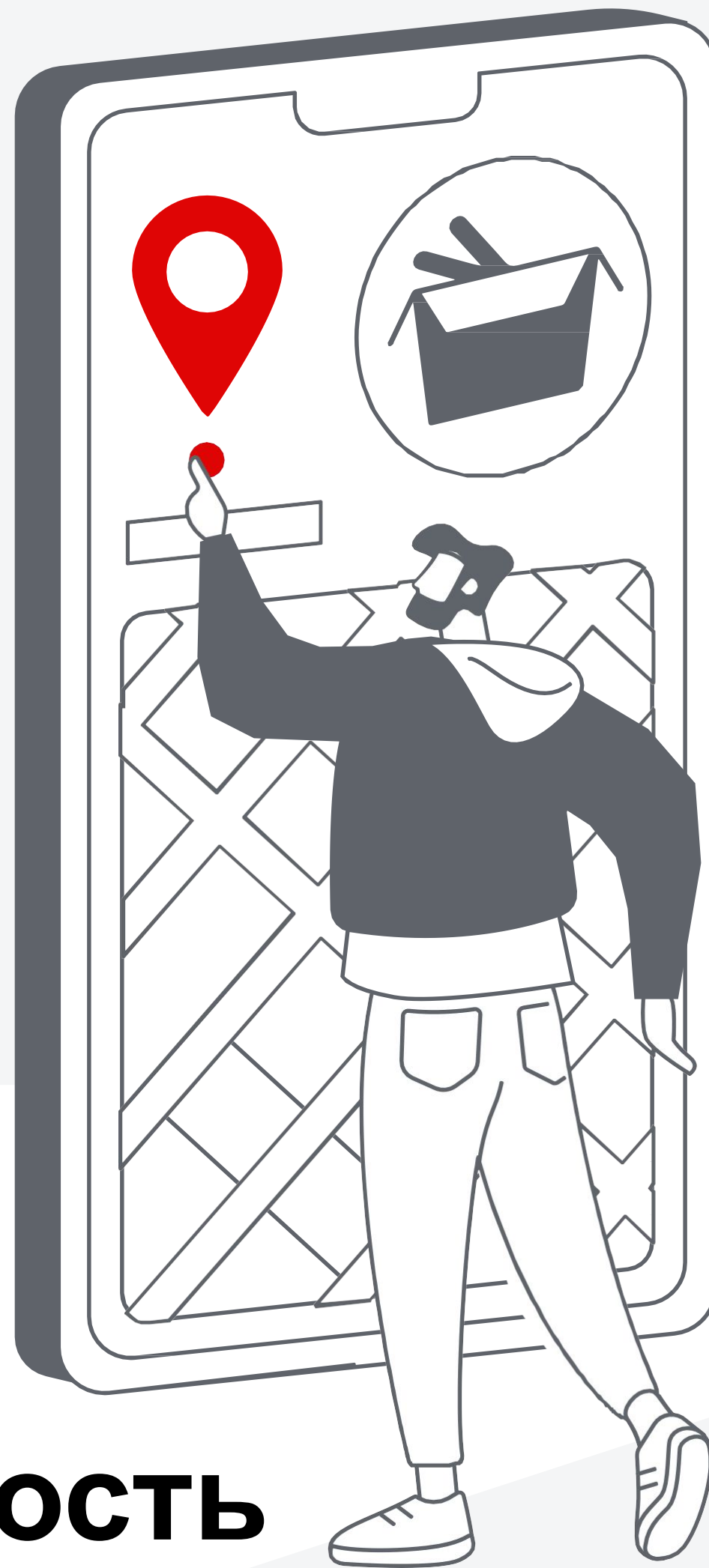


# ДОСТАВКА



# RESTART

Преподаватель  
Зайцева Юлия

## Пищевая безопасность



ДОСТАВКА  
**RE**  
START

  
LETSMANAGE  
consulting



ДОСТАВКА

RE  
START



LETSMANAGE  
consulting



ДОСТАВКА

RE  
START



LETSMANAGE  
consulting



ДОСТАВКА

RE  
START

  
LETSMANAGE  
consulting



ДОСТАВКА

**RE**  
**START**

  
LETSMANAGE  
consulting



ДОСТАВКА  
**RE**  
START

  
LETSMANAGE  
consulting



# Что такое пищевая безопасность?

**Пищевая безопасность** означает, что хранение, первичная обработка сырья, приготовление и сервировка пищевой продукции осуществляются таким образом, что исключают риск загрязнения продукта патогенной микрофлорой, токсинами, вредными химическими веществами или физическими объектами.





**транспортировка**



**хранение**



ИСТОЧНИКИ  
СКОВ  
ПИЩЕВОЙ  
ПРОДУКЦИИ



**сервировка блюд**

**приготовление блюд**



ДОСТАВКА

**RE**  
START

**личная гигиена**



**обработка  
посуды**



**ИСТОЧНИКИ  
СКОВ  
ПИЩЕВОЙ  
ПРОДУКЦИИ**



**работа с  
отходами**

**наличие вредителей**

  
LETSMANAGE  
consulting



**Поточность** – маршруты движения сырья, заготовок, готовых блюд и персонала. Нарушением является когда эти потоки пересекаются между собой.

1

Сырье

Готовая продукция

Отходы

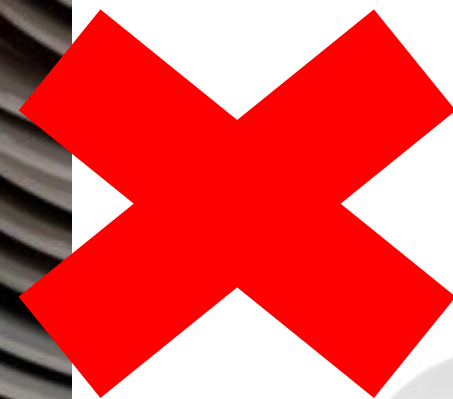


2

**Грязная посуда**



**Чистая посуда**



ДОСТАВКА

RE  
START

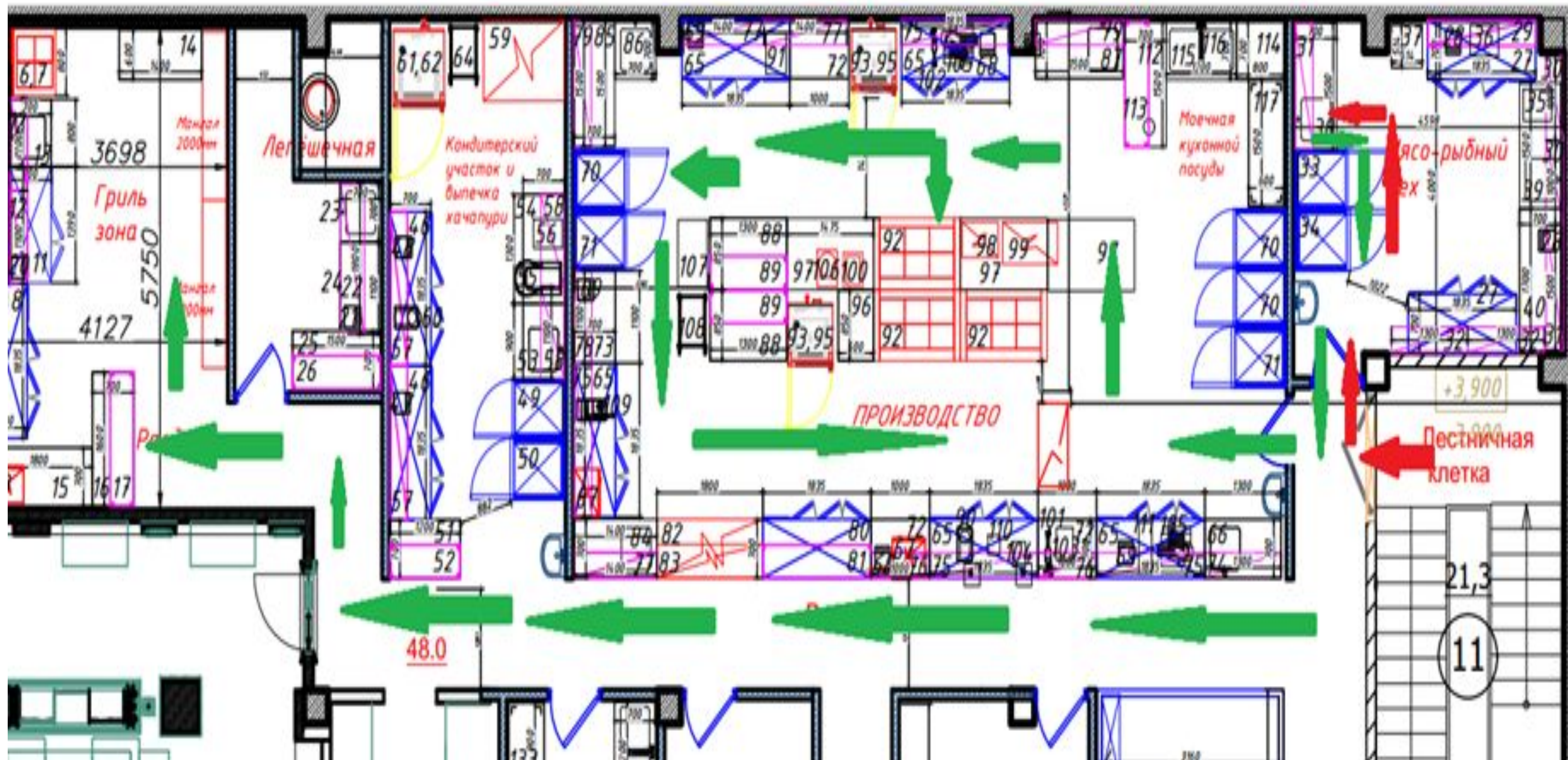
LETSMANAGE  
consulting



Необработанное мясо, поступает в ресторан до открытия ресторана с 09.00 до 10.00



Обработанное мясо, помещается в пищевые контейнеры с крышками и далее распределяется по цехам



## Для контроля и предотвращения неправильного обращения:

- Проводятся внутренние проверки, проверки надзорных органов и лабораторный контроль (ППК)
- Проводится обучение персонала
- Осуществляется ежедневный мониторинг деятельности



# Что такое Программа Производственного Контроля (ППК)

Документ, в котором изложена краснота исследований и проб.

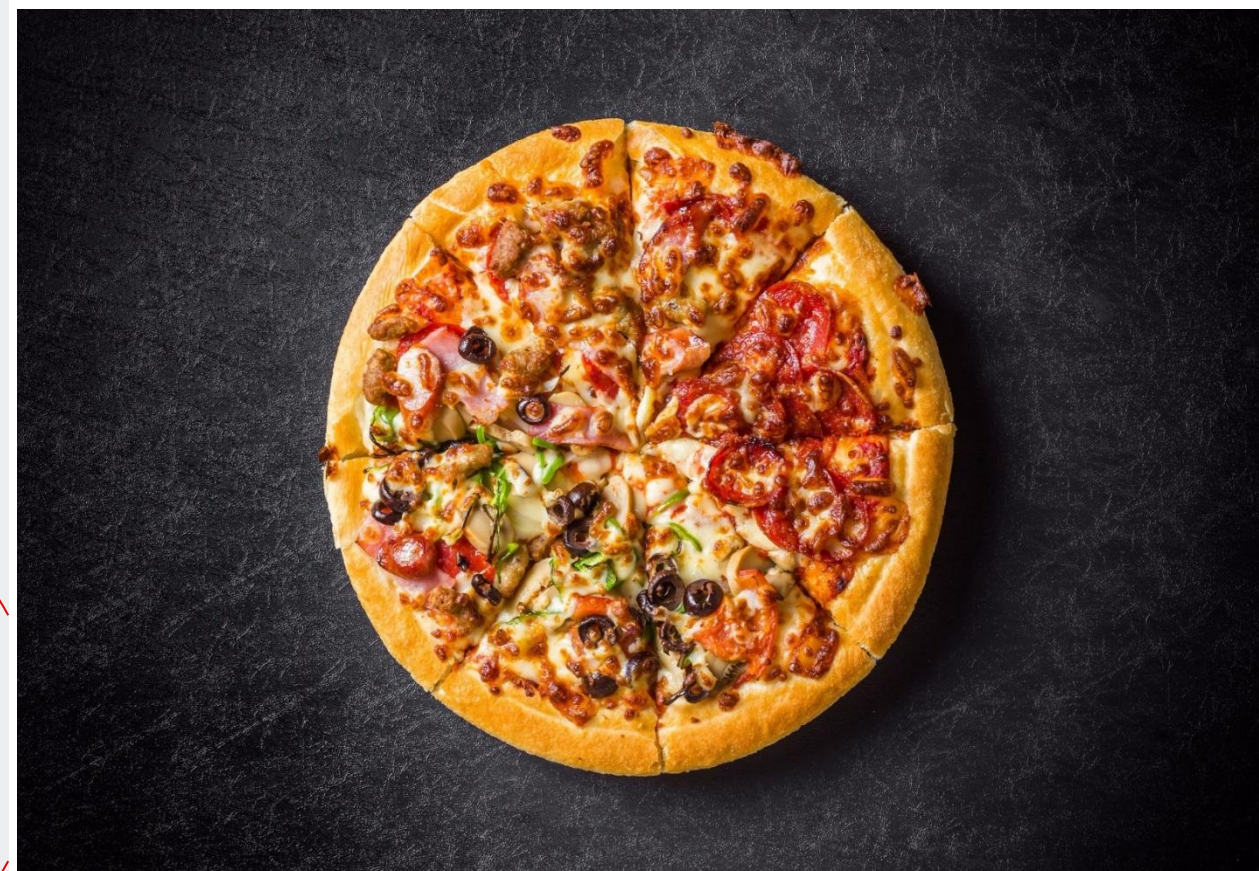
Программы производственного контроля позволяют отслеживать соблюдение санитарных правил с целью обеспечения безопасности и безвредности для человека и среды обитания со стороны объектов производственного контроля



ДОСТАВКА

**RE**  
START

## Персонал и производственные



## Готовая продукция и

ОБЕКТЫ  
ПРОИЗВОДСТВЕ  
ННОГО  
КОНТРОЛЯ

## Кухонная посуда



Вода

LET'SMANAGE  
consulting





## Чек-лист приемки товара:

- ✓ Наличие сопроводительной документации
- ✓ Температура в соответствии указанной на этикетке производителя
- ✓ Упаковка – проверить целостность первичной и вторичной упаковок.  
На мясе без упаковки – наличие клейма
- ✓ Товар в сроках годности
- ✓ Запах естественный, приятный, без признаков порчи
- ✓ Цвет естественных, без потемнений (у рыбы жабры яркие, глаза без помутнения)
- ✓ Текстура  
Для мяса, птицы, рыбы – упругая, при нажатии восстанавливается  
Для овощей и фруктов – плотная, без мягких участков.

**При несоответствии любого из параметров – продукцию не принимать!**



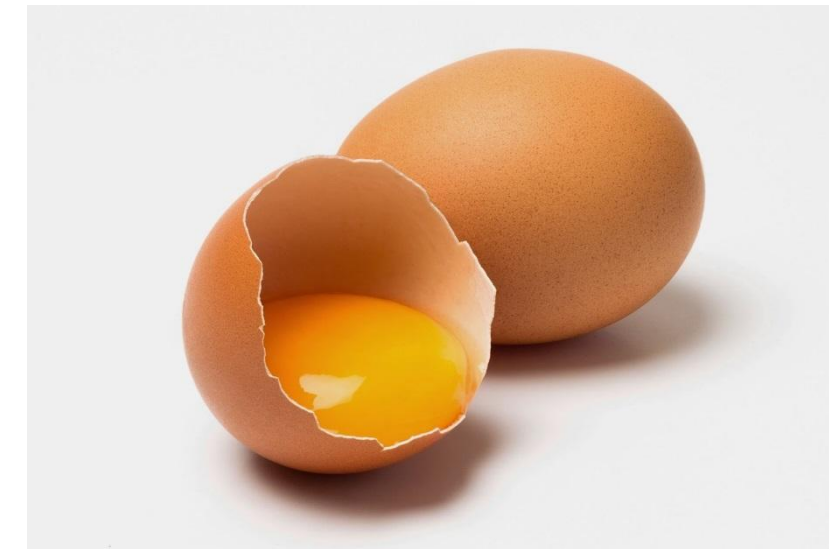
ДОСТАВКА

RE  
START

# Сопроводительная документация

## ВСД ФОРМА

2



ГОСУДАРСТВЕННАЯ ВЕТЕРИНАРНАЯ СЛУЖБА  
Калужская область  
Ферзиковский район  
Дугнинская учетковая вет.лечебница  
(подразделение учреждения)

Форма № 2

### ВЕТЕРИНАРНОЕ СВИДЕТЕЛЬСТВО

240 № 0366426 от 17 декабря 2009 г.

Я, нижеподписавшийся, выдал настоящее ветеринарное свидетельство  
ОАО "Племзавод Октябрьский"

в том, что  
молоко коровье натуральное пастеризованное  
(использованное производство)

в количестве 300кг в цистерне  
(вес нетто, нетто, нетто)

выработанный ОАО "П/З Октябрьский"  
Калужской обл. Ферзиковского р-на

17.12.2009г.

подвергнута ветеринарно-санитарной экспертизе в полном объеме/  
изготовлена из сырья, прошедшего ветеринарно-санитарную экспертизу (ненужное зачеркнуть),  
и признана годной для реализации без ограничений

исходит из п.Октябрьский

и направляется автомобильным п.Октябрьский - г.Троицк  
Московская обл. г.Троицк по накладной № 1021 от 17.12.2009г.

Произции подвергнута дополнительным лабораторным исследованиям ООО "ИЛКППЭ"  
Протокол № 3360 от 08.12.2009г. Исследования - лейкоз, туберкулёз -  
особые отметки 11.2009г. - отрицательно, бруцеллёз - 03.2009г. - отрицательно, мастит -  
30.11.09г. - отрицательно. Прианты - сибирская язва - 01.2009г., пастереллёз - 02.2009г.  
Разрешение КВ № 6949 от 20.11.2009г.

Транспортное средство очищено и продезинфицировано.  
Свидетельство предъявляется для контроля при погрузке, в пути следования и передается  
грузополучателю. Копии свидетельства недействительны.

Антибиотики, гормональные препараты, стероиды, анестетики, седативные препараты, противогельминтные препараты, противопаразитарные препараты, противопаразитарные препараты, противопаразитарные препараты

0366426 от 17 декабря 09.

Ветеринарное свидетельство выдал  
вет. врач  
М.П. Мелёхина Г. А.

LET'SMANAGE  
consulting



ДОСТАВКА

RE  
START

Указаны ЮЛ  
поставщика и  
получателя

Дата в накладной  
совпадает с датой  
в Вет. справке



# ТОВАРНО-ТРАНСПОРТНАЯ НАКЛАДНАЯ

Унифицированная форма № ТОРГ-12 Утверждена постановлением Госкомстата России от 25.12.98 № 132

Грузоотправитель: "ООО "ТЭМПЛ", ИНН 7721730694/771901001, 105118, г. Москва, ул. Буракова, д. 6, стр. 16, к. 20, 21, р/с 40702810400000016985 в ОАО "Промсвязьбанк" г. Москва, БИК 044525555, корп/с 30101810400000000555

Грузополучатель: АННО "НЮ-ЭМ СВЯГО-АЛЕКСИЕВСКАЯ ПУСТЫНЬ", ИНН 7622011240/62201001, 152049, Ярославская обл., Переславский район, с. Новоалексеевка, р/с 40703810877180100145 в СЕВЕРНЫЙ БАНК СБЕРБАНКА РОССИИ ОАО Г.ЯРОСЛАВЛЬ, БИК 047888670, корп/с 30101810500000000670

Поставщик: "ООО "ТЭМПЛ", ИНН 7721730694/771901001, 105118, г. Москва, ул. Буракова, д. 6, стр. 16, к. 20, 21, р/с 40702810400000016985 в ОАО "Промсвязьбанк" г. Москва, БИК 044525555, корп/с 30101810400000000555

Плательщик: "Промсвязьбанк" г. Москва, БИК 044525555, корп/с 30101810400000000555

Основание: Основной договор

Форма по ОКУД по ОКПО: 0330212

Вид деятельности по ОКДП по ОКПО: 18548655

по ОКПО: 18548655

номер: \_\_\_\_\_ дата: \_\_\_\_\_

номер: \_\_\_\_\_ дата: \_\_\_\_\_

Вид операции: \_\_\_\_\_

Товарная накладная № 654 от 23.07.2014

Но-мер по порядку	Товар	Единица измерения	Количество		Масса брутто	Количество (масса нетто)	Цена, руб. коп.	Сумма без учета НДС, руб. коп.	НДС		Сумма с учетом НДС, руб. коп.
			в одном месте	мест, штук					ставка, %	сумма, руб. коп.	
1	Говядина б/к лопат. часть Парагвай	кг	166			75.760	196.36	14'876.51	10%	1'487.65	16'364.16
Итого						75.760	X	14'876.51	X	1'487.65	16'364.16
Всего по накладной						75.760	X	14'876.51	X	1'487.65	16'364.16

Товарная накладная имеет приложение на 1 листе и содержит Один порядковых номеров записей

Всего мест \_\_\_\_\_ Масса груза (нетто) \_\_\_\_\_

Приложение (паспорта, сертификаты и т.п.) на \_\_\_\_\_ листях

Всего отпущено Один наименований на сумму Шестнадцать тысяч триста шестьдесят четыре рубля 16 копеек

Отпуск разрешил \_\_\_\_\_ должность \_\_\_\_\_

Главный (старший) бухгалтер \_\_\_\_\_ должность \_\_\_\_\_

Отпуск груза произвел \_\_\_\_\_ должность \_\_\_\_\_

М.П. \_\_\_\_\_ 20 года

По доверенности № \_\_\_\_\_ выданной \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ кем, кому (организация, должность, фамилия, и. о.) \_\_\_\_\_

Груз принял \_\_\_\_\_ должность \_\_\_\_\_

Груз получил грузополучатель \_\_\_\_\_ должность \_\_\_\_\_

М.П. \_\_\_\_\_ 20 года

Наименование  
товара в ТТН и  
Вет. справке  
совпадают

Дата выработки  
на товаре  
совпадает с датой  
в Вет. справке

ДОСТАВКА

RE  
START

# МАРКИРОВОЧНЫЙ ЯРЛЫК



- Название
- Масса
- Дата изготовления и срок годности
- Условия хранения
- Пищевая и энергетическая ценность
- Состав
- Информация об изготовителе и импортере
- значки

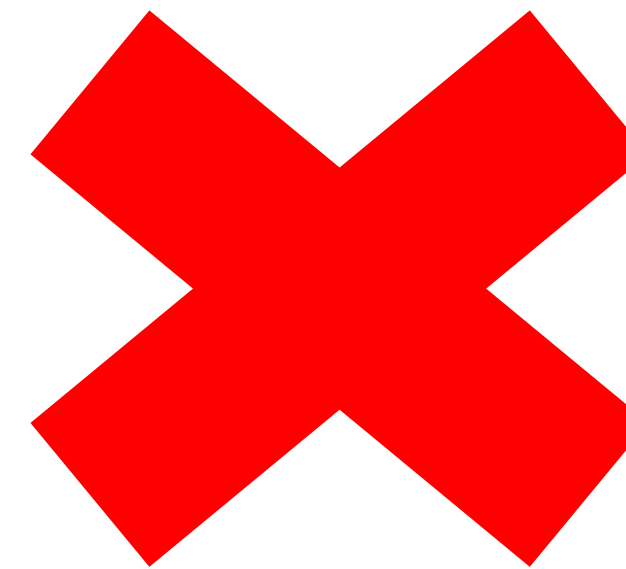
LET'SMANAGE  
consulting



ДОСТАВКА

RE  
START

# МАРКИРОВОЧНЫЙ ЯРЛЫК



**Отсутствует часть информации**

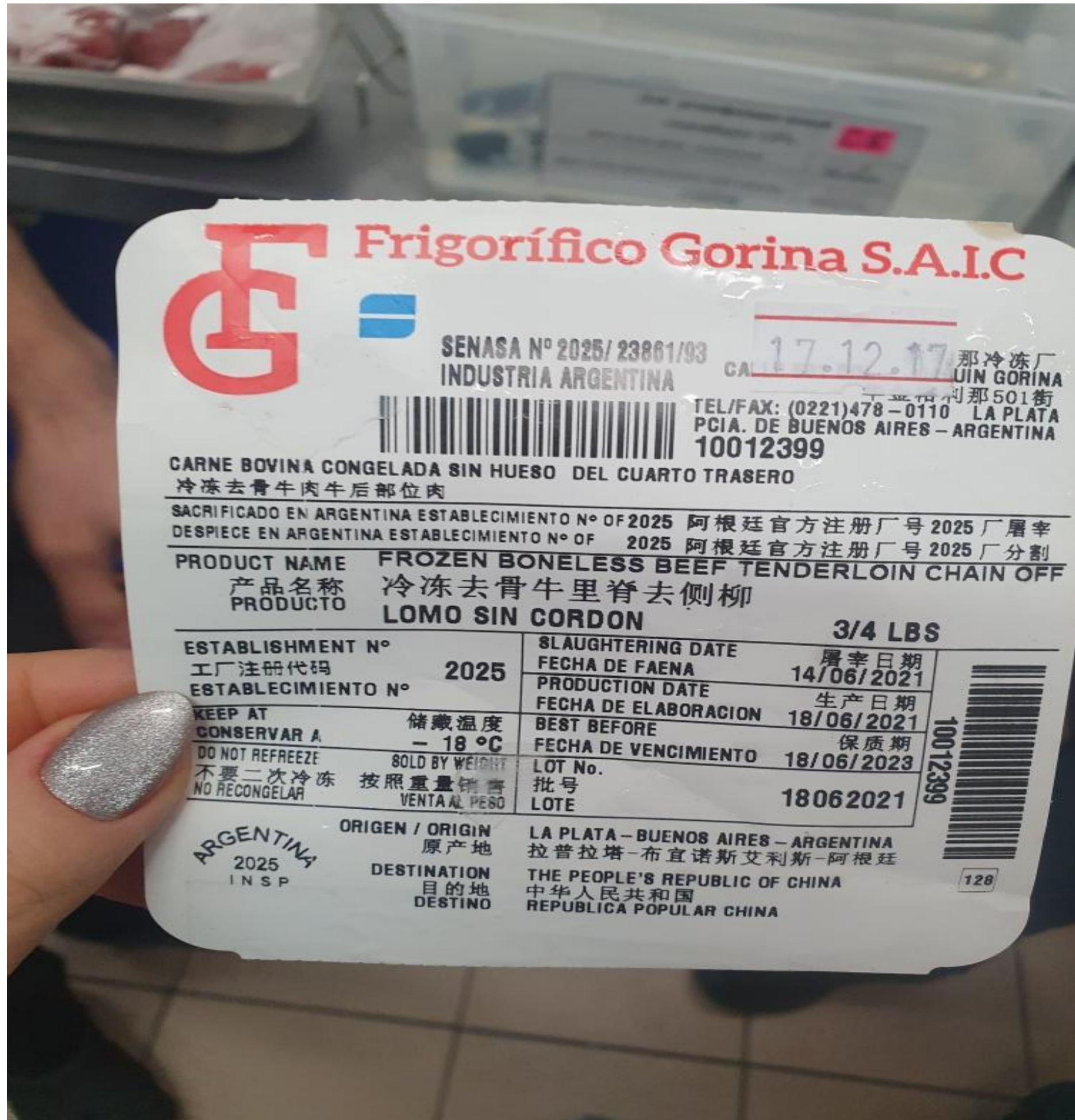
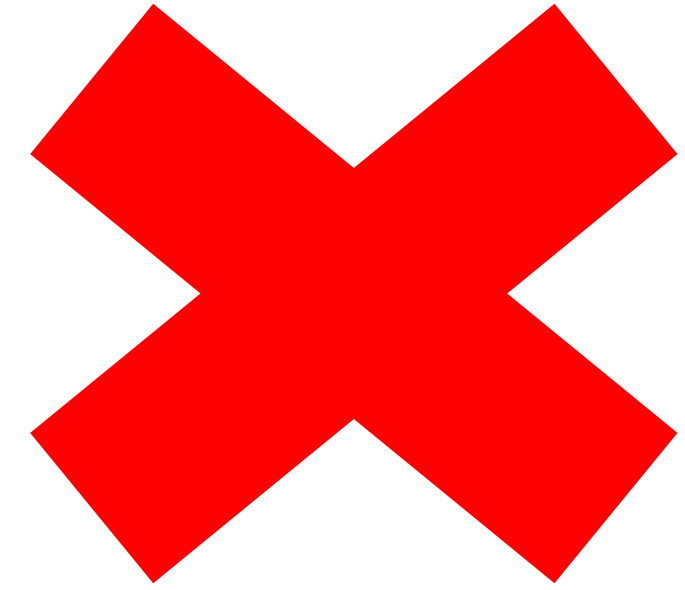
  
LETSMANAGE  
consulting



ДОСТАВКА

RE  
START

# МАРКИРОВОЧНЫЙ ЯРЛЫК



Вся информация на  
иностранном языке

LET'SMANAGE  
consulting



## Чек-лист приема упаковки, инвентаря:

- ✓ Наличие деклараций соответствия
- ✓ Наличие символа, разрешающего контакт с пищевой продукцией
- ✓ Символ Евразийского соответствия
- ✓ Целостность упаковки



ДОСТАВКА

RE  
START

EAC

## ТАМОЖЕННЫЙ СОЮЗ ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Заявитель, Общество с ограниченной ответственностью «МастерПак», ОГРН:  
1051000130279

Адрес: 185001, Россия, Республика Карелия, Петрозаводск, ул. Мурманская, 30, Телефон:  
89212208393, Факс: 8142575050, E-mail: maks@softmak.ru

в лице директора Типикина Павла Геннадьевича

заявляет, что Упаковка полимерная для пищевой продукции: термоусадочная пленка с  
печатью и без печати торговой марки «МастерПак».

изготовитель Общество с ограниченной ответственностью «МастерПак», Адрес: 185001,  
Россия, Республика Карелия, Петрозаводск, ул. Мурманская, 30  
Код ТН ВЭД 3920102500, Серийный выпуск, ГОСТ Р 25951-83

соответствует требованиям

ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"

Декларация о соответствии принята на основании

Протокол испытаний № 47261/7 от 28.04.2014., Испытательная лаборатория ООО  
«ПродМашТест», рег. № РОСС RU.0001.21AB79 до 28.10.2016, адрес: 127015, Москва,  
Бумажный пр., 14, стр.1

Дополнительная информация

Срок годности (хранения) указан в прилагаемой к продукции товаросопроводительной  
документации и/или на этикетке.

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 20.08.2019  
включительно



Типикин Павел Геннадьевич

(инициалы и фамилия руководителя организации-  
заявителя или физического лица, зарегистрированного в  
качестве индивидуального предпринимателя)

Сведения о регистрации декларации о соответствии:

Регистрационный номер декларации о соответствии: TC N RU Д-RU.AY14.B.11491

Дата регистрации декларации о соответствии: 21.08.2014

EAC

RU

letsmanage  
consulting





## Чек-лист хранения пищевых продуктов:

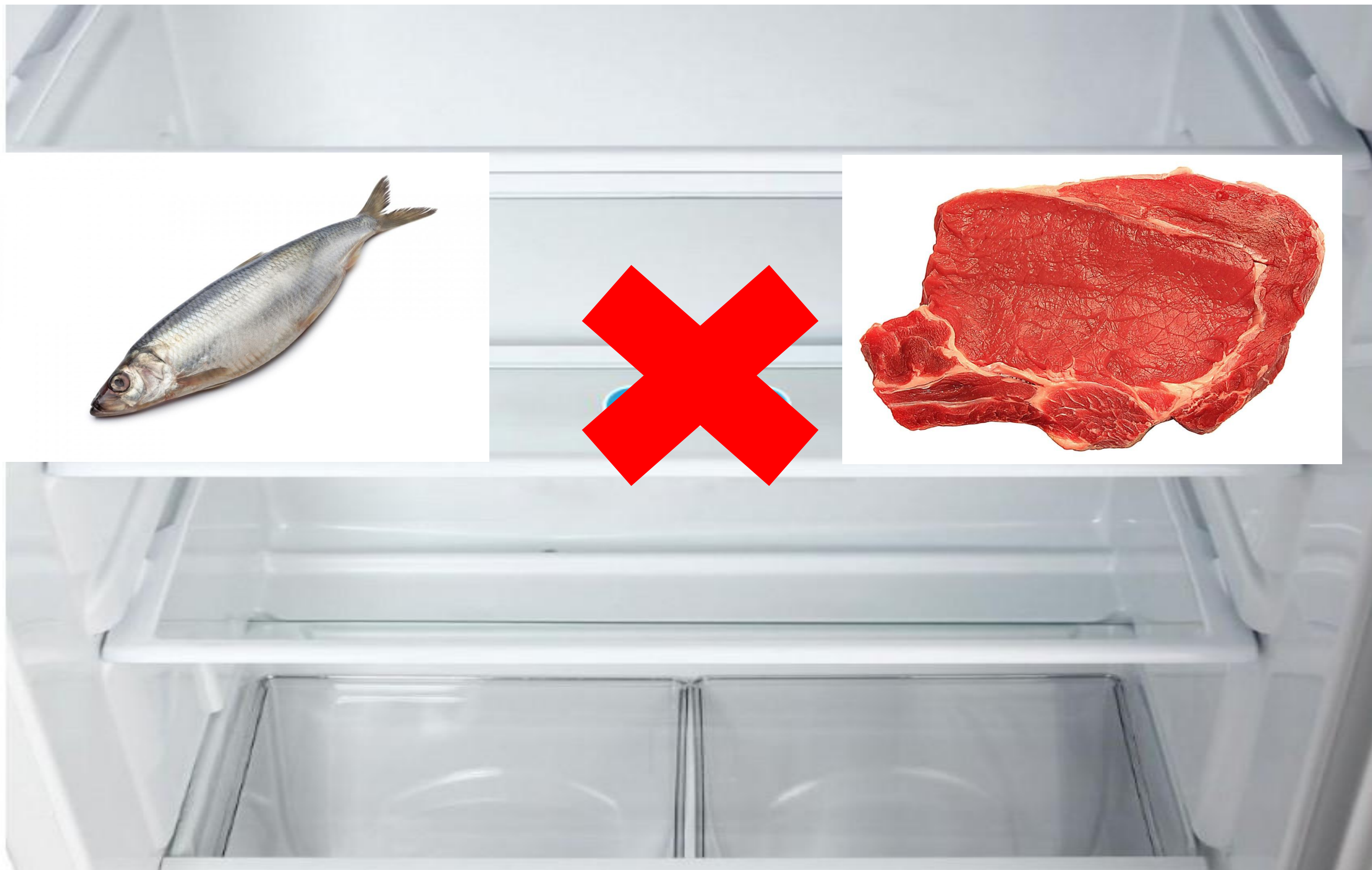
- ✓ При приемке и хранении использовать подтоварники
- ✓ Скоропортящиеся и замороженные продукты разместить сразу в холодильники
- ✓ Соблюдать условия хранения, указанные на маркировочном ярлыке
- ✓ Соблюдать правила товарного соседства
- ✓ Хранить продукты в прикрытом виде
- ✓ Маркировать сроками изготовления/вскрытия
- ✓ Упаковочные материалы хранить отдельно от продуктов



ДОСТАВКА

RE  
START

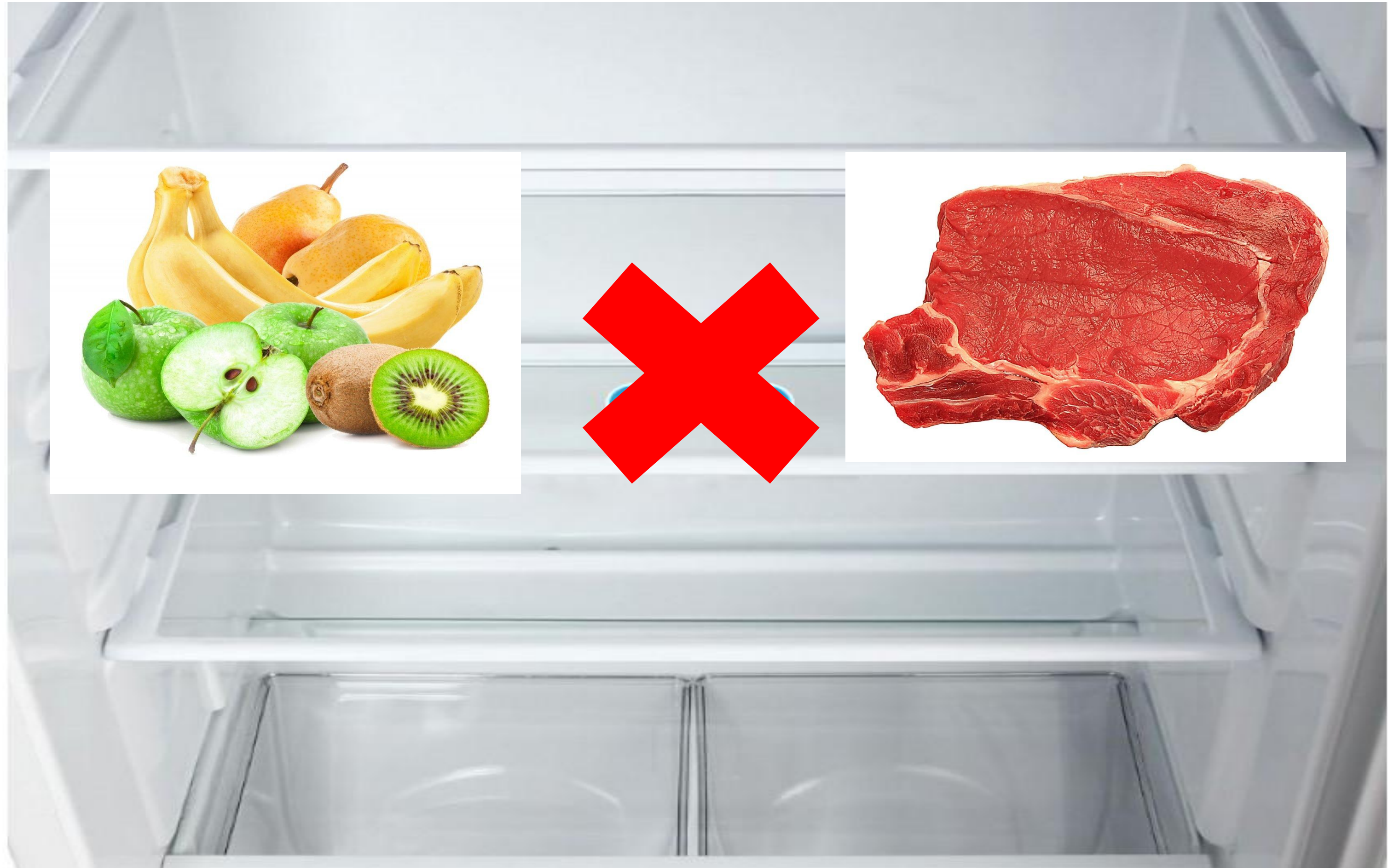
# Товарное соседство



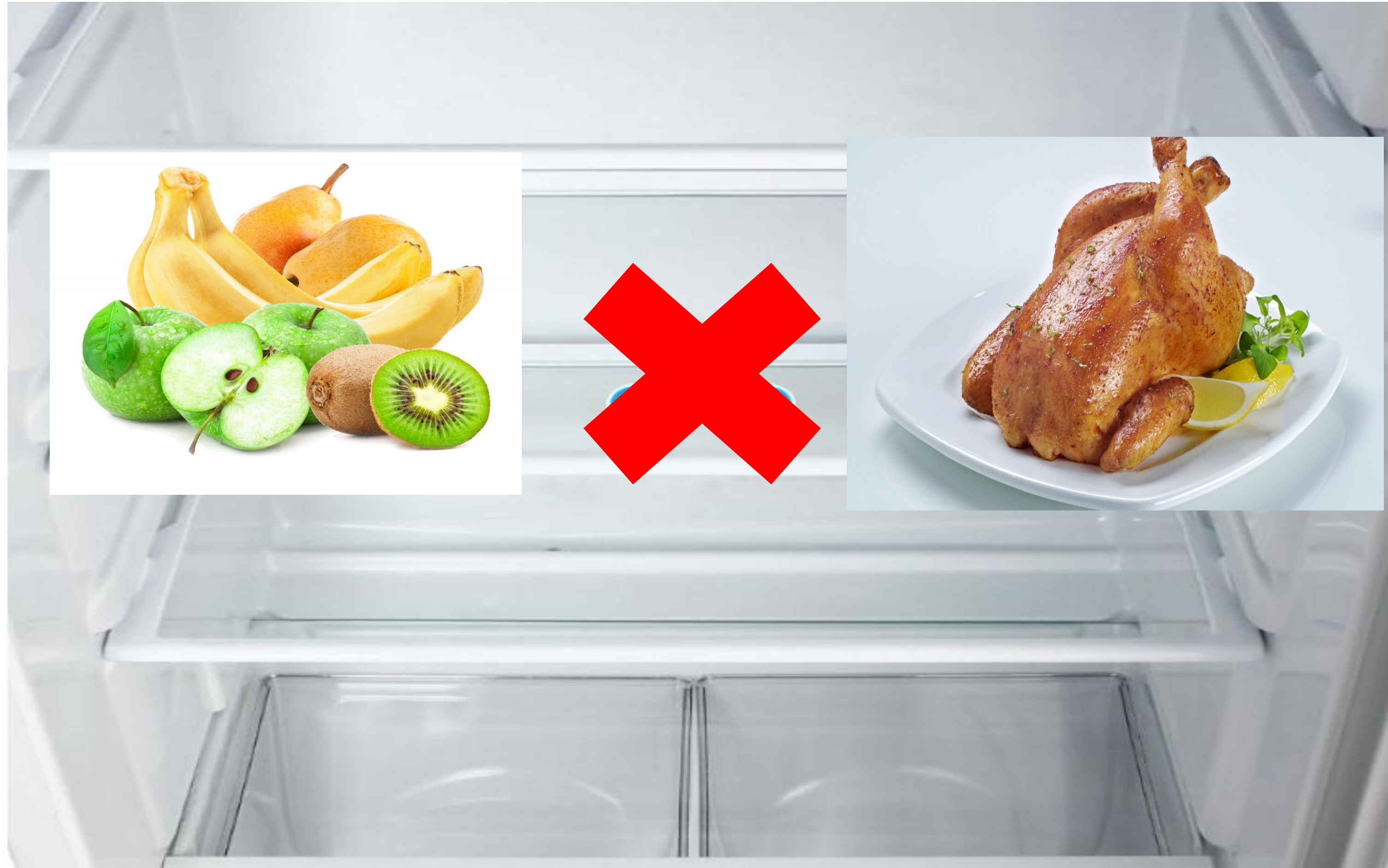
  
LETSMANAGE  
consulting



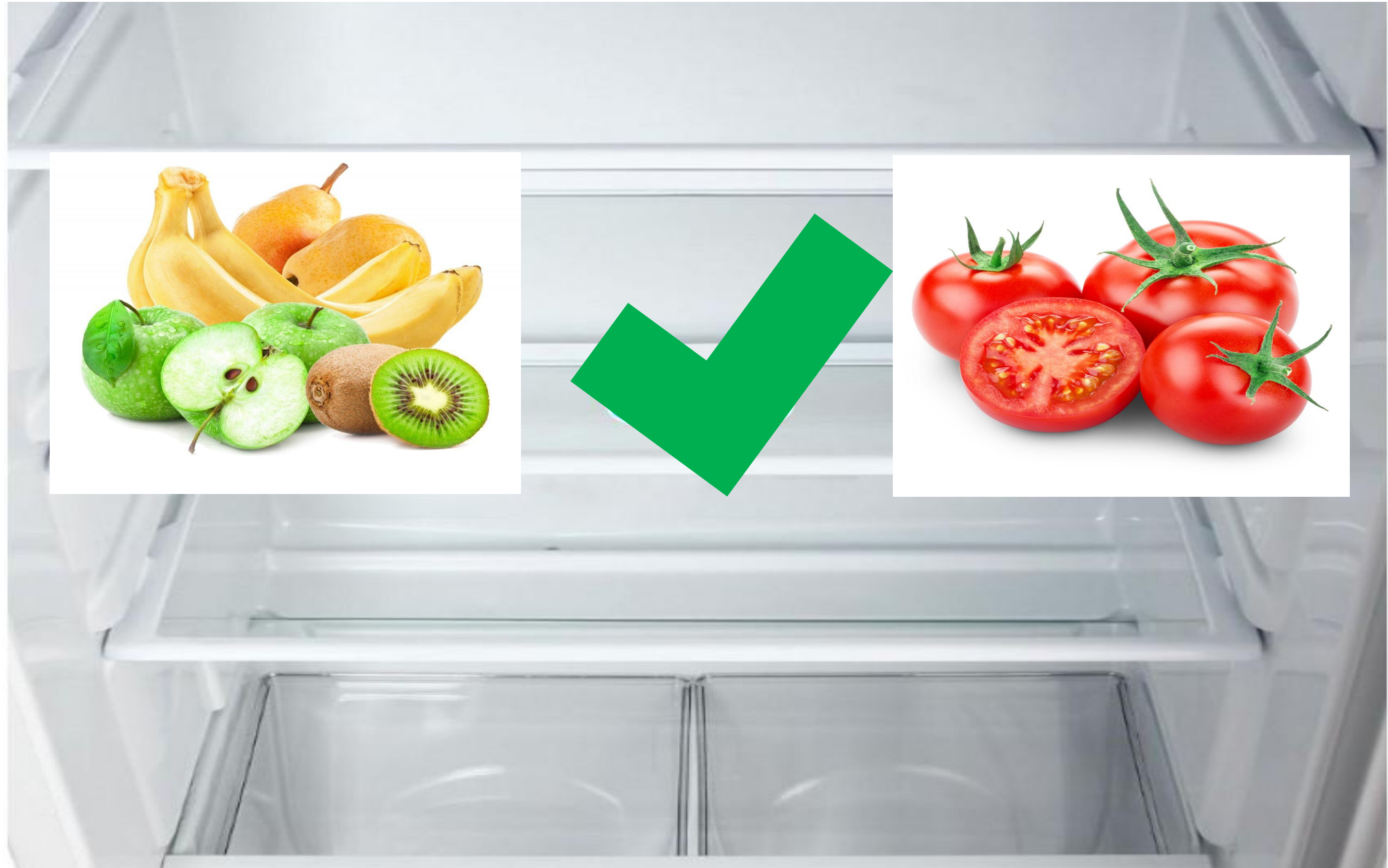
# Товарное соседство



# Товарное соседство



# Товарное соседство



ДОСТАВКА

RE  
START

# Товарное соседство



LET'SMANAGE  
consulting



ДОСТАВКА

**RE**  
START

# Вредители являются переносчиками болезней

**туберкулез**

**сальмонеллез**

**ТОКСОПЛАЗМОЗ**

**аскаридоз**



**птичий грипп**

**орнитоз**

  
LETSMANAGE  
consulting



ДОСТАВКА

RE  
START

# Вредители являются переносчиками болезней

**дизентерия**

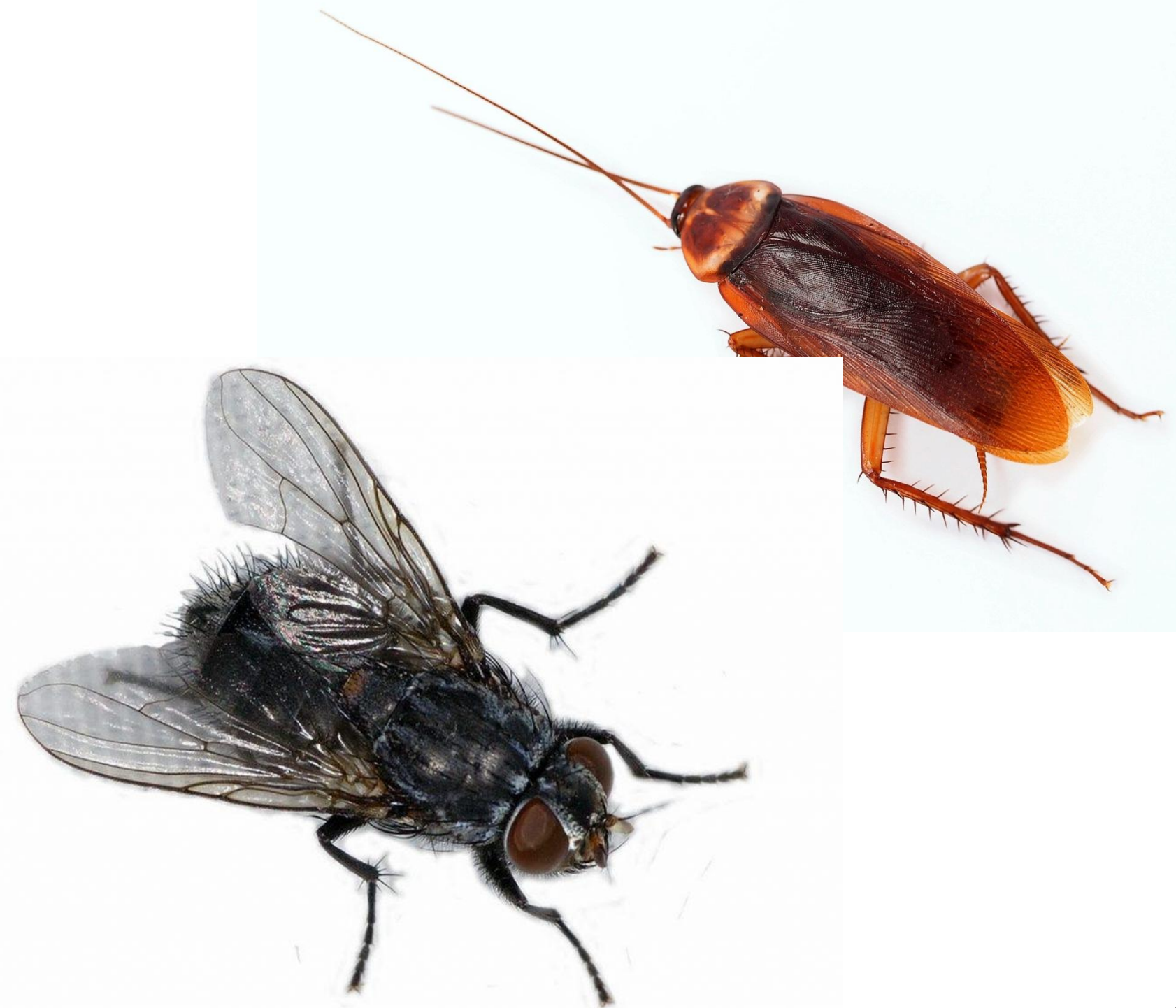
**брюшной тиф**

**менингит**

**сальмонеллез**

**холера**

**гельминтозы**





ДОСТАВКА

RE  
START

# Вредители являются переносчиками болезней

**брюшной тиф**

**дизентерия**

**лептоспироз**

**псевдотуберкулез**



**холера**

**ящур**

  
LETSMANAGE  
consulting



ДОСТАВКА

RE  
START

# Инсектицидная лампа



**лампа предназначена  
для привлечения  
ультрафиолетовым  
излучением и  
уничтожения  
электрическим током  
мух, комаров,  
мотыльков**

**Стоимость около 3200 рублей**

LET'SMANAGE  
consulting



# Дезинсекция и дератизация

Для того, чтобы снизить риски опасных заболеваний и обезопасить своих гостей и персонал необходимо **регулярно проводить работ по дезинсекции и дератизации.**

Кратность дезинсекции и дератизации определяется программой ППК, но рекомендую проводить **не менее 1 раза в месяц** для профилактики заселения вредителями.

**Средняя стоимость по Санкт-Петербургу:**  
**Дезинсекция от 3500 рублей, дератизация от 4000 рублей**



## Требования к маркировке дезинфицирующих и моющих средств

«4.6. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств **должны быть промаркированы** с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.»



ДОСТАВКА

RE  
START

# Маркировка производственного инвентаря

Весь производственный инвентарь должен быть промаркирован.

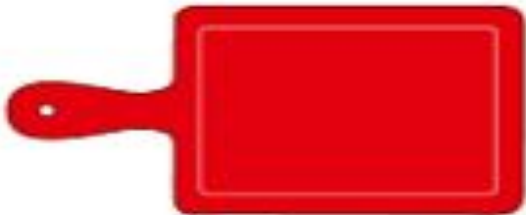













Допускается маркировка любым понятным способом (буквенная, цветовая).

При маркировке цветовым способом необходимо иметь пояснительную таблицу, размещенную на видном месте

LET'SMANAGE  
consulting



## Цветовая и буквенная кодировка разделочного инвентаря (досок и ножей)

		«КРАСНЫЙ» - сырая мясная продукция Код: СМ
		«ЖЕЛТЫЙ» - сырая продукция из мяса птицы Код: Птица
		«СИНИЙ» - готовая продукция, мясная и рыбная гастрономия, вареная мясная, из мяса птицы продукция, вареные овощи Код: ВМ или ВР или МГ или РГ или ВО
		«ЗЕЛЕНый» - сырые овощи, фрукты и зелень Код: СО или Зелень
		«БЕЛый» - сыры, молочная гастрономия Код: МГ
		«КОРИЧНЕВый» - сырая рыбная продукция, ракообразные, моллюски (отдельно маркируется «КОРИЧНЕВАЯ» разделочная доска для разделки сельди) Код: СР или СЕЛЬДЬ
		Для нарезки хлеба должна использоваться ОТДЕЛЬНАЯ (допускается деревянная доска) с маркировкой «ХЛЕБ». Код: Х

Отдельная доска **зеленого** цвета для обработки и нарезки квашеных овощей (код КО).

ДОСТАВКА

RE  
START

# Маркировка уборочного инвентаря

Весь уборочный инвентарь должен быть промаркирован

Хранение инвентаря должно осуществляться в специально отведенных местах

**Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений**

При посещении туалета снимать спец. одежду или иметь специально выделенный халат

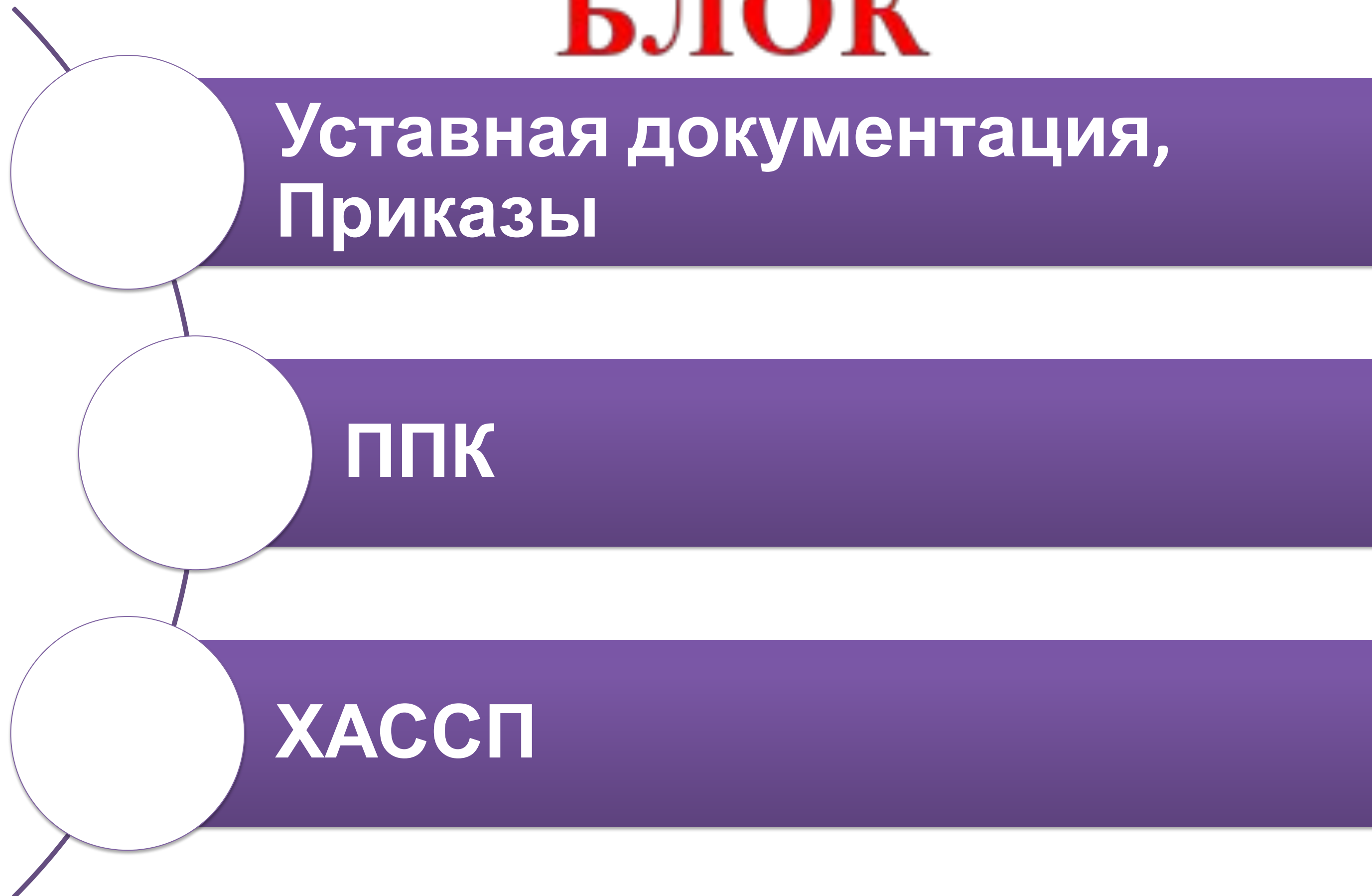
**ЦВЕТНОЕ КОДИРОВАНИЕ ИНВЕНТАРЯ**



ДОСТАВКА

**RE**  
START

# БЛОК



ДОСТАВКА

**RE**  
START

# БЛОК



Сертификация  
продукции

Журналы

ЛМК

  
LETSMANAGE  
consulting





## Уставная документация:

**Документы, которые в первую очередь проверяет РПН:**

- Устав юридического лица
- 2 налоговых свидетельства (о регистрации юр. лица и постановке на налоговый учет)
- договор аренды помещений или документ на собственность,
- Уведомление о начале осуществления деятельности (которое регистрируется в РПН)



## Что за приказы и для чего они нужны?

Рекомендуется разработка приказов с назначением ответственных лиц

Например, приказ на ответственное лицо для проведения генеральных уборок/за осмотр персонала/за проведении бракеража.

В случае наложения штрафа при проверке на ЮЛ будут значительно выше, чем на должностное лицо.



# КоАП РФ Статья 6.6. Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения

Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других местах), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, влечет наложение административного штрафа:

-На граждан от 1 000 до 1 500 рублей

-На должностных лиц от 5 000 до 10 000 рублей

-На ИП от 5 000 до 10 000 рублей

**-На ЮЛ от 30 000 до 50 000 рублей или административное приостановление деятельности на срок до 90 суток.**



## Что такое ХАССП

**Система ХАССП (Анализ  
Рисков и Критические  
Контрольные Точки) –**

это система управления  
безопасностью пищевых  
продуктов, которая  
обеспечивает контроль на всех  
этапах пищевой цепочки, в  
любой точке производственного  
процесса.



# Цель ХАССП

Обеспечивать пищевую безопасность вам и вашим гостям.  
Исключить или минимизировать риск пищевых отравлений и попадания инородных предметов в готовые блюда!

**ХАССП переносит основную ответственность за безопасность продукции с органов гос. контроля на производителей пищевой продукции.**



# Какие документы регламентируют ХАССП

СанПиН  
**2.3/2.4.3590-  
20**

ТР ТС  
**021/2011**

Документы можно найти на сайте  
[www.kodeks.ru](http://www.kodeks.ru)

За несоблюдение предприятием требований ТР ТС 021/2011 установлена административная ответственность в соответствии с ч. 1-3 статьи 14.43 «Кодекса об административных правонарушениях Российской Федерации».



7. Разработать методы документирования всех процедур и ведение записей

1. Провести анализ опасных факторов

6. Установить процедуры проверки эффективности НАССР

2. Определить критические контрольные точки (ККТ)

7  
ПРИНЦИПОВ  
НАССР

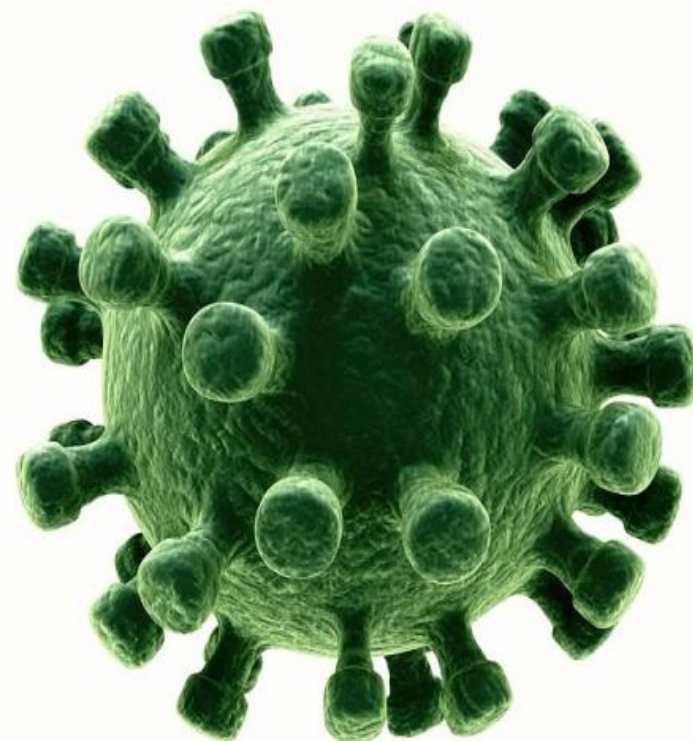
5. Установить корректирующие действия, когда определенная ККТ выходит из-под контроля

3. Установить предельные значения для каждой ККТ

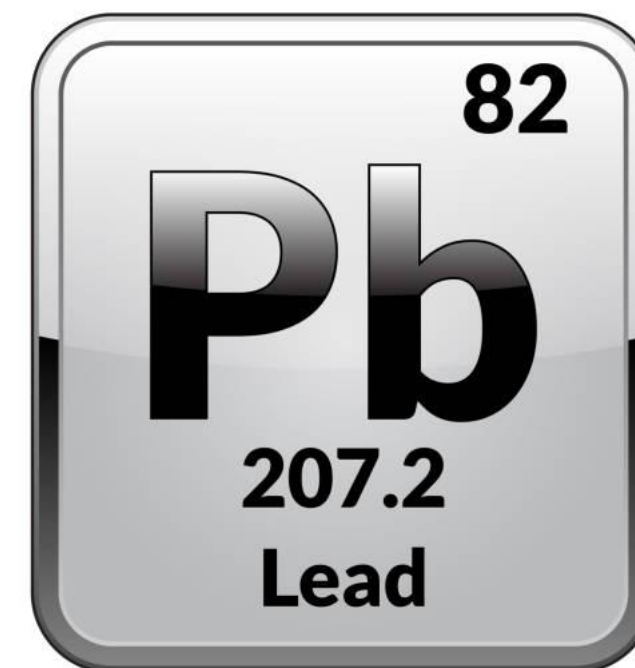
4. Ввести систему контроля за ККТ



# Анализ рисков



Опасные  
факторы



Биологическ  
ие (вирусы,  
бактерии,  
паразиты)

Химические  
(токсины,  
химические  
соединения,  
продукты  
гниения)

Физически  
е (металл,  
стекло,  
камень)





## Критические контрольные точки

Анализ рисков на каждом этапе производственного процесса позволяет выявить **критические контрольные точки (ККТ)**. Это ситуации, при которых вероятность загрязнения продукции максимальна.

Получение сырья

Хранение сырья

Кулинарная обработка



# Критические контрольные точки

Охлаждение  
продуктов после  
кулинарной  
обработки

Контроль  
температуры  
продуктов на  
всех этапах  
производства

Температура  
готовой  
продукции на  
отдаче



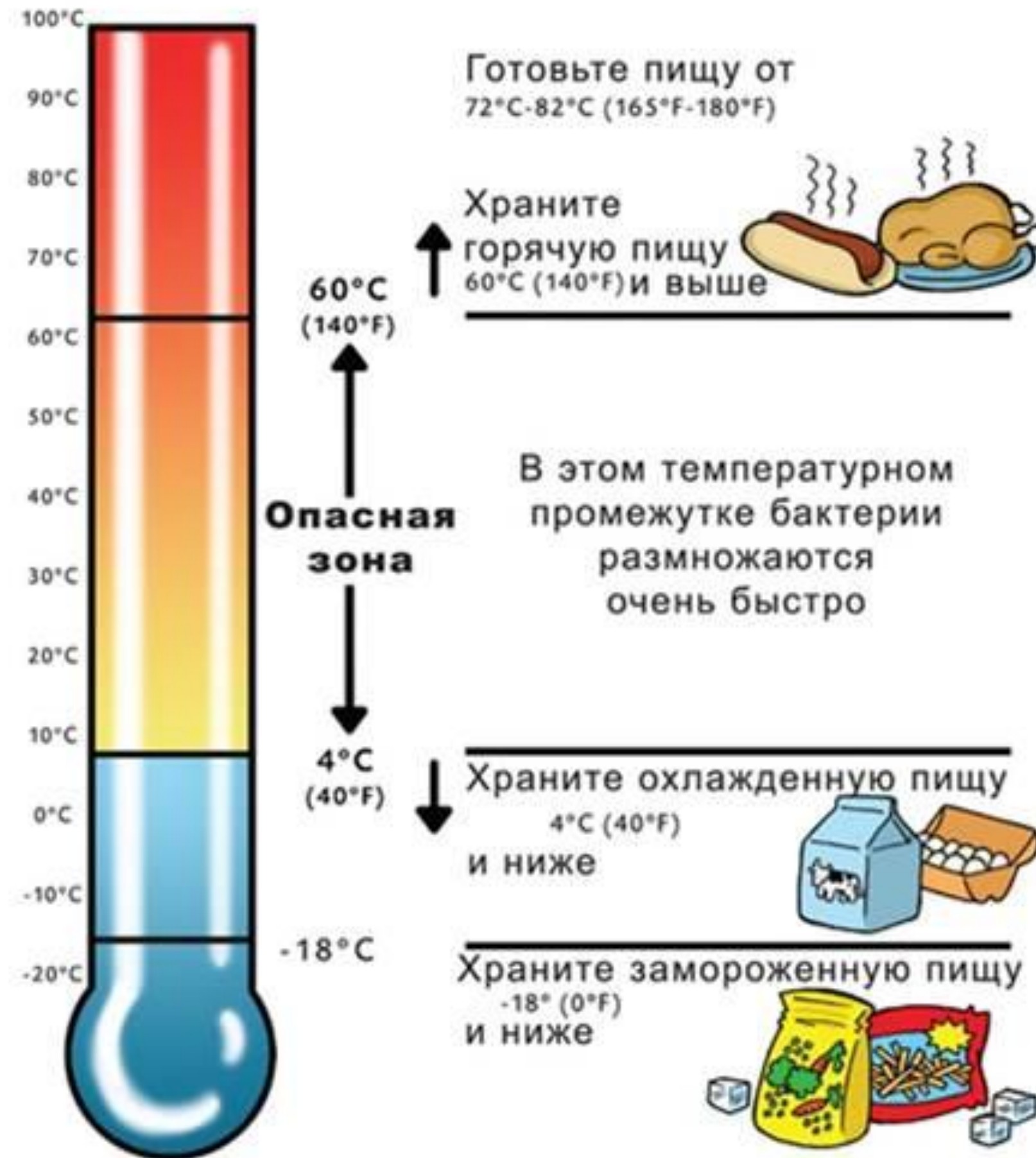
ДОСТАВКА

RE  
START

LETSMANAGE  
consulting



# Пример зоны опасной температуры



## Документирование и Аудит

Данный принцип предписывает предприятиям разрабатывать эффективную систему учета работы системы ХАССП посредством ведения соответствующей документации (журналы, графики, инструкции)

**Аудит предприятий является важнейшим действием** для эффективной работы системы ХАССП. Проверки позволяют определить, способно ли конкретное предприятие адекватно и оперативно работать с существующими рисками.

**Рекомендуется прибегать к проверкам экспертов по санитарной безопасности раз в месяц.**



## Ответственность за отсутствие ХАССП

Существует действующее письмо «О надзоре за применением принципов ХАССП» от 20 марта 2014 года N 01/3077-14-32, в котором прямым тестом сказано:

За несоблюдение производителем пищевой продукции требований ТР ТС 021/2011 установлена административная ответственность в соответствии с ч.ч.1-3 статьи 14.43 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях в виде административного **штрафа до 1 млн. рублей или административного приостановления деятельности на срок до 90 суток**



## Работа с жалобами



При поступлении жалобы необходимо провести расследование и выяснить риски возникновения пищевых отравлений и риски попадания инородных предметов в готовые блюда или заготовки



# Работа с жалобами на отравление. Алгоритм

1. Поступление жалобы любым способом (социальные сети, звонок на предприятие)
2. Обработка жалобы по скрипту ответственным лицом:
  - **Какое блюдо вызвало подозрение?**
  - **Через какое время после употребление продукции почувствовали ухудшение самочувствия?**
  - **Обращались ли за медицинской помощью?**
  - **Что употребляли в течении дня кроме доставки?**



# Работа с жалобами на отравление. Алгоритм

3. Далее расследование жалобы осуществляется на производстве. Что проверить?

- **Сроки годности и условия хранения заготовок**
- **Исправность оборудования**
- **Чистоту оборудования, производственных помещений**
- **Соблюдение товарного соседства**
- **Хранение моющих и химических средств на производстве**

4. Просмотр видеокамер:

- **Технология приготовления заготовок которые входят в блюдо по жалобе**
- **Технология приготовления самых блюд из заказа по жалобе**
- **Отсутствие перемаркировки**
- **Соблюдение правил работы с перчатками и личной гигиены**
- **Соблюдение санитарных норм**





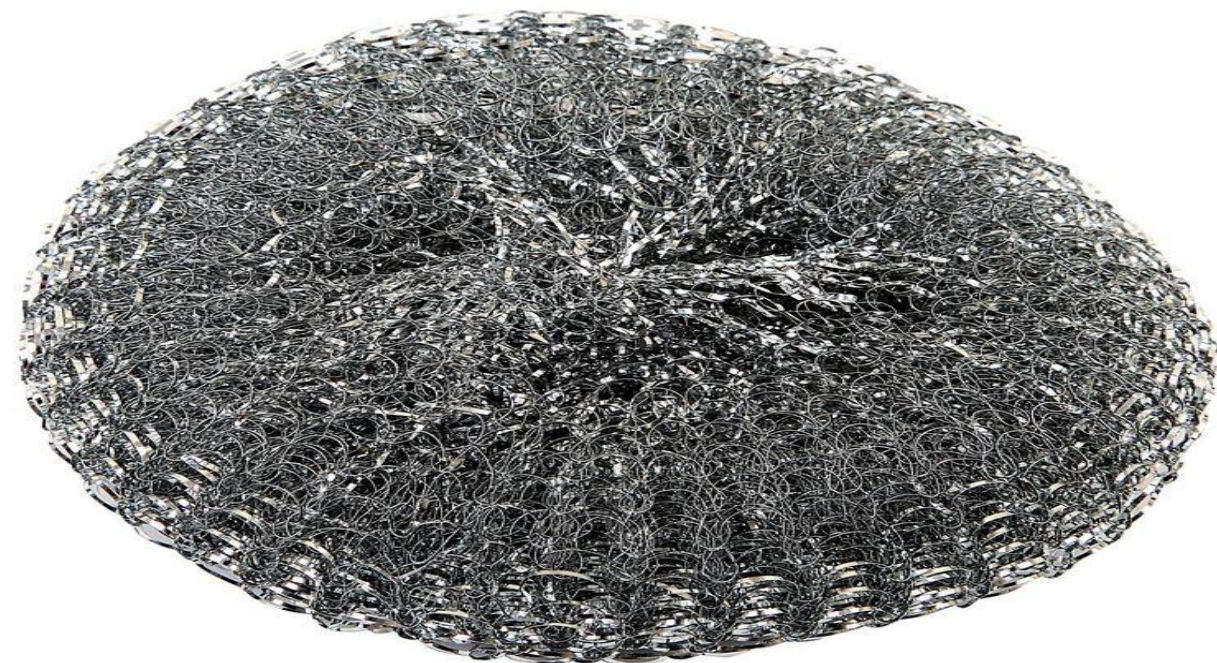
# Жалобы на инородный предмет



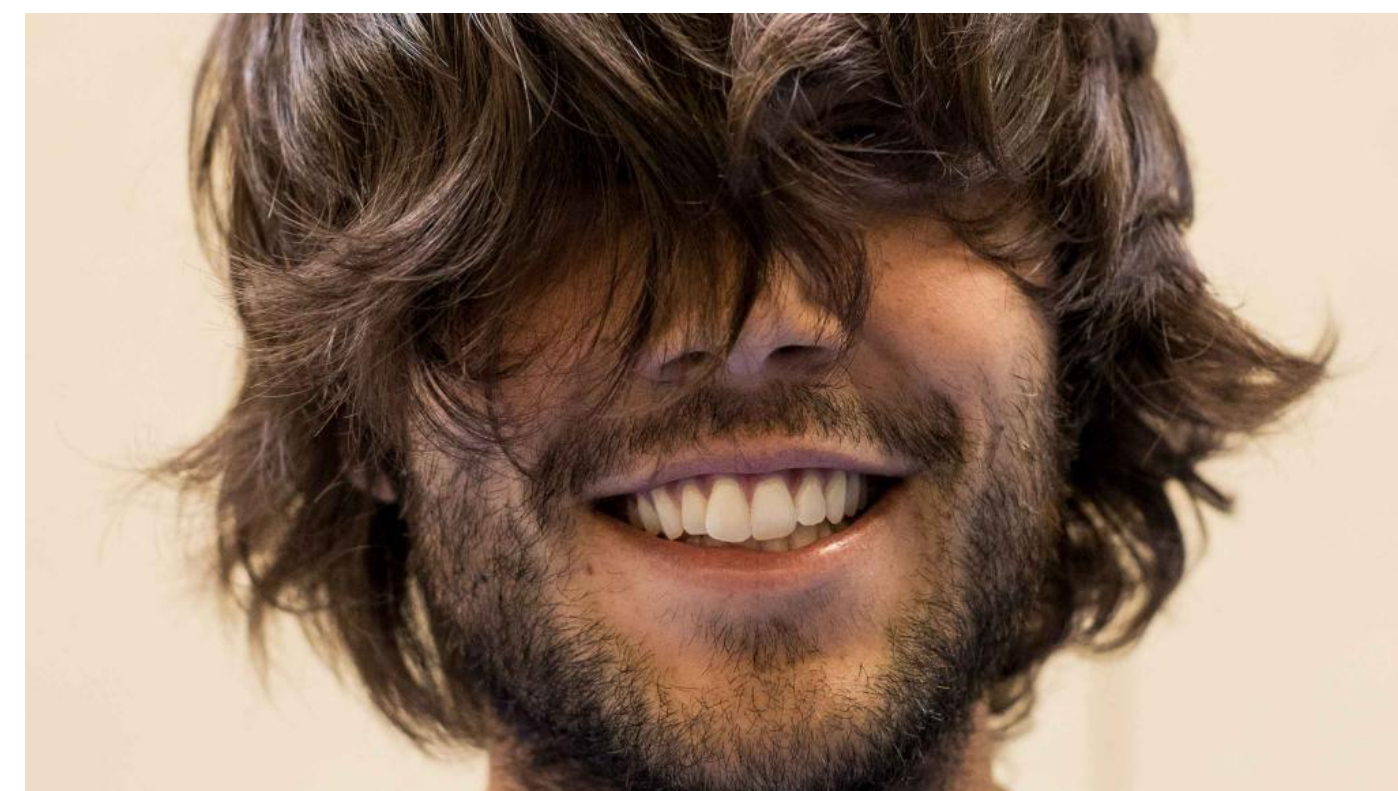
ДОСТАВКА

RE  
START

# Жалобы на инородный предмет



ИСТОЧНИКИ  
ПОПАДАНИЯ



LET'SMANAGE  
consulting



# Алгоритм работы с жалобами иностранного предмета

1. Просим предоставить фотографию иностранного предмета в блюде
2. Определяем предмет
3. Определяем вероятность попадания данного предмета блюдо
4. Просматриваем по видеокамерам процесс приготовления блюда



## Случай из практики. Жалоба на инородный предмет

В службу контроля качества поступила жалоба на попадание шелухи от семечек в суп Том Ям.

Через несколько дней идентичная жалоба поступает, но с другого цеха доставки компании. И еще несколько подобных жалоб с разных цехов. При этом все заготовки готовили в одном месте на Фабрике Кухни, в том числе бульоны для супов.

**Каким образом попала шелуха от семечек в суп?**



## Сертификация готовых блюд

Обязательная оценка качества готовых блюд проводится согласно тех. регламенту – ТР ТС 021/2011, а также ряду профильных тех. регламентов (в зависимости от вида продукта):

- мясо и мясосодержащая продукция – 034/2013;
- рыба и рыбные изделия – 040/2016;
- если в процессе приготовления используются пищевые добавки, ароматизаторы, вспомогательные компоненты – 029/2012;

Основным разрешительным документом на готовые блюда является **декларация соответствия по ТР ТС**, которая регистрируется производителем на срок 1, 3 или 5 лет.



## Какая документация нужна от заявителя для регистрации декларации?

Для регистрации декларации включаются такие документы, как:

- регистрационные данные компании – ИНН, ОГРН;
- выписки из реестра юр.лиц – ЕГРЮЛ, либо индив. предпринимателей – ЕГРИП;
- протоколы испытаний;
- ссылки на используемые ГОСТы или тех. условия;
- для импортной продукции – договор поставки с приложениями или контракт представителя;

**Средняя стоимость декларирования составляет от 22 000 рублей**



## Требования к доставке

Доставка пищевой продукции предприятиями общественного питания должна производиться в изотермических емкостях (сумках-термосах) с прикрепленным или наклеенным маркировочным ярлыком, на котором указано:

<b>Пицца "Маргарита"</b>	<b>Дата и время производства</b>
	20.05.22 18:00
<b>Состав :</b> мука пшеничная в/с, белково-жировой продукт моцарелла (сыр обезжиренный (молоко обезжиренное пастеризованное, бактериальный концентрат мезофильных молочнокислых бактерий и термофильных микроорганизмов и т. д.....	<b>Пищевая ценность, г/порция</b>
	Б/Ж/У
	10/8/30
	<b>Энергетическая ценность,</b>
	<b>ккал/порция</b>
	250,0
<b>Юридический адрес:</b> г Санкт-Петербург, ул Ленина д. 6	<b>Срок годности, условия хранения</b>
<b>Фактический адрес:</b> г. Санкт-Петербург, ул. Петрова, д. 1 и т. д.....	30 суток с даты
	производства при
	температуре -18 С
	<b>Масса 350 гр</b>



## Личные медицинские книжки (ЛМК)

Прием на работу всех сотрудников общепита должен осуществляться только после прохождения медицинского осмотра и предоставления ЛМК со всеми необходимыми анализами.

Проверить ЛМК на подлинность можно на сайте Гигиенического образования населения РПН <https://lmk.cgon.ru/> или с помощью приложения «ЛМКконтроль»

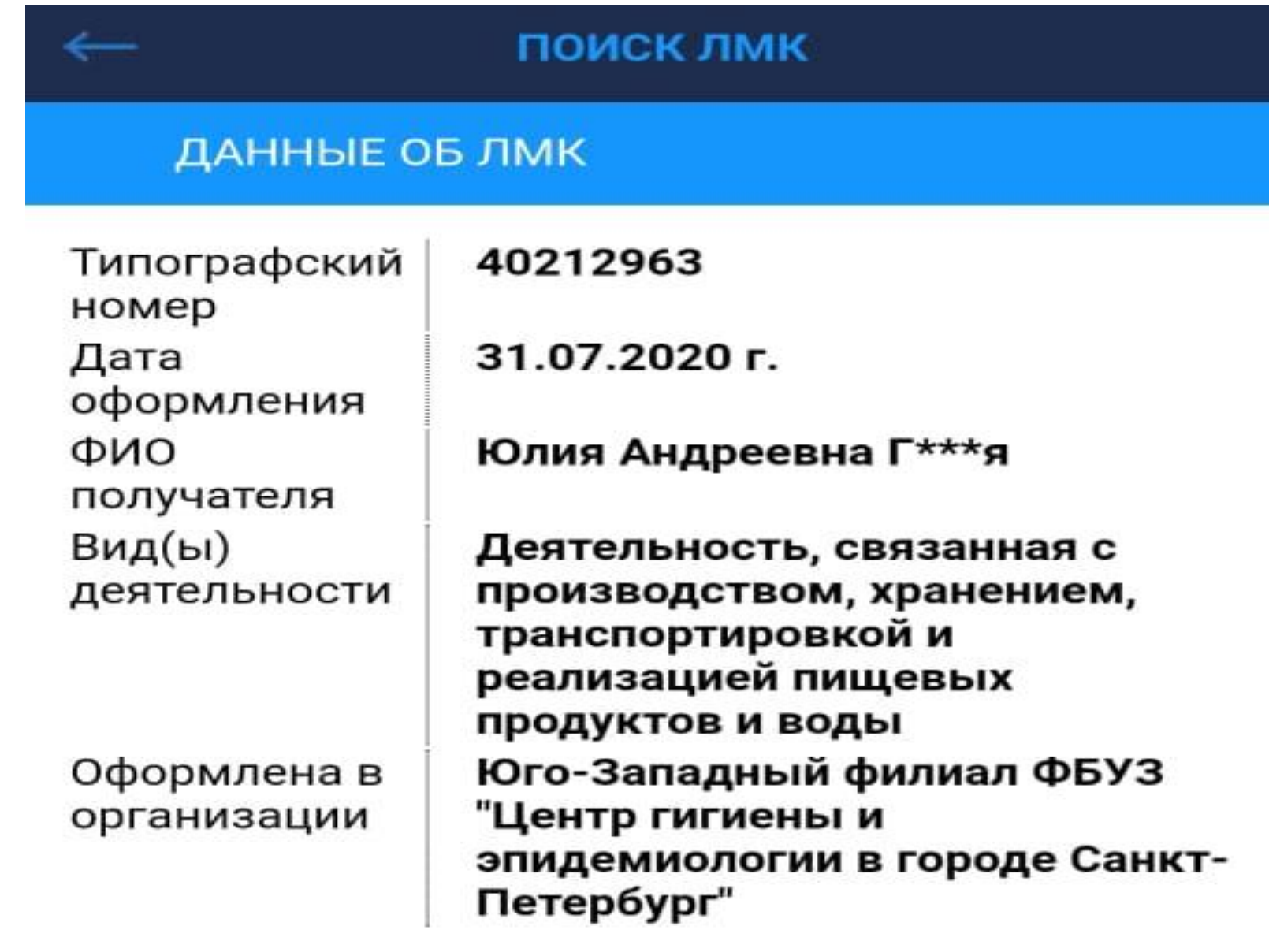
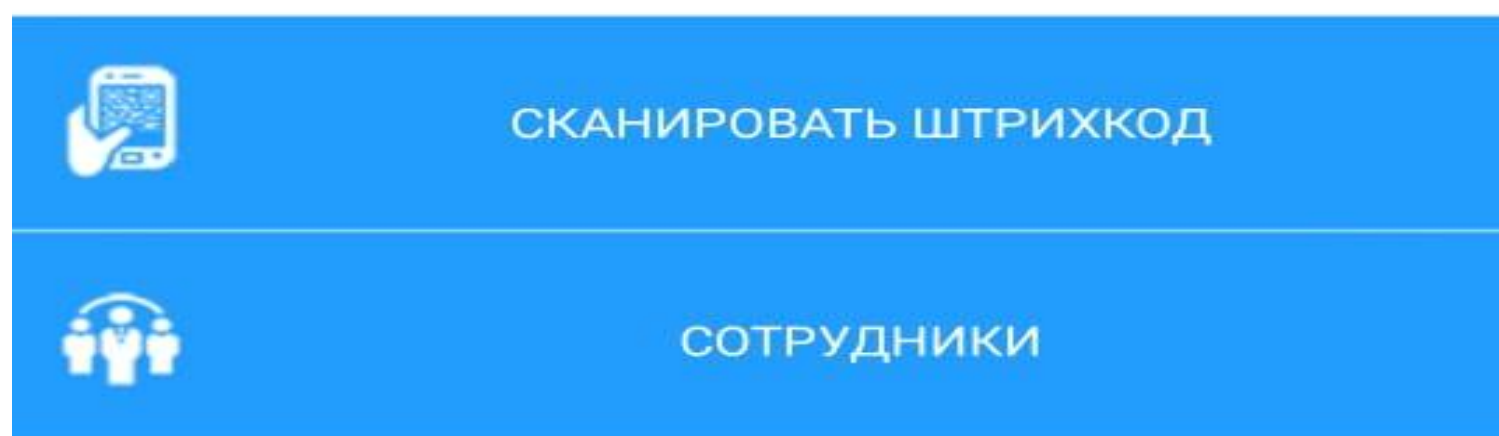
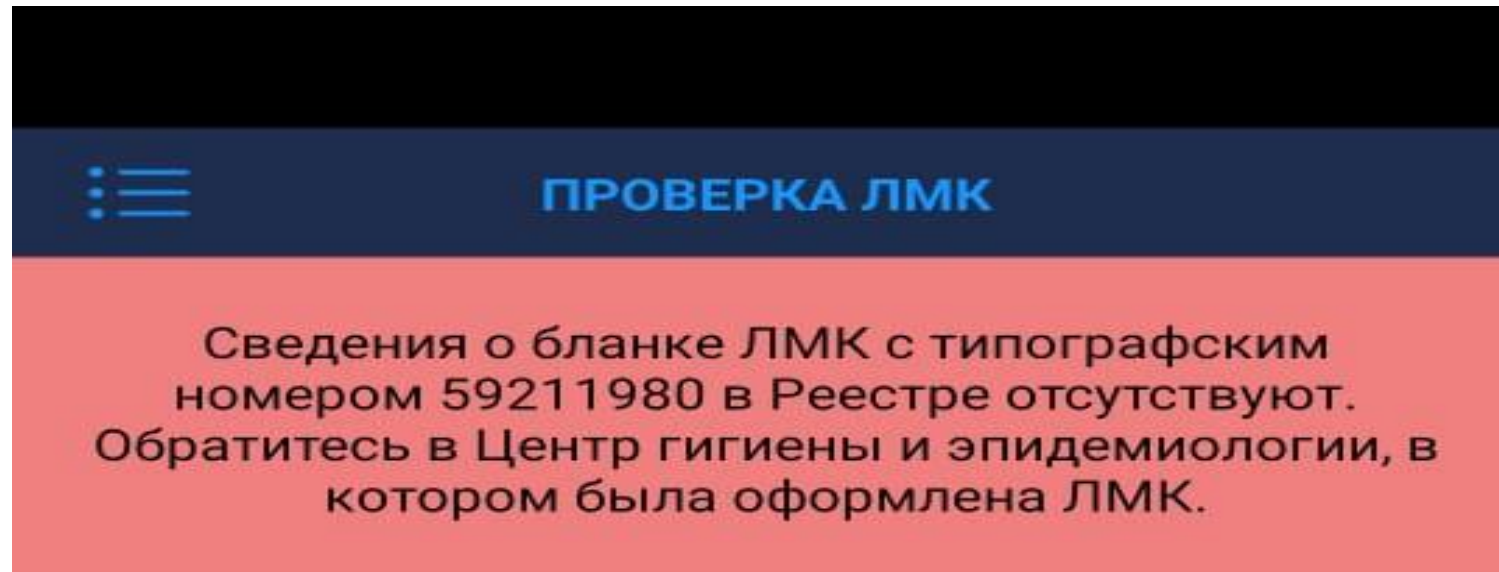




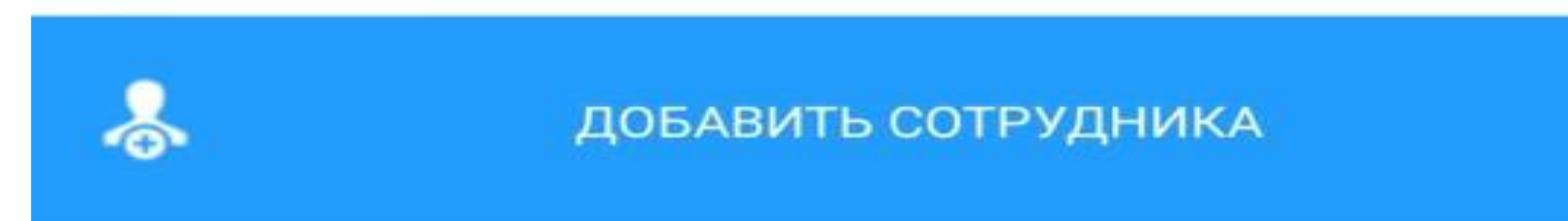
ДОСТАВКА

RE  
START

LET'SMANAGE  
consulting



2021-02-03 21:09:16 (Мск)



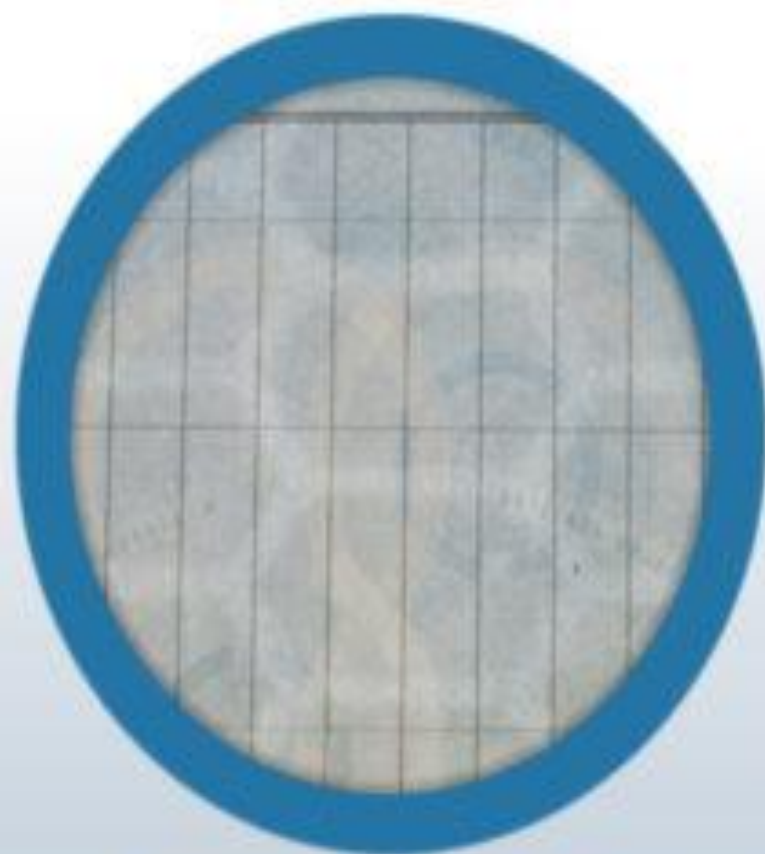
ДОСТАВКА

RE  
START

# ОТЛИЧИЯ НАСТОЯЩЕЙ ЛИЧНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ КНИЖКИ



"ЗОЛОТОЙ" ЛОГОТИП НА  
ЛИЦЕВОЙ СТОРОНЕ ЛМК



ВОДЯНЫЕ ЗНАКИ НА ВСЕХ  
СТРАНИЦАХ ЛИЧНОЙ МЕДКНИЖКИ



7-ЗНАЧНЫЙ НОМЕР  
МЕДКНИЖКИ



ЗАЩИТНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ НА СТРАНИЦАХ,  
СВЕТЯЩИЕСЯ В УФ-ЛУЧАХ

## ГЛАВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ НАСТОЯЩЕЙ МЕДКНИЖКИ:

1. Водяные знаки на каждой странице;
2. Нанесенный типографским способом номер;
3. Круглая печать организации, издававшей документ («Центр гигиены и эпидемиологии» или его филиал);
4. Круглая голограмма на фотографии владельца;
5. Прохождение СанМинимума по специальности подтверждено штампом «Центра гигиены и эпидемиологии» (или его филиалом) и квадратной защитной голограммой;
6. Страница с данными владельца заламинирована.



ГОЛОГРАММА НА ФОТО, МЕНЯЮЩАЯ РИСУНОК



ЛАМИНИРОВАННАЯ СТРАНИЦА #3  
С ГОЛОГРАФИЧЕСКИМИ ЭЛЕМЕНТАМИ



ПЕЧАТЬ ФИЛИАЛА РОСПОТРЕБНАДЗОРА НА СТР.28  
И КВАДРАТНАЯ ГОЛОГРАММА МЕНЯЮЩАЯ РИСУНОК



LET'SMANAGE  
consulting



## Какие журналы ведем по кухне?

**Журналы можно вести в бумажном и/или электронном виде.  
Хранение не менее 3 месяцев.**

- Гигиенический журнал;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал бракеража пищевой продукции;
- При использовании фритюрных жиров добавляется Журнал контроля фритюрных жиров

**Образцы основных журналов можно найти в приложении к СанПиН 2.3/2.4.3590-20**



ДОСТАВКА

**RE**  
START

***Благодарю за внимание!***

***Специалист по пищевой безопасности***

***Зайцева Юлия***

***+7 (911) 844 02 96***



LETSMANAGE  
consulting

