

НАРЪЧНИК

за **БИЗНЕС** **БЕЗ САНКЦИИ** **ЗА ХОТЕЛИ И РЕСТОРАНТИ**

Нови изисквания в туризма

Катя АНТОНОВА

Георги ЛАЗАРОВ



Книгата включва и диск
с нормативна уредба и формуляри



СЪДЪРЖАНИЕ

КОГАТО ТУРИЗМЪТ Е ВАШИЯТ БИЗНЕС	11
---------------------------------------	----

ЧАСТ I

НАСТАНЯВАНЕ	15
-------------------	----

ГЛАВА ПЪРВА

Категоризация на туристическите обекти.

Местата за настаняване - последни изисквания	15
--	----

Места за настаняване	16
----------------------------	----

Кой определя категорията на туристическите обекти	19
---	----

Особености!	22
-------------------	----

Понижаване, спиране на действието, промяна и прекратяване на категорията	23
--	----

Вписване. Промяна на вписаните обстоятелства	24
--	----

ГЛАВА ВТОРА

Изисквания към изграждането, обзавеждането

и оборудването на обектите от клас А	29
--	----

I. Хотели	29
-----------------	----

II. Мотели	54
------------------	----

III. Апартаментен туристически комплекс (АТК) вид 1 ...	58
---	----

IV. Апартаментен туристически комплекс (АТК) вид 2	71
---	----

V. Вилни селища и туристически селища	73
---	----

ГЛАВА ТРЕТА

Важни детайли към изискванията за изграждането, обзавеждането и оборудването на обектите

от клас А	81
-----------------	----

ГЛАВА ЧЕТВЪРТА

Специални изисквания към изграждането,

обзавеждането и оборудването на хотелски стаи

и апартаменти за обслужване на хора с ограничена подвижност.....	83
ГЛАВА ПЕТА	
Изисквания към изграждането, обзавеждането и оборудването на обектите от клас Б	85
I. Семейни хотели	85
II. Хостели	88
III. Пансиони	91
IV. Почивни станции	93
V. Къщи за гости	98
VI. Стаи за гости и апартаменти за гости.....	102
ГЛАВА ШЕСТА	
Съществени изисквания към изграждането, обзавеждането и оборудването на къмпинги и бунгала	106
ГЛАВА СЕДМА	
Туристически хижи, туристически учебни центрове, туристически спални и прилежащите към тях заведения за хранене	115
ЧАСТ II	
ОБСЛУЖВАНЕ	127
ГЛАВА ПЪРВА	
Изисквания към обслужването на обектите от клас А.....	127
I. Хотели	127
II. Мотели	140
III. Апартаментен туристически комплекс (АТК) вид 1.....	141
IV. Апартаментен туристически комплекс (АТК) вид 2.....	144
V. Вилни и туристически селища	147
VI. Вили	149

ГЛАВА ВТОРА

Изисквания за професионална и езикова квалификация на персонала на обектите от клас А	150
--	------------

ГЛАВА ТРЕТА

Изисквания към обслужването и предоставяните услуги на обектите от клас Б.....	161
I. Семейни хотели	161
II. Хостели	162
III. Пансиони	163
IV. Почивни станции	164
V. Къщи за гости	168
VI. Стаи за гости и апартаменти за гости	169

ГЛАВА ЧЕТВЪРТА

Изисквания към обслужването на къмпинзи и бунгала	171
--	------------

ГЛАВА ПЕТА

Изисквания за професионална и езикова квалификация на персонала на обектите от клас Б.....	174
---	------------

ГЛАВА ШЕСТА **177** |

Обезопасяване и информационна обезпеченост на ски пистите и ски зоните.	177
---	------------

Изисквания към работата на ски патрулите	177
---	------------

ГЛАВА СЕДМА

Извършване на туроператорска и/или туристическа агентска дейност.....	189
1. Регистрация за извършване на дейността	189
2. Процедура по извършване на административната услуга	191
3. Помещението за извършване на туроператорска и/или туристическа агентска дейност	192

4. Лицето с функции по управление	194
5. Лицето, осъществяващо функции по продажби на самолетни билети	194
ГЛАВА ОСМА	
Задължителната застраховка	
„Отговорност на туроператора“	196
ЧАСТ III	
ХРАНЕНЕ	201
ГЛАВА ПЪРВА	
Видове и характеристики на заведенията	
за хранене и развлечения	201
1. Ресторанти	201
2. Заведения за бързо обслужване	202
3. Пuteйни заведения	203
4. Кафе-сладкарници	204
5. Барове	205
ГЛАВА ВТОРА	
Изисквания към изграждането, обзавеждането	
и оборудването на заведенията за хранене	
и развлечения (ЗХР)	
	208
ГЛАВА ТРЕТА	
Изисквания към обслужването	
в заведенията за хранене и развлечения	
	215
ГЛАВА ЧЕТВЪРТА	
Минимум часове на обслужване на клиентите	
в ресторантите към морските и планинските	
хотели и апартаментните хотели	
и в ресторантите към градските хотели	
	220
ГЛАВА ПЕТА	
Някои допълнителни изисквания	
към обслужването при храненето	
	222

ГЛАВА ШЕСТА

Професионална и езикова квалификация на персонала в заведенията за хранене

и развлеченията 226

ГЛАВА СЕДМА

Опасност от възможни замърсявания

на храните и последиците от това 231

1. Кои замърсявания са най-опасни 232

2. Кога се получава кръстосано замърсяване 233

3. Кой в най-голяма степен е изложен на риск 235

4. Десетте най-рисковани храни 235

ГЛАВА ОСМА

Изисквания към въвеждането

на Система за управление безопасността на храните (СУБХ)

Добри практики

и Система НАССР („ХАСИП“) 237

1. Какво представлява СУБХ
и през колко етапа минава 237

2. Добрите практики, като I етап
на СУБХ 240

3. II етап на СУБХ - Системата НАССР -
приложение 241

4. Процедури, основани на принципите
на Системата НАССР 244

5. Изисквания на СУБХ 245

6. Пълен НАССР план, т.е. „класическата“
система НАССР 247

7. Изисквания към превозните средства,
предназначени за транспорт
на храни 248

ГЛАВА ДЕВЕТА

Някои важни специфични изисквания

в кухненския блок на ЗХР	250
1. Неподдържаните вентилационни инсталации и климатици са опасни	250
2. Могат ли да бъдат опасни гъските за рязане	251
3. Микотоксините в храните – какво представляват и опасни ли са за човешкото здраве	252
4. Как да намалим здравния риск	255
5. Дезинфекция на ножовете и инструментите в транжорната	256
6. Използване и управление на мазнините за готвене	256

ГЛАВА ДЕСЕТА

Примерни инструкции, които задължително

трябва да присъстват в обектите,

свързани с храните261

СЪКРАЩЕНИЯ,

ИЗПОЛЗВАНИ В КНИГАТА262