

# **PRAVILNIK**

## **O MINIMALNIM TEHNIČKIM I SANITARNO-HIGIJENSKIM USLOVIMA ZA PRUŽANJE UGOSTITELJSKIH USLUGA U DOMAĆOJ RADINOSTI I U SEOSKOM TURISTIČKOM DOMAĆINSTVU**

*("Sl. glasnik RS", br. 41/2010 i 48/2012 - dr. pravilnik)*

### **I UVODNE ODREDBE**

#### **Član 1**

Ovim pravilnikom propisuju se minimalni tehnički i sanitarno-higijenski uslovi koje moraju da ispunjavaju objekti u kojima se pružaju ugostiteljske usluge u domaćoj radinosti i u seoskom turističkom domaćinstvu.

### **II MINIMALNI TEHNIČKI I SANITARNO-HIGIJENSKI USLOVI ZA OBJEKTE U KOJIMA SE PRUŽAJU UGOSTITELJSKE USLUGE U DOMAĆOJ RADINOSTI I SEOSKOM TURISTIČKOM DOMAĆINSTVU**

#### **Član 2**

Ugostiteljski objekat mora da se gradi na mestu na kome je obezbeđena:

- 1) snabdevenost energetskim izvorima;
- 2) snabdevenost higijenski-ispravnom vodom;
- 3) mogućnost odvođenja otpadnih voda i drugih otpadnih materija.

Prilazni putevi ka ugostiteljskom objektu, interne saobraćajnice i platoi oko objekta moraju da budu izgrađeni od čvrstog materijala (beton, asfalt, kamen), a slobodne površine oko objekta moraju da budu hortikulturno uređene.

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

Prilazni putevi iz stava 2. ovog člana i pristup do ulaza iz stava 3. ovog člana mora da bude obezbeđeno nesmetano kretanje osobama sa invaliditetom, deci i starim osobama.

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

### **Član 3**

Ugostiteljski objekat kojem se može prići motornim vozilom mora da ima parking, osim ugostiteljskih objekata u naselju, u okviru zaštićenog prirodnog dobra ili nepokretnog kulturnog dobra i njegove zaštićene okoline u kojem je parking prostor uređen u okviru javnih parking površina.

Ugostiteljski objekat izvan naseljenog mesta mora da ima obezbeđen parking, a ugostiteljski objekat koji se nalazi u naseljenom mestu u okviru zaštićenog prirodnog dobra, odnosno nepokretnog kulturnog dobra i njegove zaštićene okoline parking prostor uređen je, u skladu sa propisima kojim se uređuje bezbednost saobraćaja na putevima.

### **Član 4**

Površine izvan ugostiteljskog objekta koje su namenjene obavljanju ugostiteljske delatnosti i koje su neposredno povezane sa ugostiteljskim objektom (ugostiteljska bašta, terasa) moraju da:

- 1) imaju podlogu izgrađenu od čvrstog materijala;
- 2) budu uređene i ograđene ili na drugi način označene;
- 3) imaju odvod za atmosferske padavine.

Površine u ugostiteljskom objektu koje su namenjene za dostavu robe i odvoženje otpadnih materija moraju da budu odvojene od površina izvan ugostiteljskog objekta koje su namenjene za goste kao i od drugih javnih površina.

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

Objekti iz stava 3. 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 5**

Spoljni izgled ugostiteljskog objekta, podovi, zidovi, tavanice, stolarija, uređaji i oprema moraju:

- 1) se redovno održavati;
- 2) da budu u ispravnom i funkcionalnom stanju.

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

- 1) racionalno korišćenje prostora;

2) nesmetano i sigurno kretanje i boravak gostiju i zaposlenog osoblja;

3) nesmetan prenos stvari;

4) odgovarajuće čuvanje robe, hrane i pića od kvarenja;

5) zaštita zdravlja gostiju i osoblja koje podleže zdravstvenom nadzoru.

Prostorije i oprema u ugostiteljskom objektu moraju redovno da se čiste i higijenski održavaju, a otpaci da se svakodnevno odstranjuju na higijenski način.

Prostorija u ugostiteljskom objektu, u smislu ovog pravilnika, predstavlja fizički izdvojenu funkcionalnu celinu, koja u organizacionom smislu može da se sastoji iz više delova - radnih celina koje mogu da budu i vizuelno odvojene.

Objekat u okviru seoskog turističkog domaćinstva u kojem se pružaju ugostiteljske usluge mora da bude uređen i opremljen u skladu sa tradicijom područja u kojem se nalazi.

## **Član 6**

Ugostiteljski objekat može da se snabdeva vodom za piće iz:

1) javne vodovodne mreže;

2) lokalnih vodnih objekata;

3) sopstvenih bunara iz kojih se obezbeđuje dovoljna količina higijenski ispravne tekuće vode.

## **Član 7**

Na svim mestima potrošnje vode na kojima postoji mogućnost zagađivanja mreže (slavina sa navojima, drugi priključci za pranje, završeci cevi uronjeni u vodu), moraju da se postave ventili protiv povratne sifonaže i to neposredno iza slavine, odnosno druge vrste priključka.

## **Član 8**

Ugostiteljski objekat mora da bude priključen na javnu kanalizacionu mrežu, a u naseljima, odnosno na drugim lokacijama koje nemaju izgrađenu javnu kanalizacionu mrežu, objekat mora da bude priključen na sopstvenu kanalizaciju sa uređajima za prečišćavanje (taložnici, biološki filteri), u skladu sa propisima kojima se uređuju sanitarno-higijenski uslovi i propisima kojima se uređuje zaštita voda i životne sredine ili na sopstvenu septičku jamu sa taložnom komorom izgrađenu u skladu sa propisima kojima se uređuje zaštita životne sredine.

U prostorijama u kojima se koristi voda, odvod mora da bude izgrađen tako da sprečava izlivanje otpadnih voda po podnoj površini i mora da bude postavljen odgovarajući broj slivnika koji imaju sistem za sprečavanje povratka neprijatnih mirisa i ulaska glodara iz kanalizacije (sifoni, metalne rešetke).

Kanalizacione cevi ne mogu da se instaliraju i provode kroz radne prostorije u kojima se vrši obrada, prerada i čuvanje životnih namirnica i u tim prostorijama ne mogu da se postavljaju šahovi za reviziju mreže.

Otpadne vode zagađene agresivnom hemijskim supstancama, pre upuštanja u kanalizacioni sistem moraju se neutralisati.

### **Član 9**

U ugostiteljskom objektu čvrste otpadne materije moraju da se prikupljaju u higijenske posude od nerđajućeg materijala sa poklopcima istog kvaliteta.

Čvrste otpadne materije moraju da se odlažu u specijalne kontejnere ili kante sa poklopcima istog kvaliteta, smeštene na posebno određenim prostorima.

Prostori, higijenske posude, kontejneri i kante moraju svakodnevno da se prazne, peru i dezinfikuju i ne mogu da se koriste u druge svrhe.

### **Član 10**

Ugostiteljski objekat mora da bude priključen na javnu električnu mrežu ili na drugi način mora da se obezbedi stalno snabdevanje dovoljnom količinom električne energije.

Električno osvetljenje mora da bude uvedeno u sve prostorije ugostiteljskog objekta.

Prostorije u kojima se kreću ili zadržavaju gosti, noću moraju da budu potpuno osvetljeni ili osvetljeni orijentacionim svetlom.

### **Član 11**

U ugostiteljskom objektu mora da bude obezbeđena temperatura od najmanje 18,5°C.

### **Član 12**

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 13**

Veličina, raspored i broj prostorija za obradu životnih namirnica i pripremu hrane mora da odgovara tehnološkom procesu koji se u njima odvija i vrsti usluge koja se pruža gostu.

Radne celine u okviru prostorija za obradu životnih namirnica i pripremu hrane, moraju da budu raspoređene tako da ne može doći do ukrštanja čistih i nečistih postupaka.

Čisti postupci, u smislu ovog pravilnika, su: priprema hrane (hladna jela, topla jela, poslastice) i izdavanje jela.

Nečisti postupci, u smislu ovog pravilnika, su: prijem životnih namirnica i drugih neprehrambenih proizvoda, skladištenje namirnica, obrada i priprema namirnica, pranje posuđa, pribora, uređaja i opreme i kratkotrajno odlaganje otpadaka na higijenski način.

Ukoliko je prostorija za obradu životnih namirnica i pripremu hrane smeštena ispod nivoa terena (okolnog zemljišta), ta prostorija mora da bude zaštićena od:

- 1) podzemnih i površinskih voda;
- 2) manipulacija kojima se ugrožava higijenska ispravnost životnih namirnica.

## **Član 14**

Podovi u prostorijama za obradu životnih namirnica i pripremu hrane:

- 1) moraju da budu izgrađeni od čvrstog nepropusnog materijala, koji je otporan na sredstva za pranje, dezinfekciju i druge agresivne materije;
- 2) moraju da budu ravni, glatki, bez oštećenja, otporni na habanje;
- 3) ne mogu da budu klizavi;
- 4) moraju da imaju odgovarajući pad prema slivnicima ili odlivnim otvorima.

## **Član 15**

Zidovi i tavanice prostorija za obradu životnih namirnica i pripremu hrane moraju da budu:

- 1) ravni;
- 2) bez pukotina i udubljenja;
- 3) bele ili druge svetle boje.

Zidovi prostorija za obradu životnih namirnica i pripremu hrane do visine 1,50 m od poda, moraju da budu obloženi keramičkim pločicama ili drugim vodonepropusnim materijalom koji se lako čisti, održava i koji je otporan na dezinfekciona sredstva.

Zidovi i tavanice prostorija moraju da se izgrađuju od čvrstog materijala tako da se na njima ne stvara kondenzovana vlaga i ne zadržava prašina i druge štetne materije.

Cevovodi i instalacije moraju da se postavljaju tako da sa zidnom površinom ne stvaraju skrivene uglove nepristupačne za čišćenje, pranje i tehničko održavanje.

## **Član 16**

Prostorija za obradu životnih namirnica i pripremu hrane mora da bude osvetljena prirodnim ili veštačkim osvetljenjem.

Ukoliko je prostorija osvetljena prirodnim osvetljenjem, raspored, površina i broj otvora za prirodno osvetljavanje prostorije moraju da budu uređeni tako da obezbeđuju ravnomerno osvetljavanje svih delova prostorije i da odgovaraju vrsti tehničko-tehnološkog procesa koji se u njoj obavlja.

Veštačkim osvetljenjem mora da se obezbedi potreban intenzitet svetlosti, koja je difuzna, ujednačena i emitovana na način kojim se onemogućava stvaranje senki, treperenja, bleska i dodatne toplote i uvodi se u sve prostorije objekta.

Prozori i otvori u prostoriji za obradu i pripremu životnih namirnica moraju da imaju mehaničku zaštitu od insekata i glodara.

### **Član 17**

U prostoriji za obradu životnih namirnica i pripremu hrane moraju da se obezbede:

- 1) prirodna ili veštačka ventilacija;
- 2) uređaji za prečišćavanje i odvod dima, otpadnih gasova, pare i neprijatnih mirisa.

Otvori za dovod svežeg vazduha moraju da:

- 1) budu zaštićeni od prodora insekata zaštitnom mrežom;
- 2) sprečavaju kontaminaciju vazduha prašinom, štetnim gasovima ili neprijatnim mirisima.

### **Član 18**

U prostoriji za obradu životnih namirnica i pripremu hrane mora da se obezbedi:

- 1) nesmetan transport i manipulacija;
- 2) prolaz osoblja i opsluživanje;
- 3) održavanje higijene prostorija, uređaja i opreme.

Prostorija za obradu životnih namirnica i pripremu hrane mora da se redovno čisti, pere i dezinfikuje, a otpaci moraju da se svakodnevno odstranjuju na higijenski način.

### **Član 19**

Uz prostoriju za obradu životnih namirnica i pripremu hrane mora da se obezbedi prostorija za skladištenje i čuvanje životnih namirnica.

U prostoriji iz stava 1. ovog člana ne može da se skladišti: upotrebljena ambalaža, proizvodi, predmeti i materijali koji svojim mirisom, nečistoćom, patogenim klicama i parazitima mogu da zagade životne namirnice odnosno koji mogu da prenesu otrovne materije ili materije štetne po zdravlje.

Prostorija za skladištenje i čuvanje životnih namirnica mora da bude suva i prozračna, a u pogledu održavanja, izrade podova i zidova, osvetljavanja, ventilacije i prostora ispunjava uslove propisane ovim pravilnikom.

Prostorija za skladištenje i čuvanje životnih namirnica mora da se zaštiti mehaničkim sredstvima od prodora glodara i insekata (mreža na prozorima, rešetka na slivnicima, metalna maska na donjem delu vrata).

## Član 20

Životne namirnice moraju da se skladište i čuvaju na podmetačima, policama i u rashladnim uređajima.

Podmetači i police postavljaju se u odnosu na zid na udaljenosti koja omogućava nesmetan prolaz i čišćenje, a između redova mora da se obezbedi dovoljno slobodnog prostora za manipulaciju i cirkulaciju vazduha.

Različite vrste životnih namirnica moraju da se:

- 1) skladište i čuvaju odvojeno, prema vrsti i poreklu;
- 2) izdignu od podne površine najmanje 30 cm.

## Član 21

Ugostiteljski objekat mora da ima prostoriju ili deo prostorije za smeštaj pribora, sredstava i uređaja za održavanje higijene.

Ugostiteljski objekat raspolaže dovoljnim količinama higijenskih sredstava potrebnim za svakodnevno pranje, čišćenje i dezinfekciju prostora, opreme i pribora.

## Član 22

Fizičko lice koje pruža usluge ishrane i pića podleže zdravstvenom pregledu.

Fizičko lice ne može u prostorijama objekta da pruža gostu usluge smeštaja, ishrane i pića, ukoliko ono ili neko od članova domaćinstva boluje ili je oboleo od neke zakonom određene zarazne bolesti ili je duševni bolesnik koji zbog svog stanja ili ponašanja može da ometa odnosno ugrozi okolinu.

Zdravstveni pregled fizičkog lica i članova domaćinstva u kojem se pružaju usluge smeštaja, ishrane i pića, obuhvata pored pregleda kojim se utvrđuju oboljenja iz stava 2. ovog člana i pregled na salmonele i šigele (kliconoštvo) kao i na parazite: *Enterobius (Oxyuris) vermicularis*, *hymenolepisnana*, *Entamoeba histolytica*, *Taeniasolium* i *Lambia intestinalis*.

Fizičko lice i članovi domaćinstva u čijem objektu se pružaju usluge smještaja, ishrane i pića, dužni su da svake godine tokom rada imaju važeću potvrdu od ovlaštene zdravstvene ustanove da nisu evidentirani kao bolesnici iz stava 2. ovog člana odnosno da nisu evidentirani na kliconoštvo i na parazite iz stava 3. ovog člana.

## **Član 23**

Ugostiteljski objekat u okviru seoskog turističkog domaćinstva u kojem se pored usluga smještaja pružaju i usluge ishrane i pića mora da ima posebne toalete za goste koji ne koriste usluge smještaja.

Ugostiteljski objekat u okviru seoskog turističkog domaćinstva koji nema kupatilo u okviru smještajne jedinice, mora da ima obezbeđeno zajedničko kupatilo sa toaletom za goste koji koriste usluge smještaja, a za goste koji koriste samo usluge ishrane i pića mora da obezbedi poseban toalet.

Objekat iz stava 1. ovog člana kapaciteta do 30 konzumnih mesta mora da ima najmanje jedan zajednički toalet za žene i muškarce koji se sastoji od jedne WC kabine i predprostora sa umivaonikom.

Objekat u kojem se pružaju usluge ishrane i pića kapaciteta do 50 konzumnih mesta u okviru seoskog turističkog domaćinstva, mora da ima uređen i opremljen toalet za žene i toalet za muškarce, i to:

- 1) toalet za žene koji se sastoji od prostorije u kojoj je WC kabina i predprostor sa umivaonikom;
- 2) toalet za muškarce koji se sastoji od prostorije u kojoj je WC kabina i predprostor sa umivaonikom i pisoarom koji je odvojen pregradom.

Izuzetno od stava 4. tačka 2) ovog člana, pisoar u toaletu za muškarce može da bude zamenjen WC kabinom.

Broj umivaonika mora da bude jednak broju wc kabina iz stava 4 . ovog člana.

Ukoliko je obezbeđena wc kabina umesto pisoara, nije potrebno da broj umivaonika bude jednak broju wc kabina.

## **Član 24**

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

Toalet mora da ima WC šolju sa daskom za sedenje.

WC šolja je na ispiranje tekućom vodom i izvedena tako da ne dolazi do razlivanja.

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.

## **Član 25**

U toaletu se obezbeđuje prirodna ili veštačka ventilacija.

Podovi u toaletu moraju da budu od čvrstog nepropusnog materijala, otpornog na sredstva za pranje, dezinfekciju i druge agresivne materije, da budu ravni, glatki, bez oštećenja, otporni na habanje, ne smeju da budu klizavi i imaju odgovarajući pad prema slivnicima ili odlivnim otvorima.

Zidovi u toaletu moraju da budu obloženi do visine od 1,50 m od poda keramičkim pločicama ili drugim vodonepropusnim materijalom koji se lako čisti, održava i koji je otporan na dezinfekciona sredstva.

Ako je u toaletu obezbeđena prirodna ventilacija, prozori mogu da budu od neprozirnog stakla ili s mogućnošću zaštite od pogleda spolja.

Kabina WC-a mora da ima: vešalicu za odeću, napravu za zaključavanje vrata, korpu za otpatke u toaletu za muškarce, a u toaletu za žene higijensku posudu za otpatke.

U WC kabini mora da bude obezbeđen toaletni papir i pribor za čišćenje WC šolje.

U predprostoru toaleta mora da bude umivaonik s tekućom hladnom i toplom vodom, ogledalo, tečni sapun, korpu za otpatke, držač papirnog ubrusa i papirni ubrus ili aparat za sušenje ruku.

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

Toaleti moraju da se redovno čiste i dezinfikuju.

## **1. Posebni uslovi za ugostiteljski objekat za ishranu i piće**

### **Član 26**

Ugostiteljski objekat u domaćoj radinosti u kojem se pružaju usluge ishrane i pića mora da ima kuhinju, prostoriju za skladištenje i čuvanje životnih namirnica, prostoriju za usluživanje jela i pića, a objekat u okviru seoskog turističkog domaćinstva i toalete za goste koji ne koriste usluge smeštaja, saglasno članu 24. ovog pravilnika.

### **Član 27**

Kuhinja je u smislu ovog pravilnika funkcionalna celina koja se sastoji iz više delova - radnih celina u kojima se odvija tehnološki proces obrade životnih namirnica i pripreme hrane u zatvorenom prostoru.

### **Član 28**

Ugostiteljski objekat u kojem se pripremaju i uslužuju topla i hladna jela, mora da ima kuhinju koja svojom površinom, uređenjem, opremom i uređajima odgovara potrebama ponude, odnosno asortimanu jela, pića i napitaka, kao i kapacitetu objekta odnosno broju konzumnih mesta u okviru objekta.

Kuhinja se oprema:

- 1) termičkim uređajima;
- 2) radnim površinama i uređajima za obradu namirnica i pripremu hrane u zavisnosti od ponude jela i jednodelnom sudoperom sa toplom i hladnom tekućom vodom;
- 3) posuđem i priborom od nerđajućeg materijala i policama za odlaganje posuđa;
- 4) rashladnim uređajima za čuvanje namirnica, jela, pića i napitaka;
- 5) dvodelnom sudoperom za pranje posuđa, s tekućom toplom i hladnom vodom ili jednodelnom sudoperom i mašinom za pranje posuđa;
- 6) uređajem za odvod dima, pare i mirisa iznad termičkih uređaja koji onemogućavaju širenje dima, pare i mirisa u prostorije u kojima se zadržavaju gosti;
- 7) prirodnim ili mehaničkim provetravanjem s mogućnošću izmene vazduha i
- 8) higijenskom posudom za otpatke pored svake radne površine.

Raspored radnih celina u kuhinji mora da bude uređan na način da ne dolazi do ukrštanja namirnica i jela sa upotrebljenim posuđem.

Radne površine u kuhinji moraju da imaju gornju ploču od materijala koji se lako čisti, pere i dezinfikuje, a površine koje su u dodiru s vodom moraju da budu od nerđajućeg materijala.

## **Član 29**

Ako se u okviru objekta domaće radinosti u kojem se pružaju usluge ishrane i pića i u okviru seoskog turističkog domaćinstva koje pruža usluge ishrane i pića gostima koji ne koriste usluge smeštaja, priprema hrane obavlja na otvorenom prostoru, fizičko lice mora da obezbedi:

- 1) odgovarajući prostor koji je zaštićen od zagađivanja koje može da ugrozi higijensku ispravnost namirnica;
- 2) radne površine koje se lako čiste i održavaju, pribor i uređaje za čišćenje i obradu namirnica i pripremu hrane;
- 3) termičke uređaje za pripremu jela i napitaka u skladu sa ponudom;
- 4) jednodelnu sudoperu sa tekućom hladnom i toplom vodom, odnosno dvodelnu sudoperu sa tekućom hladnom i toplom vodom ukoliko se jela, pića i napici uslužuju u posuđu i priboru za višekratnu upotrebu;
- 5) rashladne uređaje za čuvanje namirnica, jela, pića i napitaka;
- 6) higijenske posude za otpatke.

## **Član 30**

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

U delu prostorija iz stava 1. ovog člana mogu da se pred gostima pripremaju hladna i topla jela i napici.

## **Član 31**

Prostorija za usluživanje gostiju mora da bude dobro provetrena.

Prostorija odnosno prostor za usluživanje mora da bude osvetljena i opremljena nameštajem (stolovi, stolice) za usluživanje jela, pića i napitaka, a pod mora da bude od materijala koji ne sme da bude klizav i koji se lako čisti i održava.

## **Član 32**

Sto na kojem se uslužuju gosti mora da ima površinu koja se lako čisti i dezinfikuje.

Za usluživanje jela, sto 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) mora da bude od nerđajućeg materijala.

## **2. Posebni uslovi za ugostiteljske objekte za smeštaj**

## **Član 33**

Soba je osnovna funkcionalna jedinica za smeštaj gosta.

Svaka soba ima:

- 1) krevet minimalnih dimenzija 90x190 cm ili francuski ležaj dimenzija 140x190 cm za jednu osobu ili krevet minimalnih dimenzija 160x190 cm za dve osobe;
- 2) madrac odgovarajuće ležajne površine u odnosu na dimenzije kreveta;
- 3) dva čaršava, ćebe (pokrivač) i jastuk po krevetu;
- 4) noćni ormarić ili policu uz svaki krevet;
- 5) osvetljenje uz svaki krevet;
- 6) prostirku pored svakog kreveta ukoliko pod nije u celini prekriven mekom tekstilnom podnom oblogom;
- 7) orman s policama i odeljkom za vešanje odeće s najmanje četiri vešalice po krevetu;

- 8) sobni sto;
- 9) stolicu po krevetu;
- 10) korpu za otpatke i
- 11) pepeljaru, osim u sobama u kojima je istaknuta zabrana pušenja.

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

Sobe ne mogu da se opremaju krevetima postavljenim jedan iznad drugog (kreveti na sprat).

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

Direktno osvetljavanje sobe dnevnom svetlošću obezbeđuje se preko prozorskih otvora. Prozor u sobi je najmanje 1/10 površine sobe. Prozori u sobama moraju da imaju zavesu i neproziran zastor, odnosno neku 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 od materijala koji se lako čisti i održava.

### **Član 34**

Kupatilo mora da ima obezbeđenu prirodnu ili veštačku ventilaciju i:

- 1) toplu i hladnu tekuću vodu;
- 2) ležeću ili tuš kadu sa zaštitom od prskanja vode;
- 3) umivaonik;
- 4) policu za toaletni pribor;
- 5) ogledalo sa osvetljenjem;
- 6) utičnicu za električne aparate sa oznakom napona struje;
- 7) osvetljenje koje se uključuje kod ulaza u kupatilo;
- 8) WC šolju sa daskom sa poklopcem;
- 9) držač peškira;
- 10) dva peškira po osobi;

- 11) čašu u higijenskoj foliji po osobi;
- 12) sapun po osobi ili tečni sapun;
- 13) toalet papir na držaču;
- 14) posudu za otpatke;
- 15) vešalicu za odeću;
- 16) pribor za čišćenje WC šolje.
- 17) zaštitni podložak na podu pored kade.

Pod u kupatilu mora da bude izrađen od keramičkih pločica ili drugog voodootpornog materijala koji se lako čisti i održava, a u podu mora da bude izrađen slivnik sa zaštitnom rešetkom.

Zidovi u kupatilu, do visine od najmanje 1,50 m moraju da budu obloženi keramičkim pločicama ili drugim voodootpornim materijalom koji se lako čisti.

Ako je u kupatilu obezbeđena prirodna ventilacija, prozori moraju da budu od neprovidnog stakla ili sa mogućnošću obezbeđenja zaštite od pogleda spolja.

Vrata kupatila moraju da budu od čvrstog materijala bezbednog za gosta.

### **Član 35**

Ugostiteljski objekat koji u sastavu soba nema kupatilo, mora da ima na svakom spratu smeštajnog dela objekta po jedno kupatilo na najviše šest kreveta. Zajedničko kupatilo opremljeno je u skladu sa članom 34. ovog pravilnika.

Soba koja u svom sastavu nema kupatilo mora da ima najmanje dva peškira, čašu i sapun po osobi.

U sobi, koja u svom sastavu nema kupatilo, a ima umivaonik sa tekućom toplom i hladnom vodom, mora da ima:

- 1) ogledalo sa osvetljenjem;
- 2) polica za toaletni pribor;
- 3) prostirka ispred umivaonika;
- 4) držač peškira,
- 5) držač sapuna;
- 6) sapun po osobi;

7) čaša u higijenskoj foliji po osobi.

### **Član 36**

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 čiste i spremaju, a sanitarni uređaji da se čiste, peru i dezinfikuju svakodnevno.

### **Član 37**

Ugostiteljski objekat koji pruža usluge smeštaja osobama sa invaliditetom mora da ima vrata, opremu i prostor za manipulaciju u sobi i kupatilu koji su dimenzionisani i uređeni u skladu sa potrebama osoba sa invaliditetom.

Ulazna vrata smeštajne jedinice moraju da budu označena odgovarajućim reljefnim oznakama.

## **III ZAVRŠNA ODREDBA**

### **Član 38**

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