

ПРИЛОГ V

Категоризација на ресторани означени со четири ѕвездички

Ред. бр.	Назив	1	2	3	4
1.	УРЕДУВАЊЕ И ОПРЕМА				
	1. Приод и влез				
	1.1. Нормален приод за пешаци, а каде што има можност и за возила	x	x	x	x
	Приод за возила		x	x	x
	1.2. а.) Горниот слој на приодот за возила да биде заштитен од кали прашина б.) Горниот слој на приодот за возила да биде асфалтиран или бетониран	x	x	x	x
	1.3. Влез во објектот за гости и за персоналот.	Главен влез	Главен влез	Посебен влез	Посебен влез
	2. Лифтови, доволен број на лифтови				
	2.1. Лифтови или соодветна опрема (ескалатори) за гости, доколку угостителскиот објект е сместен на втор кат или на повисоките катови во зградата.			x	x
	3. Греење – не се однесува на објекти кои се користат само во летната сезона				
	3.1. Затоплување на просториите за гости, до температура до:	19	19	20	22
	4. Ладење или регулирање на воздухот (Ер-кондишн)			x	x
	5. Електрично осветление				
	5.1. Влезот на објектот ноќе да биде осветлен, во времето кога објектот работи	x	x	x	x
	5.2. Влезот, гардеробата и другиот помошен простор, со јачина на светлината од најмалку 5 W/m ²	x	x	x	x

	5.3. Просториите за послужување (простор за послужување, салони, сали) и санитарните простори од најмалку 10 W/m ² .	x	x	x	x
	6. Простори и простории за послужување на гостите				
	6.1. Квалитетот на декорирањето и опремувањето на објектот (однадвор и одвнатре) во согласност со бараната категорија.	x	x	x	x
	6.2. Масите треба да бидат покриени со: а.) чаршаф б.) чаршаф и прекривка	x	x	x	x
	6.3. Треба да има најмалку: а.) хартиена салфета за секој гостин б.) платнена салфета за секој гостин	x	x	x	x
	6.4. а.) Столовите треба да бидат удобни за седење б.) Столовите треба да бидат удобни за седење и соодветно дизајнирани во сообразност со ентериерот на локалот	x	x	x	x
	6.5. Садови за послужување, прибор за јадење, чаши	Стандарден квалитет	Стандарден квалитет	Висок квалитет	Врвен квалитет
	6.6. Уреден и опремен келнерски офис				x
	6.7. Точилница со соодветна површина во согласност со Правилникот за минимум технички услови за обавување на угостителска дејност.	x	x	x	x
	УСЛУГИ				
	1. Работно време и послужување на јадења и пијалоци				

	1.1. Видливо истакнато соопштение за работното време на објектот	x	x	x	x
	1.2. Послужување на јадења и пијалоци во време на главните оброци (ручек и вечера), време на послужување од најалку:	1,5 часа за секој оброк	1,5 часа за секој оброк	2 часа за секој оброк	3 часа за секој оброк
	1.3. Послужување со соодветен стручен персонал	x	x	x	x
	1.4. Персоналот добро да го познава составот на јадењата и ги знае пијалочите, со способност за објаснување и препорака на гостите				x
	1.5. Послужување на топли јадења на затоплени чинии			x	x
	1.6. Послужување на пијалоци во соодветно дизајнирани чаши за одделни видови пијалоци			x	x
	2. Листи на јадења – понуда на јадења¹				
	2.1. Број на листи на јадења (мени)	1	1	2	2
	Број на јадења А ла Карт	5	7	10	15
	2.2. Менито мора да содржи најмалку 3 вида на јадења	x	x	x	x
	2.3. Мени на куќата			x	x
	2.4. Понуда на национални или регионални специјалитети.			x	x
	3. Вински карти – понуда на вина и други пијалоци				
	3.1. Број на различен вид на вина, пива, минерална вода во Винската карта или листата на пијалоци	5 вида на вино, пиво, минерална вода и безалкохолни пијалоци	10 видови вино, пиво, минерална вода и безалкохолни пијалоци 5 од вината да бидат од врвен квалитет	10 вида на вина од врвен квалитет, пиво, минерална вода и безалкохолни пијалоци	20 вида на вина од врвен квалитет, од кои најмалку 10 треба да бидат меѓународно признати вина + пиво, минерална вода и безалкохолни пијалоци

¹ Специјализираните ресторани (национални, рибји, ловечки и др.) нудат асортиман на јадења по сопствен избор.

	4. Знаење на странски јазици				
	4.1. Број на главни старнски јазици што треба да ги знае раководителот	0	1	1	2
	4.2. Број на главни старнски јазици што треба да ги знае услужниот персонал кој комуницира со гостите	0	1	1	2
	5. Менување на чаршафи за маси, прекривки и салвети				
	5.1. Постојано менување на нечистите со чисти чаршафи, прекривки и салвети.	x	x	x	x
	6. Квалитет на уредувањето и опремата				
	6.1. Уредувањето и опремата на објектот треба да биде соодветно за бараната категорија. ДА: x НЕ: (...)				