещений, зданий, сооружений и транспорта (ст. 6.4 КоАП РФ);

3. Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения (ст. 6.6 КоАП РФ);

4. Несоблюдение экологических и санитарно-эпидемиологических требований при обращении с отходами производства и потребления, веществами, разрушающими озоновый слой, или иными опасными веществами (ст. 8.2 КоАП РФ);

5. Нарушение изготовителем, исполнителем (лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя), продавцом требований технических регламентов (ст. 14.43 КоАП РФ);

6. Нарушение порядка реализации продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия (ст. 14.45 КоАП РФ);

7. Нарушение порядка маркировки продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия (ст. 14.46 КоАП РФ);

8. Нарушение обязательных требований к маркировке пищевой продукции, полученной с применением генно-инженерно-модифицированных организмов или содержащей такие организмы (ст. 14.46.1 КоАП РФ);

9. Производство или продажа товаров и продукции, в отношении которых установлены требования по маркировке и (или) нанесению информации, без соответствующей маркировки и (или) информации, а также с нарушением установленного порядка нанесения такой маркировки и (или) информации (ст. 15.12 КоАП РФ);

10. Оказание услуг, не соответствующих требованиям нормативных правовых актов, устанавливающих порядок (правила) оказания услуг (ст. 14.4 КоАП РФ)**;**

11. Оказание услуг при отсутствии установленной информации об исполнителе либо иной обязательной информации (ч.1 ст.14.5 КоАП РФ);

12. Обман потребителей (ст. 14.7 КоАП РФ);

13. Нарушение права потребителя на получение необходимой и достоверной информации о реализуемом товаре (работе, услуге), об изготовителе, о продавце, об исполнителе (ч. 1 ст. 14.8 КоАП РФ);

14. Включение в договор условий, ущемляющих права потребителя, установленных законодательством защите прав потребителей (ч. 2 ст. 14.8 КоАП РФ);

15. Неисполнение обязанности по обеспечению возможности оплаты товаров (работ, услуг) путем наличных расчетов или с использованием национальных платежных инструментов в рамках национальной системы платежных карт по выбору потребителя, если обеспечение такой возможности является обязательным, либо нарушение иных установленных законом прав потребителя, связанных с оплатой товаров (работ, услуг) (ч. 4 ст. 14.8 КоАП РФ);

16. Нарушение юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем установленного порядка представления уведомлений о начале осуществления предпринимательской деятельности(ст. 19.7.5-1 КоАП РФ).

Кроме того, Уголовный кодекс РФ предусматривает наступление **уголовной ответственности** за следующие деяния, совершенные в сфере оказания услуг общественного питания, при наличии квалифицирующих признаков (совершенные в крупном размере, группой лиц по предварительному сговору, организованной группой, в особо крупном размере):

- **Статья 171.1** - производство, приобретение, хранение, перевозка или сбыт товаров и продукции без маркировки и (или) нанесения информации, предусмотренной законодательством Российской Федерации. ***Например, продажа немаркированной алкогольной продукции и (или) немаркированных табачных изделий, совершенная в крупном либо особо крупном размерах. При этом крупным размером признается стоимость немаркированной алкогольной продукции и (или) немаркированных табачных изделий, превышающая сто тысяч рублей, а особо крупным - один миллион рублей.***

##