

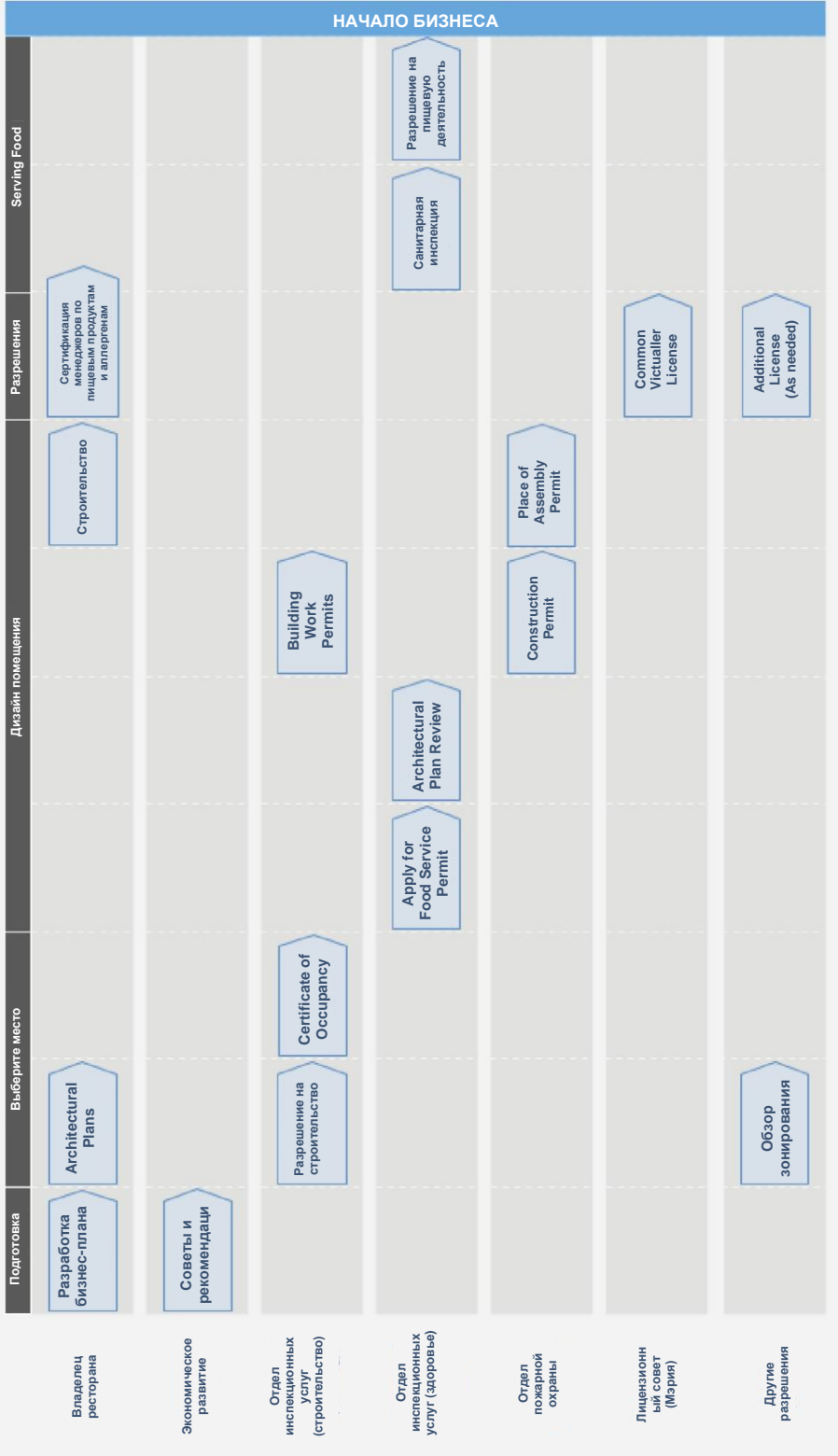
# СПРАВОЧНИК ПО ОТКРЫТИЮ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

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



## 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-1SD](http://bit.ly/permit-1SD)**
- Получите Сертификат о вводе в эксплуатацию, подав заявку на получение Сертификата о вводе в эксплуатацию. Если у вас возникнут вопросы, обращайтесь по адресу **[1SDcertificates@boston.gov](mailto:1SDcertificates@boston.gov)** (см. требования 1SD 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](mailto: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 воздуховодов 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](http://boston.gov/departments/inspectional-services/health-division)

#### Как получить разрешение на оказание услуг общественного питания

[boston.gov/departments/inspectional-services/how-get-foodservice-permit](http://boston.gov/departments/inspectional-services/how-get-foodservice-permit)

#### Пищевые стандарты

[mass.gov/lists/retail-food](http://mass.gov/lists/retail-food)

#### Федеральный продовольственный кодекс 2013 года

[fda.gov/food/fda-food-code/food-code-2013](http://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](http://boston.gov/health-and-human-services/mayors-food-court)  
Zoning Code - [library.municode.com/ma/boston/codes/redevelopment\\_authority](http://library.municode.com/ma/boston/codes/redevelopment_authority)

#### Поиск разрешений

[boston.gov/departments/inspectional-services/how-find-historical-permit-records](http://boston.gov/departments/inspectional-services/how-find-historical-permit-records)

#### Как подать заявление “long-form”

[boston.gov/departments/inspectionalservices/how-get-long-form-permit](http://boston.gov/departments/inspectionalservices/how-get-long-form-permit)

#### Как подать заявление “short-form”

[boston.gov/departments/inspectional-services/how-get-short-form-permit](http://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](http://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](https://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](https://boston.gov/departments/inspectional-services/how-get-record-legal-occupancy)

## **ЭКОНОМИЧЕСКОЕ РАЗВИТИЕ**

### **Экономический отдел (Economic Department)**

[boston.gov/departments/economic-opportunity-and-inclusion](https://boston.gov/departments/economic-opportunity-and-inclusion)

### **Развитие малого бизнеса (Small Business Development)**

[boston.gov/departments/small-business-development](https://boston.gov/departments/small-business-development)

### **Свяжитесь с экспертом**

[boston.gov/departments/economic-development/connect-your-neighborhood-business-manager](https://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](https://boston.gov/departments/small-business-development/economic-development-center)

### **Развитие малого бизнеса (Small Business Development)**

[boston.gov/departments/small-business-development](https://boston.gov/departments/small-business-development)

### **“Boston Main Streets”**

[boston.gov/departments/economic-development/boston-main-streets](https://boston.gov/departments/economic-development/boston-main-streets)

### **Улучшение вывески или фасада магазина**

[boston.gov/departments/small-business-development/storefront-improvements](https://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](https://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](https://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](https://boston.gov/departments/licensing-board/common-licensing-board-forms-and-applications)

### **Бостонский лицензионный совет**

[boston.gov/departments/licensing-board](https://boston.gov/departments/licensing-board)

### **Поисковая карта Управления по реконструкции Бостона**

[maps.bostonredevelopmentauthority.org/zoningviewer/](https://maps.bostonredevelopmentauthority.org/zoningviewer/)

## **БОСТОНСКАЯ ПОЖАРНАЯ ЧАСТЬ**

### **Приложения и руководства Бостонской пожарной охраны (BFD)**

[boston.gov/departments/fireprevention/fire-forms-permits-applications-and-fees](https://boston.gov/departments/fireprevention/fire-forms-permits-applications-and-fees)

### **Рекомендации и требования к выдаче разрешений на места сбора**

[onlinepermitsandlicenses.cityof boston.gov/BFD](https://onlinepermitsandlicenses.cityofboston.gov/BFD)

