

## Prilog 1.

Tablica

**MINIMALNI UVJETI KOJE TREBAJU ISPUNJAVATI UGOSTITELJSKI OBJEKTI IZ SKUPINA „RESTORANI“, „BAROVI“, „CATERING OBJEKTI“ I „OBJEKTI JEDNOSTAVNIH USLUGA“**

1	2	3
Članak Pravilnika	Minimalni uvjeti	Nalaz povjerenstva
	<b>1. Minimalni uvjeti za vrstu</b>	
9. Restoran	blagovaonica prostorija za usluživanje s namještajem prikladnim za duži boravak gostiju kuhinja točionik priručni prostor za čuvanje namirnica i pića konobarska pripremnica (office)	
10. Gostionica	blagovaonica prostorija za usluživanje s namještajem prikladnim za duži boravak gostiju kuhinja točionik priručni prostor za čuvanje namirnica i pića sobe	
11. Zdravljak	prostorija za usluživanje gostiju točionik rashladna vitrina za slastice kuhinju ili prostor za pripremanje jela i slastica s odgovarajućim termičkim blokom priručni prostor za čuvanje namirnica i bezalkoholnih pića	
12 Zalogajnica	prostorija za usluživanje gostiju i u toj prostoriji prostor za pripremanje jela prostorija za samoposluživanje gostiju i u toj prostoriji prostor za pripremanje jela točionik u kojemu se mogu pripremati jela konzumni pult priručni prostor za čuvanje namirnica i pića	
13. Pečenjarnica	prostorija za usluživanje gostiju s točionikom prostor za pripremanje jela priručni prostor za čuvanje namirnica i pića vlastita dostavna vozila koja udovoljavaju sanitarnim i drugim uvjetima	
14. Pizzeria	prostorija za usluživanje gostiju točionik prostor za pripremanje jela priručni prostor za čuvanje namirnica i pića vlastita dostavna vozila koja udovoljavaju sanitarnim i drugim uvjetima	
15. Bistro	prostorija za usluživanje gostiju točionik prostor za pripremanje jela priručni prostor za čuvanje namirnica i pića	
16. Slastičarnica	prostorija za usluživanje, s niskim stolovima i namještajem za sjedenje (stolicama) prostorija za usluživanje, s niskim stolovima i namještajem za sjedenje (klupama) prostorija za usluživanje s zasebnim pultovima	

	prostorija za usluživanje s visokim stolovima, s visokim barskim stolicama prostorija za usluživanje s visokim stolovima, bez visokih barskih stolica točionik s rashladnim vitrinama za slastice odnosno sladoled priručni prostor za čuvanje namirnica, slastica i bezalkoholnih pića kuhinja prostor za pripremanje slastica s odgovarajućim termičkim blokom transport slastica se vrši uz ispunjavanje propisanih sanitarnih uvjeta	
17. Objekt brze prehrane	prostorija za usluživanje, s niskim stolovima i namještajem za sjedenje (stolicama) prostorija za usluživanje, s niskim stolovima i namještajem za sjedenje (klupama) prostorija za usluživanje, s zasebnim pultovima, s visokim barskim stolicama prostorija za usluživanje, s zasebnim pultovima, bez visokih barskih stolica prostorija za usluživanje s, visokim stolovima, s visokim barskim stolicama prostorija za usluživanje s, visokim stolovima, bez visokih barskih stolica prostor za pripremanje jela točionik priručni prostor za čuvanje namirnica i pića	
18. Kavana	prostorija za usluživanje gostiju kuhinja prostor za pripremanje slastica, hladnih i jednostavnih toplih jela točionik s izložbenom rashladnom vitrinom za slastice i hladna jela priručni prostor za čuvanje namirnica i pića namještaj prilagođen dužem boravku gostiju	
19. Noćni klub	odgovarajući uređaji za izvođenje žive glazbe prostorija za usluživanje gostiju s točionikom prostorija za usluživanje gostiju s točionikom, i izložbenom rashladnom vitrinom u točioniku priručni prostor za čuvanje namirnica i pića prostor za ples sukladno kapacitetu ugostiteljskog objekta garderoba za goste garderoba za izvođače programa s umivaonikom i tuš kupaonicom namještaj prilagođen dužem boravku gostiju	
20. Noćni bar	odgovarajući uređaji za animir glazbu odgovarajući uređaji za izvođenje žive glazbe prostorija za usluživanje gostiju s točionikom prostorija za usluživanje gostiju s točionikom, i izložbenom rashladnom vitrinom u točioniku priručni prostor za čuvanje namirnica i pića garderoba za goste namještaj prilagođen dužem boravku gostiju	
21. Disco klub	odgovarajući uređaji za disco glazbu odgovarajući uređaji za izvođenje žive glazbe prostorija za usluživanje gostiju s točionikom prostorija za usluživanje gostiju s točionikom, i izložbenom rashladnom vitrinom u točioniku priručni prostor za čuvanje namirnica i pića garderoba za goste prostor za ples namještaj prilagođen dužem boravku gostiju	
22. Disco bar	odgovarajući uređaji za disco glazbu plesni podij prostorija za usluživanje gostiju s točionikom prostor za pripremanje i usluživanje sendviča i usluživanje slastica prostor za pripremanje i usluživanje sendviča i usluživanje slastica u sklopu	

	točionik	
	prostor za pripremanje slastica	
	priručni prostor za čuvanje namirnica i pića	
	priručni prostor za čuvanje namirnica i pića u sklopu točionika	
23. Caffe bar	prostorija za usluživanje gostiju s točionikom	
	prostor za pripremanje i usluživanje sendviča i usluživanje slastica	
	prostor za pripremanje i usluživanje sendviča i usluživanje slastica u sklopu točionika	
	prostor za pripremanje slastica	
	izložbenu rashladnu vitrinu za slastice	
	priručni prostor za čuvanje namirnica i pića	
	priručni prostor za čuvanje namirnica i pića koji može biti u sklopu točionika	
24. Pivnica	prostorija za usluživanje gostiju	
	točionik s uređajem za točenje piva na krigle	
	prostor za pripremanje jela	
	priručni prostor za čuvanje namirnica i pića	
25. Buffet	prostorija za usluživanje gostiju s točionikom	
	prostor za pripremanje jela	
	priručni prostor za čuvanje namirnica i pića	
26. Krčma	prostoriju za usluživanje gostiju s točionikom	
	prostor za pripremanje jela	
	priručni prostor za čuvanje namirnica i pića	
27. Konoba	prostorija za usluživanje gostiju s točionikom	
	prostor za pripremanje jela	
	priručni prostor za čuvanje namirnica i pića	
	izvorni namještaj iz kraja u kojem se ugostiteljski objekt nalazi	
	ognjište	
28. Klet	prostorija za usluživanje gostiju s točionikom	
	prostor za pripremanje jela	
	priručni prostor za čuvanje namirnica i pića	
	izvorni namještaj iz kraja u kojem se ugostiteljski objekt nalazi	
	ognjište	
29. Pripremnica obroka (catering)	kuhinja	
	prostorija za čuvanje namirnica i pića	
	odgovarajuća dostavna vozila koja ispunjavaju propisane sanitarne i druge uvjete	
30. Objekt jednostavnih usluga u kiosku (ili kontejneru)	točionik	
	prostor za pripremanje jela u točioniku	
	priručni prostor za čuvanje namirnica i pića	
	dovoljan broj koševa za otpatke s poklopcem za nožno otvaranje	
	prostorija za usluživanje	
	prostor za usluživanje s točionikom	
	nadstrešnica	
	otvor za usluživanje s rubnom daskom	
31. Objekt jednostavnih brzih usluga	točionik	
	prostor za pripremanje jela u točioniku	
	priručni prostor za čuvanje namirnica i pića	
	Prostorija za usluživanje	
32. Objekt jednostavnih usluga u nepokretnom vozilu (ili priključnom vozilu)	točionik	
	prostor za pripremanje jela u točioniku	
	priručni prostor za čuvanje namirnica i pića	
	spremnik s dovoljno higijenski ispravne vode	
	dovoljan broj koševa za otpatke s poklopcem na nožno otvaranje	
	prostor za usluživanje	

33. Objekt jednostavnih usluga u šatoru	prostor usluživanje u dijelu šatora	
	točionik	
	prostor za pripremanje jela u točioniku	
	priručni prostor za čuvanje namirnica i pića	
	spremnik s dovoljno higijenski ispravne vode	
	dovoljan broj koševa za otpatke s poklopcem za nožno otvaranje	
	šator je od vodonepropusnog materijala, stabilan i prostran	
	dovoljan broj stabilnih stolova i klupa za sjedenje	
34. Objekt jednostavnih usluga na klupi	dovoljan broj stabilnih stolova i stolica	
	za pripremu vrsta i količina jela radna površina klupe je od nehrđajućeg materijala koji se lako čisti i pere, veličine dostatne i pića koja se uslužuju	
	odgovarajući termički blok	
	odgovarajući rashladni uređaj	
	spremnik s dovoljno higijenski ispravne vode	
	dovoljan broj koševa za otpatke s poklopcem za nožno otvaranje	
35. Objekt jednostavnih usluga na kolicima (ili sličnim napravama)	natkriven nadstrešnicom od lakog materijala	
	radna površina od nehrđajućeg materijala koji se lako čisti i pere veličine dostatne za vrste i količinu jela koja se uslužuju	
	odgovarajući termički blok	
	odgovarajući rashladni uređaj	
	spremnik s dovoljno higijenski ispravne vode	
	koš za otpatke s poklopcem za nožno otvaranje	
<b>2. Opći minimalni uvjeti</b>		
37.	ugostiteljski objekt je uređen i opremljen, te ima odgovarajuće osoblje, tako da omogućuje racionalno korištenje prostora, nesmetano kretanje gostiju i zaposlenog osoblja, nesmetan prijenos stvari, odgovarajuće čuvanje robe, namirnica i pića, zaštitu zdravlja gostiju i zaposlenog osoblja, te stručno usluživanje gostiju	
38.	ugostiteljski objekt ima vidno istaknut natpis s oznakom vrste ugostiteljskog objekta, nazivom pod kojim posluje i tvrtke ugostitelja	
39.	uređaji i oprema ugostiteljskog objekta su u ispravnom i funkcionalnom stanju	
40.	ugostiteljski objekt ispunjava uvjete za zaštitu od buke sukladno posebnim propisima	
41.	ugostiteljski objekt stalno raspolaže dovoljnim količinama higijenski ispravne vode, koja se osigurava priključkom na javni vodovod	
	ugostiteljski objekt raspolaže dovoljnim količinama higijenski ispravne vode, koja se osigurava na drugi način sukladno posebnim propisima	
	ugostiteljski objekt raspolaže dovoljnom količinom higijenski ispravne vode koja se osigurava putem spremnika za vodu	
	otpadne tekućine odvođe se iz ugostiteljskog objekta zatvorenim sustavom (javna kanalizacija)	
	otpadne tekućine odvođe se iz ugostiteljskog objekta na drugi način sukladno posebnim propisima	
	krute otpadne tvari odlažu se u odgovarajuće zatvorene posude za otpatke, te postoje uvjeti za redovito odstranjivanje tih tvari iz ugostiteljskog objekta	
42.	ugostiteljski objekt je priključen na javnu električnu mrežu	
	ugostiteljski objekt je opskrbljen električnom energijom na drugi odgovarajući način	
	električno osvjetljenje osigurano je u svim prostorijama ugostiteljskog objekta	
	u ugostiteljskom objektu noću su potpuno osvijetljene sve prostorije i prostori gdje se kreću i borave gosti	
	u ugostiteljskom objektu noću su sve prostorije i prostori gdje se kreću i borave gosti osvijetljene orijentacijskim svjetlom	

43.	ugostiteljski objekt je priključen na javnu telefonsku mrežu	
	ugostiteljski objekt ima osiguran telefonski aparat za potrebe gostiju	
44.	ugostiteljski objekt ispunjava uvjete za zaštitu od požara sukladno posebnim propisima	
45.	u svim zajedničkim prostorijama ugostiteljskog objekta u kojima borave gosti osiguran je odgovarajući način grijanja prostorija do temperature od najmanje 18,5°C, uz mogućnost prozračivanja	
46.	u ugostiteljskom objektu visina od poda do stropa (unutarnja visina), odnosno, prosječna unutarnja visina, u prostorijama za boravak, blagovanje i prostorijama za usluživanje gostiju iznosi 2,80 m	
46.	u ugostiteljskom objektu visina od poda do stropa (unutarnja visina), odnosno, prosječna unutarnja visina, u prostorijama za boravak, blagovanje i prostorijama za usluživanje gostiju iznosi 2,50 m, ugrađen klima uređaj u objektu	
46.	u ugostiteljskom objektu visina od poda do stropa (unutarnja visina), odnosno, prosječna unutarnja visina, u prostorijama za boravak, blagovanje i prostorijama za usluživanje gostiju iznosi 2,50 m, ugrađen klima uređaj u prostorijama objekta	
47.	Oprema i pribor za pripremu i usluživanje jela i pića su u vrijeme kada nisu u uporabi zaštićeni od prašine.	
48.	ugostiteljski objekt ima uređen i opremljen zahod za žene i zahod za muškarce i to: - zahod za žene koji se sastoji od prostorije u kojoj je zahodska školjka (zahodska kabina) i predprostorija u kojoj je umivaonik, - zahod za muškarce koji se sastoji od prostorije u kojoj je zahodska školjka (zahodska kabina) i predprostorije u kojoj je umivaonik i pisoar koji je od zahodske kabine i umivaonika dijelom odvojen odgovarajućom vizualnom pregradom.	
48.	zahod se sastoji od jedne zahodske kabine, pretprostora s umivaonikom, te pisoara koji je od zahodske kabine i umivaonika dijelom odvojen odgovarajućom vizualnom pregradom	
48.	u zahodima je besprijekoran red i čistoća, a prostorije su dezinficirane uz mogućnost dobrog prozračivanja prirodnim putem	
48.	u zahodima je besprijekoran red i čistoća, a prostorije su dezinficirane uz mogućnost dobrog prozračivanja mehaničkim uređajima	
48.	u neposrednoj blizini ugostiteljskog objekta osigurano korištenje javnog zahoda	
48.	osigurano korištenje zahoda na plovnom objektu - u vlaku	
48.	ugostiteljski objekt nema zahod	
49.	broj zahodskih kabina i pisoara razmjernan je broju konzumnih mjesta u blagovaonici i/ili prostoriji za usluživanje (sjedećih i stajaćih) i to: do 80 mjesta, jedna zahodska kabina u zahodu za žene, te jedna zahodska kabina u zahodu za muškarce i jedan pisoar u zahodu za muškarce do 160 mjesta, dvije zahodske kabine u zahodu za žene i jedna zahodska kabina u zahodu za muškarce, s predprostorom, u kojoj su dva pisoara do 550 mjesta, tri zahodske kabine u zahodu za žene i dvije zahodske kabine u zahodu za muškarce, s prostorijom u kojoj su tri pisoara više od 550 mjesta, četiri zahodske kabine u zahodu za žene i tri zahodske kabine u zahodu za muškarce, s prostorijom u kojoj su četiri pisoara	
50.	na ulazu u zahod su istaknute oznake kojima se uobičajeno označavaju zahod za žene i zahod za muškarce. zahodi imaju visoku zahodsku školjku (školjku sa sjedalom) na ispiranje tekućom vodom.	
50.	pisoar u zahodu za muškarce je zidna školjka s ispiranjem tekućom vodom, te je postavljen - ograđen tako da se ne vidi izvan prostorije u kojoj se nalazi.	
51.	u pretprostoriji zahoda je umivaonik s tekućom toplom i hladnom vodom broj umivaonika razmjernan je broju konzumnih mjesta u blagovaonici i/ili prostoriji za usluživanje (sjedećih i stajaćih) i to:	

	do 160 mjesta – jedan umivaonik u svakoj pretprostoriji (posebno za žene i posebno za muškarce)	
	do 320 mjesta – dva umivaonika u svakoj pretprostoriji (posebno za žene i posebno za muškarce)	
	od 320 mjesta na više – tri umivaonika u svakoj pretprostoriji (posebno za žene i posebno za muškarce)	
52.	podovi u zahodu nisu klizavi, od vodonepropusnog su materijala koji se lako čisti i održava.	
	zidovi u zahodu su do visine 1,60 m od poda obloženi propisanim vodonepropusnim materijalom koji se lako se čisti i održava	
	prozori zahoda su od neprozirnog stakla - s mogućnošću zaštite od pogleda izvana, a vrata nisu ostakljena	
	u zahodskoj kabini su osigurani: kuka za vješanje odjeće, naprava za zaključavanje ili zasunjivanje vrata, a u zahodu za žene je i koš za otpatke s poklopcem i polica za odlaganje torbice.	
	u zahodskoj kabini je osiguran toaletni papir, četka za čišćenje zahodske školjke i sredstvo za osvježavanje prostora.	
53.	zahod je pod zajedničkim krovom s ugostiteljskim objektom i nalazi se u neposrednoj blizini prostorije - prostora za usluživanje gostiju.	
	zahod se nalazi izvan zgrade ugostiteljskog objekta, pristup je betoniran - popločen, noću osvijetljen i zaštićen od vremenskih oborina	
54.	kuhinja ugostiteljskog objekta kapacitetom odgovara potrebama ponude, odnosno asortimana jela, napitaka, pića i slastica, i broju konzumnih mjesta	
	kuhinja ima odgovarajuće uređaje za termičku obradu hrane, pića i napitaka	
	kuhinja ima odgovarajuće radne površine, prostore i uređaje za pripremu (čišćenje i obradu) namirnica zasebno za ribu, meso, povrće i voće ovisno o ponudi jela, koji se nalaze u kuhinji neposrednoj blizini kuhinje	
	kuhinja ima odgovarajuće radne površine, prostore i uređaje za pripremu (čišćenje i obradu) namirnica zasebno za ribu, meso, povrće i voće ovisno o ponudi jela, koji se nalaze u neposrednoj blizini kuhinje	
	kuhinja ima odgovarajuće rashladne uređaje za namirnice, koji se nalaze u kuhinji	
	kuhinja ima odgovarajuće rashladne uređaje za namirnice, koji se nalaze u neposrednoj blizini kuhinje	
	kuhinja ima kuhinjsko posuđe odgovarajuće namjene i kvalitete	
	kuhinja ima odvojene prostore sa sudoperima za pranje crnog i bijelog posuđa s tekućom toplom i hladnom vodom, sudoper za pranje bijelog posuđa ima trodjelno, a za pranje crnog posuđa dvodjelno korito	
	pranje posuđa obavlja se strojno pa je u kuhinji jednodjelni sudoper za svaku od navedenih vrsta posuđa	
	kuhinja ima odvojene manipulativne putove crnog i bijelog posuđa	
	kuhinja ima uređaje za odvod dima, pare i mirisa koji omogućavaju da se u ostalim prostorijama i prostorima ugostiteljskog objekta ne šire imisije (napa s mehaničkim odsisom)	
	kuhinja ima prirodno prozračivanje	
	kuhinja ima mehaničko prozračivanje	
	kuhinja ima klima uređaj	
	u kuhinji su pisana upozorenja o zabrani konzumiranja hrane i pušenja, izložena na vidljivom mjestu	
	u kuhinji ima vatrootporna tkanina za gašenje požara	
	u kuhinji ima koš za otpatke pokraj svake radne površine, s poklopcem na nožno otvaranje	
	u kuhinji ima kutija za prvu pomoć na vidnom i lako dostupnom mjestu	
	radne površine u kuhinji imaju gornju plohu od materijala koji se lako čisti, a površine koje su u dodiru s vodom su od nehrdajućeg materijala	
	umivaonik s tekućom hladnom i toplom vodom, tekući sapun, papirnate ručnike odnosno aparat za sušenje ruku za potrebe osoblja u kuhinji	

	u kuhinji je besprijekoran red i čistoća, osigurani su uvjeti za redovito odstranjivanje otpadaka	
	pod u kuhinji je od vodonepropusnog i neklizajućeg materijala koji se lako čisti i održava, a izljevi su sa sifonom i zaštitnom rešetkom	
	unutarnja visina u kuhinji iznosi 2,80 m	
	unutarnja visina u kuhinji iznosi 2,50 m	
	zidovi kuhinje i prostora za pripremanje i obradu namirnica i pranje posuđa, do visine 1,80 m od poda, obloženi su propisanim vodonepropusnim materijalom koji se lako čisti i održava	
	prozori i otvori u kuhinji zaštićeni su od ulaska insekata.	
55.	prostor za pripremanje jela ima odgovarajući termički blok	
	prostor za pripremanje jela ima radnu površinu za pripremu (čišćenje i obradu) namirnica zasebno za ribu, meso, povrće i voće, ovisno o ponudi jela	
	prostor za pripremanje jela ima dvodjelni sudoper za pranje posuđa, s tekućom toplom i hladnom vodom	
	u prostoru za pripremanje jela pranje posuđa obavlja se strojno pa je osiguran jednodjelni sudoper s tekućom toplom i hladnom vodom	
	u prostoru za pripremanje jela kuhinjsko posuđe je odgovarajuće namjene i kvalitete	
	u prostoru za pripremanje jela osiguran je odvod dima, pare i mirisa dovoljnog kapaciteta odzračivanja (napa s mehaničkim odsisom) izveden iznad termičkog bloka	
	u prostoru za pripremanje jela osigurano je prirodno prozračivanje	
	u prostoru za pripremanje jela osigurano je mehaničko prozračivanje	
	u prostoru za pripremanje jela osiguran je klima uređaj	
	u prostoru za pripremanje jela su pisana upozorenja o zabrani konzumiranja hrane i pušenja, izložena na vidljivom mjestu	
	U prostoru za pripremanje jela ima vatrootporna tkanina za gašenje požara	
	u prostoru za pripremanje jela ima koš za otpatke pokraj svake radne površine, s poklopcem na nožno otvaranje	
	u prostoru za pripremanje jela ima kutija za prvu pomoć na vidnom i lako dostupnom mjestu	
	pod je od vodonepropusnog i neklizajućeg materijala koji se lako čisti i održava, a izljevi su sa sifonom i zaštitnom rešetkom	
	unutarnja visina u prostoru za pripremanje jela iznosi 2,80 m	
	unutarnja visina u prostoru za pripremanje jela iznosi 2,50 m	
	zidovi prostora za pripremanje i obradu namirnica i pranje posuđa, do visine 1,80 m od poda, obloženi su propisanim vodonepropusnim materijalom koji se lako se čisti i održava	
56.	blagovaonica je opremljena namještajem prikladnim za blagovanje	
	prostorija za usluživanje ima namještaj prikladan za duži ili kraći boravak gostiju	
	prostorija za usluživanje ima točionik sa šankom, te prostor za pripremanje jela	
	prostor za pripremanje jela u prostoriji za usluživanje opremljen je opremom sukladno složenosti pripremanja jela	
	prostor za usluživanje na otvorenom ima namještaj prikladan za duži ili kraći boravak gostiju	
	prostor za usluživanje na otvorenom ima točionik sa šankom, te prostor za pripremanje jela	
	prostor za usluživanje na otvorenom opremljen je opremom sukladno složenosti pripremanja jela	
57.	blagovaonica je dovoljno prostrana i ima potreban broj stolova i stolica	
	blagovaonica ima dobro ozračivanje i osvjetljenje	
	blagovaonica ima dovoljan broj vješalica za odlaganje težih odjevnih predmeta gostiju prema broju konzumnih mjesta	
	garderoba je smještena izvan blagovaonice i odgovarajuće je čuvana	

	u garderobi je istaknuta obavijest gostima da se stvari odložene u garderobi ne čuvaju	
	pod u blagovaonici je od vodonepropusnog i neklizajućeg materijala koji se lako se čisti i održava	
	prostorija za usluživanje gostiju je dovoljno prostrana i ima potreban broj stolova - konzumnih pultova, te stolica - klupa	
	prostorija za usluživanje gostiju ima dobro ozračivanje i osvjetljenje	
	pod u prostoriji za usluživanje gostiju je od vodonepropusnog i neklizajućeg materijala koji se lako se čisti i održava	
	prostor za usluživanje na otvorenom je dovoljno prostran i ima potreban broj stolova i stolica	
	prostor za usluživanje na otvorenom je dovoljno prostran i ima potreban broj stolova i klupa	
	prostor za usluživanje na otvorenom je dovoljno prostran i ima potreban broj konzumnih pultova	
58.	stolovi na kojim se uslužuju gosti imaju površinu koja se lako čisti	
	stolovi na kojim se uslužuju gosti imaju neoštećen, čist stolnjak	
	stolovi na kojim se uslužuju gosti imaju podložak za posluživanje ispred svakog konzumnog mjesta	
	ugostiteljski objekt ima papirnate ubruse od upijajućeg materijala	
	ugostiteljski objekt ima platnene ubruse	
	ugostiteljski objekt ima pribor za jelo (žlice, noževi, vilice i dr.) od nehrdajućeg materijala	
59.	prostorija za čuvanje namirnica i pića je odvojena od kuhinje, dovoljno je zračna i opremljena je odgovarajućim ormarima s pretincima ili policama za smještaj namirnica i pića	
	prostorija za čuvanje namirnica i pića je odvojena od prostora za pripremanje namirnica, dovoljno je zračna i opremljena je odgovarajućim ormarima s pretincima ili policama za smještaj namirnica i pića	
	prostorija za čuvanje namirnica i pića je opremljena rashladnim komorama i hladnjacima odgovarajućeg kapaciteta, kojima se omogućava odvojeno čuvanje namirnica različitog porijekla	
	prozori prostorije za čuvanje namirnica i pića zaštićeni su od mogućnosti ulaska insekata	
	priručni prostor za čuvanje namirnica i pića smješten je neposredno uz prostoriju za pripremanje jela i napitaka	
	priručni prostor za čuvanje namirnica i pića smješten je neposredno uz prostoriju za usluživanje gostiju	
60.	ugostiteljski objekt ima točionik odgovarajuće površine	
	u ugostiteljskom objektu točionik je funkcionalna cjelina u zasebnoj prostoriji	
	u ugostiteljskom objektu točionik se nalazi u prostoru u neposrednoj blizini blagovaonice	
	u ugostiteljskom objektu točionik se nalazi u neposrednoj blizini prostorije za usluživanje gostiju	
	u ugostiteljskom objektu točionik se nalazi u neposrednoj blizini prostora za usluživanje gostiju na otvorenom	
	u ugostiteljskom objektu točionik je samostalna funkcionalna cjelina u prostoriji za usluživanje gostiju	
	u ugostiteljskom objektu točionik je samostalna funkcionalna cjelina u prostoru za usluživanje gostiju	
	u ugostiteljskom objektu točionik je samostalna funkcionalna cjelina u prostoru za usluživanje gostiju na otvorenom	
	točionik ima mješalicu s toplom i hladnom vodom i odvodom, uređaje i opremu za odlaganje pića i napitaka, rashladne uređaje za pića, odgovarajući šank s radnom plohom od nehrdajućeg materijala koji se lako čisti i dvodjelni sudoper	
	točionik ima jednodjelni sudoper i stroj za pranje čaša	
	sudoper i stroj za pranje čaša su smješteni izvan točionika u neposrednoj	

	blizini koja s točionikom čini funkcionalnu cjelinu	
	točionik ima termički blok, radnu površinu za obradu namirnica, uređaj za odvođenje pare, dima i mirisa, dovoljnog kapaciteta odzračivanja ili djelotvorno prirodno odzračivanje, dvodjelni sudoper za pranje posuđa s tekućom toplom i hladnom vodom i rashladni uređaj za hladna jela i slastice	
	točionik ima termički blok, radnu površinu za obradu namirnica, djelotvorno prirodno odzračivanje, dvodjelni sudoper za pranje posuđa s tekućom toplom i hladnom vodom i rashladni uređaj za hladna jela i slastice	
	točionik ima šank s visokim stolicama	
	točionik ima šank bez visokih stolica	
	šank je od materijala koji se lako čisti	
	točionik ima espresso aparat	
61.	ugostiteljski objekt na svakom stolu ima jelovnik i kartu pića	
	ugostiteljski objekt ima dovoljan broj jelovnika i karti pića, sukladan učestalosti narudžbi	
	ugostiteljski objekt ima istaknut jelovnik i kartu pića na šanku	
	jelovnik i karta pića izloženi su na ulazu ugostiteljskog objekta na prikladan način	
	u jelovniku su navedena jela i slastice, a u karti pića, pića i napici, te njihove cijene s porezom	
	jelovnik i karta pića ispisani su na hrvatskom i jednom svjetskom jeziku	
62.	osoblje zaposleno na poslovima usluživanja u ugostiteljskom objektu poznaje jedan strani jezik	
	osoblje ugostiteljskog objekta zaposleno na poslovima rukovanja živežnim namirnicama, poslovima pripremanja i usluživanja jela, udovoljava stručnim i zdravstvenim uvjetima propisanim posebnim propisima	
	osoblje ugostiteljskog objekta je uredno, čisto i primjereno odjeveno	
63.	ugostiteljski objekt za zaposleno osoblje ima: garderobu, te odgovarajući broj prostorija za osobnu higijenu osoblja (zahoda, tuš-kupaonica).	
	u garderobi (odgovarajućoj prostoriji) za svaku zaposlenu osobu ima garderobni ormarić s ključem	
	za osoblje koje radi na pripremanju i usluživanju jela osiguran je dvodijelni garderobni ormarić	
	ugostiteljski objekt ima zahod za zaposleno osoblje s jednom zahodskom kabinom i predprostorom s umivaonikom s tekućom toplom i hladnom vodom (5 zaposlenih osoba)	
	ugostiteljski objekt ima jedan zahod za žene s predprostorom s umivaonikom s tekućom toplom i hladnom vodom i jedan zahod za muškarce s pisoarom i predprostorom s umivaonikom s tekućom toplom i hladnom vodom, te jednu tuš-kupaonicu (6-15 zaposlenih osoba u jednoj smjeni)	
	ugostiteljski objekt ima jedan zahod za žene s predprostorom s umivaonikom s tekućom toplom i hladnom vodom i jedan zahod za muškarce s pisoarom i predprostorom s umivaonikom s tekućom toplom i hladnom vodom, te jednu tuš-kupaonicu za žene i jednu tuš-kupaonicu za muškarce (više od 15 zaposlenih osoba u jednoj smjeni)	
	zahodi za zaposleno osoblje su smješteni tako da im osoblje može prići ne prolazeći prostorijama i prostorima namijenjenim gostima ugostiteljskog objekta	
	ugostiteljski objekt ima blagovaonicu za blagovanje zaposlenog osoblja (preko 20 zaposlenih osoba u jednoj smjeni)	
	ugostiteljski objekt ima poseban prostor za blagovanje zaposlenog osoblja (preko 20 zaposlenih osoba u jednoj smjeni)	