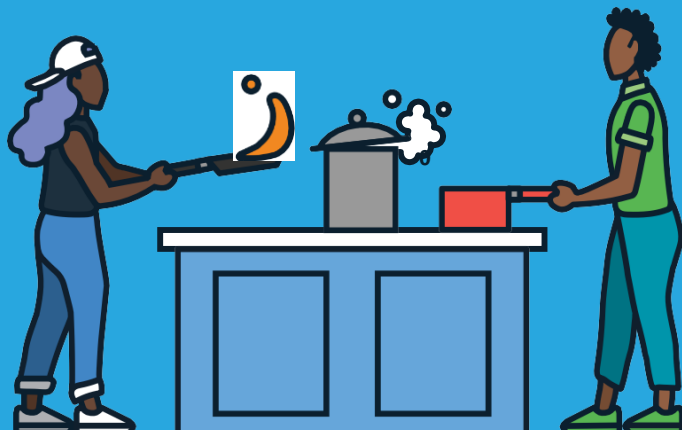


СПРАВОЧНИК ПО ОТКРЫТИЮ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Руководство по открытию бизнеса и
получению разрешений, лицензий, инспекций



ОГЛАВЛЕНИЕ

ОБЗОРНАЯ СХЕМА	1
ВСТУПЛЕНИЕ	2
ШАГ 1: ПОДГОТОВКА	3
ШАГ 2: ВЫБОР МЕСТА	4
ШАГ 3: ДИЗАЙН ПОМЕЩЕНИЯ	5
ШАГ 4: УТВЕРЖДЕНИЯ	6
ШАГ 5: ПОДАЧА ЕДЫ	7
КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ПРОВЕРОК	8
СПИСОК КОНТАКТОВ	11

НАЧАЛО БИЗНЕСА

	Подготовка	Выбор места	Дизайн помещения	Разрешения	Serving Food
Владелец ресторана	Develop Business Plan	Architectural Plans		Строительство	Сертификация меню, пищевых продуктов и алергенам
Экономическое развитие	Советы и рекомендации				
Отдел инспекционных услуг (строительство)		Building Permit	Building Work Permits		
Отдел инспекционных (здоровье)		Certificate of Occupancy	Architectural Plan Review	Apply for Food Service Permit	Разрешение на пищевую деятельность
Отдел пожарной охраны				Construction Permit	Санитарная инспекция
Лицензионный совет (Мэриленд)				Place of Assembly Permit	Common Victualer License
Другие разрешения		Zoning Review			Additional Licenses (as needed)

Commented [MR]

Develop Business
 Architectural Plan
 Building Permit -
 Certificate of Occ
 эксплуатацию
 Building Work Per
 строительные ра
 Apply for Food Ser
 на разрешение на
 питания
 Architectural Plan
 архитектурного п
 Place of Assembly
 сбора
 Construction Per
 строительство
 Common Victualle
 продавца
 Zoning Review - P
 Additional License
 лицензии (при не

ВСТУПЛЕНИЕ

Спасибо, что решили открыть свой ресторанный бизнес в Бостоне. Открытие пищевого предприятия — это тяжелая работа. Наша команда готова помочь!

В этом справочнике приводится обзор и описание процесса получения разрешений и проверок для ресторанов в Бостоне. По вопросам обращайтесь в отдел здравоохранения Бостонской инспекционной службы (Boston Inspectional Services или ISD), в отдел экономического развития (Economic Development Department) или звоните по телефону 311.

ШАГ 1: ПОДГОТОВКА

ПОЙМИТЕ ПРОЦЕСС И СОСТАВЬТЕ ПЛАН

Полный список веб-ссылок приведен на странице 11.

- Управление экономического развития мэрии предлагает универсальные ресурсы для всех предприятий города Бостона, включая Группу развития малого бизнеса и организации Boston Main Streets, которые предлагают ресурсы для открытия, развития и становления бизнеса в Бостоне.
- Начните с общения с руководителем районного предприятия (Neighborhood Business Manager, или NBM). NBM являются экспертами в области малого бизнеса и могут подсказать вам, как открыть ресторан в Бостоне. Свяжитесь с экспертом, чтобы узнать больше о получении разрешений и лицензий, разработке бизнес-плана, выборе места и других важных вопросах, связанных с бизнесом.
- Центр экономического развития предлагает семинары для расширения доступа и возможностей, в том числе серии семинаров, предназначенных для предприятий пищевой промышленности.

ШАГ 2: ВЫБОР МЕСТА

ЗОНИРОВАНИЕ И ЗАНЯТОСТЬ

Полный список веб-ссылок приведен на странице 11.

- Проверьте зонирование в режиме онлайн, найдя обозначение участка на поисковой карте Управления по развитию Бостона (Boston Redevelopment Authority).
- Проверьте, разрешены ли, запрещены или условно разрешены в Зональном кодексе (по районам в статьях 38-73) такие виды использования, как ресторан, вынос, заезд или живые развлечения.
- Проверьте существующее законное использование и занятость здания в режиме онлайн с помощью Поиска разрешений на строительство (Building Permit Search).
- Чтобы изменить зонирование или вид использования, подайте заявление “long-form” онлайн и подайте апелляцию в Апелляционный совет по зонированию, если речь идет об условном или запрещенном виде использования в данном месте.
- Подайте заявление на получение разрешения на строительство для любого необходимого строительства. Для крупного строительства или структурных изменений подайте заявление “long-form” онлайн. Для незначительных изменений подайте заявление “short-form” онлайн. Более подробную информацию о типах разрешений на строительство можно найти на сайте **bit.ly/permit-ISD**
- Получите Сертификат о вводе в эксплуатацию, подав заявку на получение Сертификата о вводе в эксплуатацию. Если у вас возникнут вопросы, обращайтесь по адресу **ISDcertificates@boston.gov** (см. требования ISD для получения сертификата о вводе в эксплуатацию).
- Как только вы заключите договор аренды, свяжитесь с руководителем районного предприятия, чтобы обсудить помощь в создании вывески или улучшении витрины для вашего бизнеса!

ШАГ 3: ДИЗАЙН ПОМЕЩЕНИЯ СТРОИТЕЛЬСТВО И СОГЛАСОВАНИЕ ЗДАНИЙ

Полный список веб-ссылок приведен на странице 11.

Получите обзор ваших планов; получите одобрение отдела здравоохранения Департамента инспекционных услуг (Inspectional Services Department или ISD) на проект ресторана до начала строительства или перепланировки. В это время подайте заявку на получение санитарного разрешения, оплатите его и предоставьте 4 комплекта планов участка, спецификации оборудования от производителя на устанавливаемое новое оборудование, соответствующее сертификатам NSF/UL, обзор пищевого предприятия, меню с рекомендациями для потребителей (если применимо). Запросите встречу для рассмотрения плана по электронной почте **ISDHealth@boston.gov** или позвоните по телефону **617-635-5326**.

- Бостонский отдел пожарной охраны (Boston Fire Prevention Division или BFD) также требует разрешения на строительные проекты.
- Получите соответствующие разрешения на строительство, сантехнику, газ, электрику и механику через систему онлайн-заявок ISD. Заявления могут подавать только лицензированные подрядчики. Получите все необходимые инспекции.
- Разрешение на проведение собраний (если в помещении находится 50 человек и более) выдается BFD. Пожалуйста, ознакомьтесь с соответствующими инструкциями и требованиями.
- Сертификат инспекции: Подайте 3 комплекта планов с печатью и разрешениями на пропускную способность от ISD и BFD в ISD Counter 3A; ожидайте проверки. Загрузите контрольный список и/или заявление.

ШАГ 4: УТВЕРЖДЕНИЯ

ПОЛУЧИТЕ ВСЕ НЕОБХОДИМЫЕ ЛИЦЕНЗИИ И РАЗРЕШЕНИЯ

Полный список веб-ссылок приведен на странице 11.

- Получите лицензию общего продавца (Common Victualler) в Лицензионном совете.
- Вам необходимо пройти сертификацию в качестве пищевого менеджера в независимой компании.
- Получите сертификат осведомленности об аллергенах.
- В зависимости от специфики вашего бизнеса вам также может потребоваться одно или несколько следующих разрешений:
 - Лицензия на живые развлечения или лицензия на неживые развлечения.
 - Лицензия на бильярдные столы
 - Разрешение на кафе на тротуаре
 - Разрешение на услуги парковщика
 - Лицензия на продажу спиртных напитков
 - Подайте заявку на получение лицензии на чистоту участка.
 - Подайте заявку на получение разрешения на размещение мусорного контейнера: если объем контейнера превышает 3 кубических ярда, подайте заявку на получение ежегодного разрешения.
 - Свидетельство о предпринимательской деятельности из офиса городского клерка Бостона
 - Кухонные вытяжки и воздуховоды требуют проверки строительного отдела (Building Division) и сертификации пожарной службы Бостона.

ШАГ 5: ПОДАЧА ЕДЫ

РАЗРЕШЕНИЕ И ИНСПЕКЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Полный список веб-ссылок приведен на странице 11.

Чтобы завершить процесс и подготовиться к санитарной инспекции, пожалуйста, предоставьте все необходимые сертификаты, лицензии и/или разрешения. Они следующие:

- Сертификат о вводе в эксплуатацию или сертификат инспекции
- Заполненное заявление на получение разрешения на оказание услуг общественного питания
- Копия сертификата пищевого менеджера и сертификата осведомленности об аллергенах
- Ваша лицензия общего продавца

Обратите внимание: если вы не оплатили взносы при рассмотрении ваших планов, вам необходимо принести оплату при посещении офиса ISD. Вы также должны принести копии страховки возмещения вреда, причиненного работнику, и ваш федеральный идентификационный номер налогоплательщика или номер социального страхования.

Если все ваши документы в порядке, ISD подготовит запрос на проведение предэксплуатационной проверки. Отдел здравоохранения поможет вам организовать предварительную инспекцию и подтвердит назначение. Во время проверки инспектор здравоохранения убедится, что вы соответствуете нормам, и ответит на все интересующие вас вопросы.

Отдел санитарного контроля (Division of Health Inspections)
1010 Massachusetts Ave. Boston, MA 02118

Время работы офиса: Понедельник-пятница, 8:00 - 16:00.

Если вы оплачиваете наличными или кредитной картой, вам необходимо произвести оплату до 15:30.

КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ПРОВЕРОК

Выполнение этого контрольного списка не гарантирует одобрения инспекции. Эта информация предоставлена для того, чтобы помочь вам подготовиться к необходимой проверке или проверкам при открытии вашего ресторана. С вопросами обращайтесь в отдел здравоохранения по адресу ISDHealth@boston.gov или звоните по телефону 311.

СТРОИТЕЛЬНАЯ ИНСПЕКЦИЯ - СВИДЕТЕЛЬСТВО О ДОПУСКЕ К ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Аварийное освещение установлено и функционирует
- Пожарные лестницы в удовлетворительном состоянии
- Актуальные даты на бирках огнетушителей
- Очистка коммерческих воздухопроводов по установленному графику
- Лестницы с надлежащими перилами
- Выходы/направляющие знаки видны и освещены
- Спринклеры функционируют должным образом
- Система пожарной сигнализации/детекторы дыма
- Выходные пути свободны
- Общие условия удовлетворительные

ПОЖАРНАЯ ИНСПЕКЦИЯ - РАЗРЕШЕНИЕ НА МЕСТО СБОРА

- Размещен сертификат инспекции ISD
- Размещено разрешение на место сбора
- Разрешения на воспламеняемость для всех предметов декора, мебели и внутренней отделки
- План эвакуации на участке, соответствующий расположению мебели
- Пожарные лестницы свободны и работоспособны
- Самозакрывающиеся двери работают правильно
- Выходные двери распахиваются наружу
- Выходы не загромождены, ведут к общественному проезду
- Хорошая уборка помещений
- Лестничные площадки чистые, с соответствующими указателями
- Актуальные проверки систем сигнализации

Актуальные проверки спринклеров

САНИТАРНАЯ ИНСПЕКЦИЯ - САНИТАРНОЕ РАЗРЕШЕНИЕ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Предприятия должны обеспечить соблюдение пищевых кодексов и Федерального пищевого кодекса 2013 года с дополнением 2015 года и иметь доступ к этим правилам на территории предприятия.

- Ответственный сотрудник (Person in charge или PIC), обладающий необходимыми знаниями, отслеживает риски, связанные с безопасностью пищевых продуктов, и принимает корректирующие меры. Ответственный сотрудник доступен в любое рабочее время
- Сотрудники обучены своим обязанностям и ответственностям
- Политика в отношении болезни сотрудника, чтобы сообщить о ней проверяемым способом
- Отдельные раковины для мытья рук, доступные и оборудованные для зон приготовления пищи, раздачи и мытья посуды; в дополнение к уборным
- Правильно спроектированные, обслуживаемые и установленные поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами
- Адекватное оборудование NSF для приготовления пищи, хранения горячих и холодных продуктов и их надлежащего охлаждения.
- Поверхности, не контактирующие с пищевыми продуктами, правильно спроектированы, обслужены и установлены
- Правильное хранение чистых и грязных кастрюль и сковородок
- Высокотемпературная машина для дезинфекции посуды или соответствующая мойка с 3 отделениями и сливным баком - оборудование для тестирования

САНТЕХНИКА И УДАЛЕНИЕ ОТХОДОВ

- Правильно подключенные системы передачи питьевой воды и сточных вод. Отсутствие обратного тока сточных вод; установлены надлежащие устройства обратного тока
- Достаточное количество контейнеров для мусора, чистые, крытые, достаточные места для хранения.
- Для мытья овощей и фруктов предусмотрена раковина для

приготовления пищи

- Предусмотрена раковина для швабры

ФИЗИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

- Чисто и организовано
- Шкафчики для хранения одежды и предметов личной гигиены сотрудников
- Достаточно места для хранения сухих товаров, хозяйственных принадлежностей, предметов обслуживания и химикатов
- Осветительные приборы над продуктами питания имеют правильно установленные защитные экраны
- Нет признаков присутствия грызунов или насекомых
- Внешние склады чистые
- Кухонные помещения должным образом проветриваются, проверка вытяжек актуальна
- Полный список нарушений санитарных норм можно посмотреть на сайте "Mayor's Food Court" ("Столовая мэра").

СПИСОК КОНТАКТОВ

ОТДЕЛ ИНСПЕКЦИОННЫХ СЛУЖБ (INSPECTIONAL SERVICES DEPARTMENT)

Отдел здоровья (Health Division)

boston.gov/departments/inspectional-services/health-division

Как получить разрешение на оказание услуг общественного питания

boston.gov/departments/inspectional-services/how-get-foodservice-permit

Пищевые стандарты

mass.gov/lists/retail-food

Федеральный продовольственный кодекс 2013 года

fda.gov/food/fda-food-code/food-code-2013

Сайт “Mayor’s Food Court” (“Столовая мэра”)

boston.gov/health-and-human-services/mayors-food-court
Zoning Code - library.municode.com/ma/boston/codes/redevelopment_authority

Поиск разрешений

boston.gov/departments/inspectional-services/how-find-historical-permit-records

Как подать заявление “long-form”

boston.gov/departments/inspectionalservices/how-get-long-form-permit

Как подать заявление “short-form”

boston.gov/departments/inspectional-services/how-get-short-form-permit

Как подать апелляцию в Совет по зонированию

boston.gov/departments/inspectional-services/how-file-appeal-zoning-board

Виды разрешений на строительство

boston.gov/departments/inspectional-services/what-building-permit-do-i-need

Свидетельство о допуске к эксплуатации

boston.gov/departments/inspectional-services/how-get-record-legal-occupancy

ЭКОНОМИЧЕСКОЕ РАЗВИТИЕ

Экономический отдел (Economic Department)

boston.gov/departments/economic-opportunity-and-inclusion

Развитие малого бизнеса (Small Business Development)

boston.gov/departments/small-business-development

Свяжитесь с экспертом

boston.gov/departments/economic-development/connect-your-neighborhood-business-manager

Центр экономического развития (Economic Development Center)

boston.gov/departments/small-business-development/economic-development-center

Развитие малого бизнеса (Small Business Development)

boston.gov/departments/small-business-development

“Boston Main Streets”

boston.gov/departments/economic-development/boston-main-streets

Улучшение вывески или фасада магазина

boston.gov/departments/small-business-development/storefront-improvements

ЛИЦЕНЗИОННЫЙ СОВЕТ

Как получить лицензию общего продавца (Common Victualler)

boston.gov/departments/licensing-board/how-get-common-victualler-license

Как получить лицензию на живое развлечение

boston.gov/departments/consumer-affairs-andlicensing/how-get-annual-live-entertainment-license

Как получить лицензию на бильярдный стол

boston.gov/departments/licensing-board/common-licensing-board-forms-and-applications

Бостонский лицензионный совет

boston.gov/departments/licensing-board

Поисковая карта Управления по реконструкции Бостона

maps.bostonredevelopmentauthority.org/zoningviewer/

БОСТОНСКАЯ ПОЖАРНАЯ ЧАСТЬ

Приложения и руководства Бостонской пожарной охраны (BFD)

boston.gov/departments/fireprevention/fire-forms-permits-applications-and-fees

Рекомендации и требования к выдаче разрешений на места сбора

onlinepermitsandlicenses.cityofboston.gov/BFD

