

**Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. N 1515  
«Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»,  
действует до 1 января 2027 г.**

Данный документ, в отличие от прежних «[Правил](#) оказания услуг общественного питания», утверждённых Постановлением Правительства РФ от 16.08.1997 №1036 определяет услуги в виде изготовления продукции общественного питания, создания условий для ее потребления и реализации, а также иной пищевой и непищевой продукции как на месте изготовления (в ресторанах, барах, кафе и др.), так и вне предприятий, в том числе по заказам.

Так, в новых Правилах, в отличие от ранее действующих, с 2021 года для предприятий общественного питания введены следующие изменения:

- наряду с оказанием услуг общественного питания исполнитель вправе предложить потребителю приобрести услуги по организации досуга и другие услуги, однозначно указав на их возмездный или безвозмездный характер. Исполнитель не вправе без согласия потребителя выполнять дополнительные услуги за плату, а также включать в договор (заказ) иные расходы (платежи, комиссии, доплаты, чаевые и др.), не включённые в стоимость продукции, указанной в меню (прейскуранте), и цену выбранных потребителем услуг по организации досуга и других возмездных услуг (п.19 новых Правил);
- исполнитель вправе предложить потребителю предварительную оплату услуг, оплату после отбора блюд или после приёма пищи либо предложить потребителю иной порядок оплаты услуг.

Потребитель обязан оплатить оказываемые услуги в порядке и сроки, которые согласованы с исполнителем. Исполнитель при расчётах за оказываемые услуги выдаёт потребителю кассовый чек или бланк строгой отчётности на бумажном носителе и (или) направляет кассовый чек или бланк строгой отчётности потребителю в электронной форме с учётом требований законодательства Российской Федерации о применении контрольно-кассовой техники (п.17 новых Правил). Исполнитель обязан обеспечить возможность потребителю проверить объем (массу) предлагаемой ему продукции общественного питания посредством предоставления необходимых средств измерения (п.18 новых Правил).

Согласно новым Правилам до потребителей необходимо довести следующую информацию - 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, информацию о наличии в продуктах питания компонентов, полученных с применением генно-инженерно - модифицированных организмов)».

Важное нововведение с 2021 года касается цен на услуги общественного питания: цена должна определяться стоимостью продукции, указанной в меню (прейскуранте).

Заведение общественного питания имеет право самостоятельно определять перечень оказываемых клиентам услуг, а также устанавливать правила поведения для посетителей, если они не противоречат действующему законодательству. Например, администрация ресторана может ограничить курение в помещении, выделив для курильщиков специальный зал или отдельные столики, не разрешать распивать принесённые с собой напитки, и т.д.

Новые Правила оказания услуг общественного питания, как и ранее действующие, обязывают исполнителя иметь книгу отзывов и предложений, предоставляя ее по требованию посетителей.

Ресторан, кафе или иное предприятие общепита должно информировать потребителей:

- о перечне своих услуг (и об условиях, при которых они оказываются);
- о наименовании предлагаемых блюд/напитков, способе их приготовления, входящих ингредиентах;
- о пищевой ценности приготовленных продуктов (калорийности, составе микроэлементов, содержании витаминов, белков, жиров и пр.);
- об объёме/весе подаваемых порций.