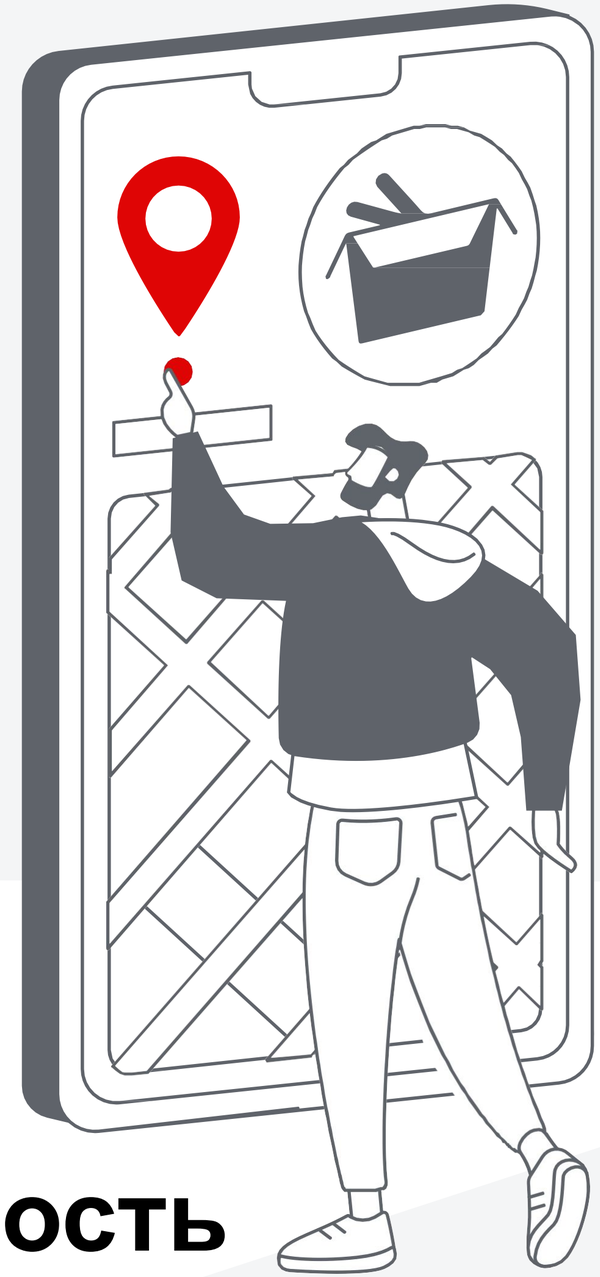
ДОСТАВКА



RESTART

Преподаватель
Зайцева Юлия

Пищевая безопасность

ДОСТАВКА

RE
START

LET'SMANAGE
consulting

ДОСТАВКА

RE
START

LET'SMANAGE
consulting

ДОСТАВКА

RE
START

LET'SMANAGE
consulting

ДОСТАВКА

RE
START

LET'SMANAGE
consulting

ДОСТАВКА

RE
START

LET'SMANAGE
consulting

ДОСТАВКА

RE
START

LET'SMANAGE
consulting

ДОСТАВКА RE START

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.

LET'SMANAGE consulting

ДОСТАВКА

RE START

транспортировка

хранение

ИСТОЧНИКИРИСКОВ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

сервировка блюд

приготовление блюд

LET'SMANAGE consulting

ДОСТАВКА RE START

ИСТОЧНИКИРИСКОВ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

личная гигиена

обработка посуды

работа с отходами

наличие вредителей

LET'SMANAGE consulting

ДОСТАВКА RE START

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

1

Сырье

Готовая продукция

Отходы

LET'SMANAGE consulting

ДОСТАВКА
RE
START

2

Грязная посуда

Чистая посуда

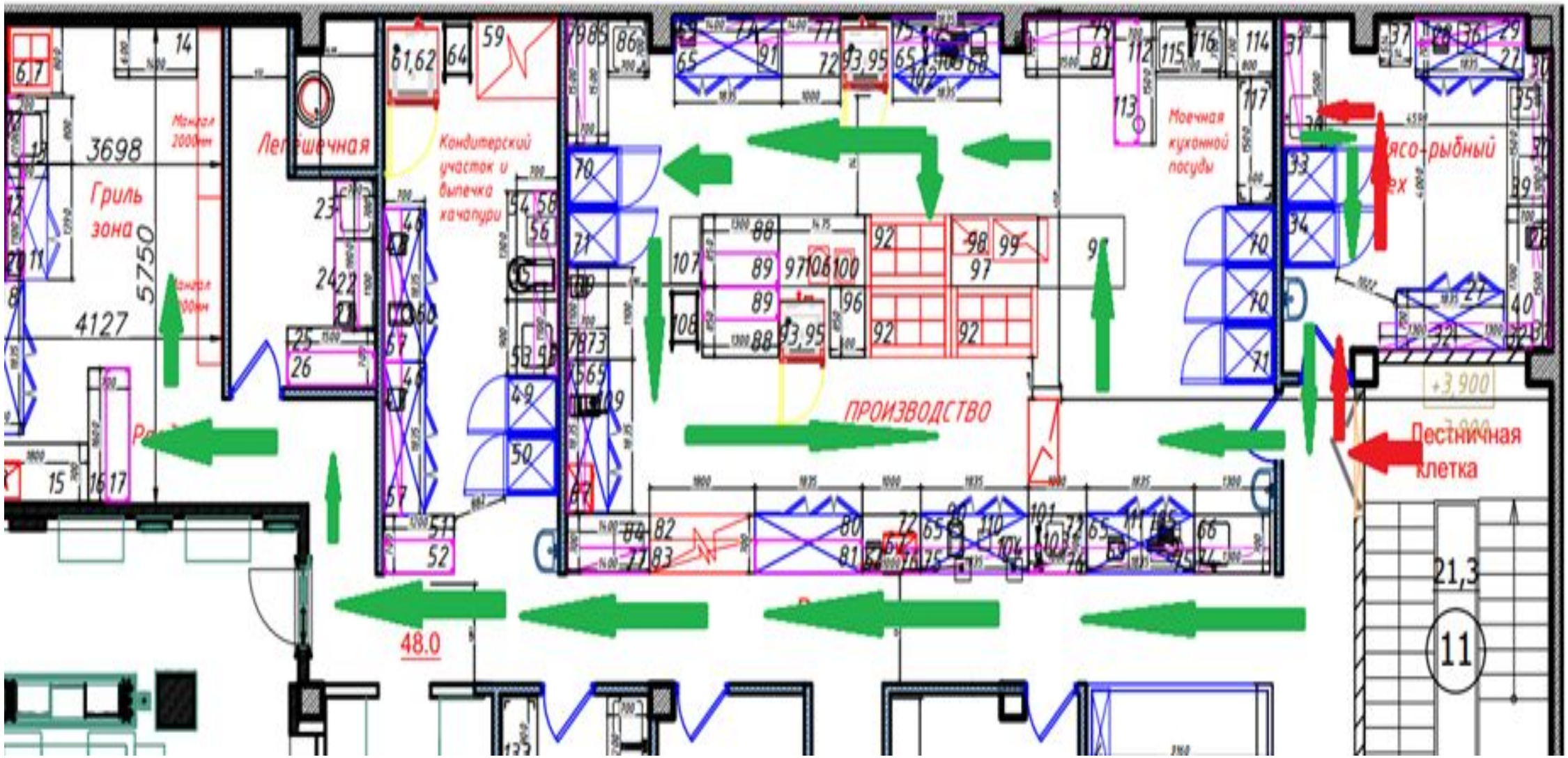
LET'SMANAGE
consulting

ДОСТАВКА

RE START

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



LETSMANAGE consulting

ДОСТАВКА
RE
START

Для контроля и предотвращения неправильного обращения:

-Проводятся внутренние проверки, проверки надзорных органов и лабораторный контроль (ППК)

-Проводится обучение персонала

-Осуществляется ежедневный мониторинг деятельности

LET'SMANAGE
consulting

ДОСТАВКА
RE
START

Что такое Программа Производственного Контроля (ППК)

Документ, в котором изложена красность 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

LET'SMANAGE
consulting

ДОСТАВКА RE START

ОБЕКТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

Персонал и производственные помещения

Кухонная посуда

Готовая продукция и

Вода

LET'SMANAGE consulting

ДОСТАВКА RE START

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.

LET'SMANAGE consulting

При несоответствии любого из параметров – продукцию не принимать!

ДОСТАВКА
RE
START

Сопроводительная документация

ВСД ФОРМА 2

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ВЕТЕРИНАРНАЯ СЛУЖБА
Калужская область
Ферзиковский район
Дугнинская участковая вет.лечебница

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

в количестве 300кг в цистерне

выработанная 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

выходит из п.Октябрьский

и направляется автомобильным п.Октябрьский - г.Троицк

в Московская обл. г.Троицк по накладная № 1021 от 17.12.2009г

Продукция 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. Привиты - 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.

0366427 от 12 декабря 09.

Ветеринарное свидетельство выдал

вет. врач

Мелёхина Г. А.

М.П.

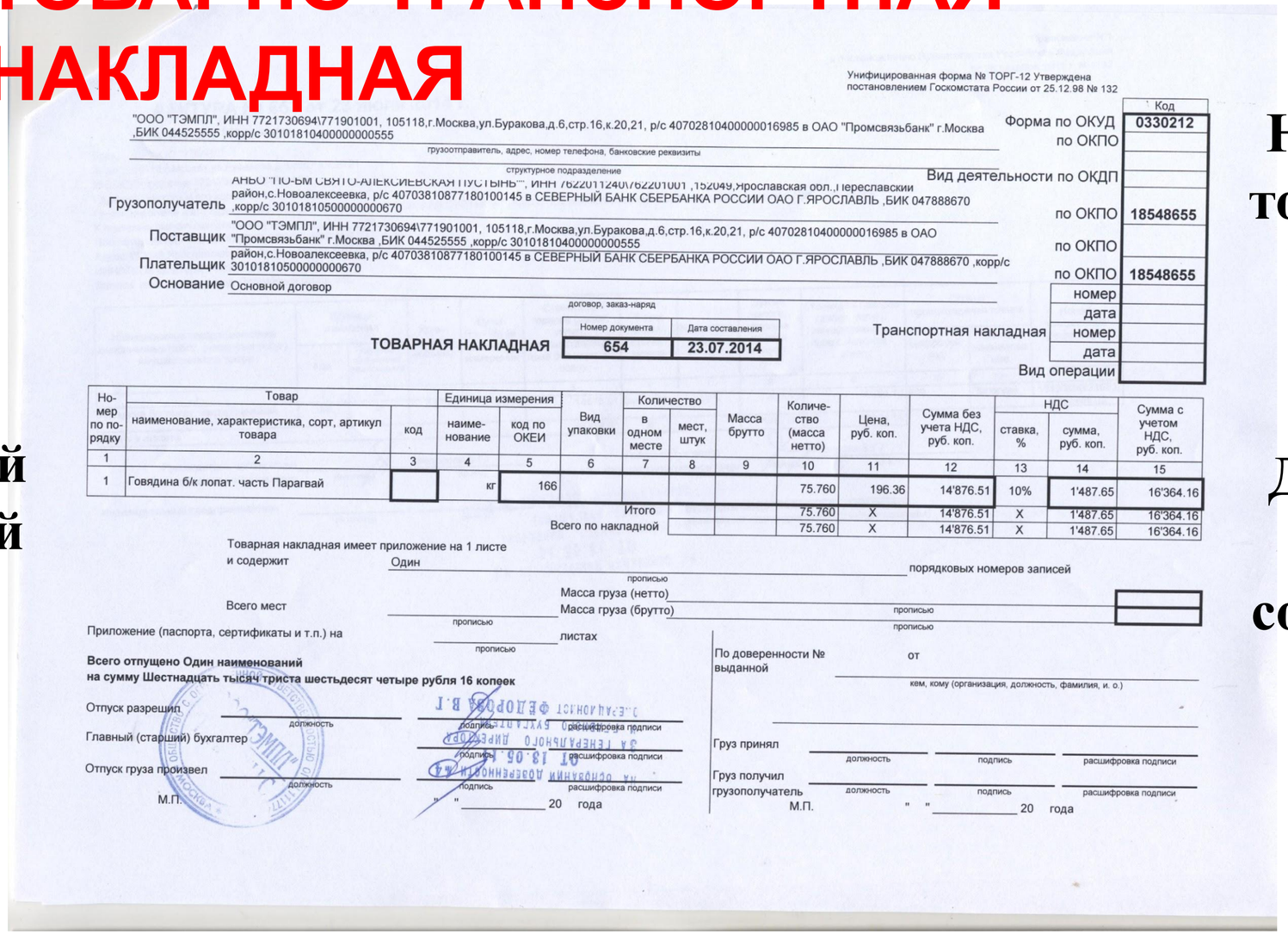
LETSMANAGE
consulting

ДОСТАВКА RE START

ТОВАРНО-ТРАНСПОРТНАЯ НАКЛАДНАЯ

Указаны ЮЛ поставщика и получателя

Дата в накладной совпадает с датой в Вет. справке



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

"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 ,корр/с 30101810400000000555
грузоотправитель, адрес, номер телефона, банковские реквизиты

структурное подразделение

Грузополучатель АНБО "ПО-ВМ СВЯТО-АЛЕКСИЕВСКАЯ ПУСТЫНЬ"", ИНН 7622012401\762201001 ,152049,Ярославская обл.,Переславский район,с.Новоалексеевка, р/с 40703810877180100145 в СЕВЕРНЫЙ БАНК СБЕРБАНКА РОССИИ ОАО Г.ЯРОСЛАВЛЬ ,БИК 047888670 ,корр/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 ,корр/с 30101810400000000555

Плательщик район,с.Новоалексеевка, р/с 40703810877180100145 в СЕВЕРНЫЙ БАНК СБЕРБАНКА РОССИИ ОАО Г.ЯРОСЛАВЛЬ ,БИК 047888670 ,корр/с 30101810500000000670

Основание Основной договор
договор, заказ-наряд

	Код
Форма по ОКУД	0330212
по ОКПО	
Вид деятельности по ОКДП	
по ОКПО	18548655
по ОКПО	
по ОКПО	18548655

номер	
дата	
номер	
дата	
Вид операции	

ТОВАРНАЯ НАКЛАДНАЯ

Номер документа	Дата составления
654	23.07.2014

Транспортная накладная

Номер по порядку	Товар: наименование, характеристика, сорт, артикул товара	Товар: код	Единица измерения: наименование	Единица измерения: код по ОКЕИ	Вид упаковки	Количество: в одном месте	Количество: мест, штук	Масса брутто	Количество (масса нетто)	Цена, руб. коп.	Сумма без учета НДС, руб. коп.	НДС: ставка, %	НДС: сумма, руб. коп.	Сумма с учетом НДС, руб. коп.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
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
прописью

Всего мест прописью

Масса груза (нетто) прописью

Масса груза (брутто) прописью

Приложение (паспорта, сертификаты и т.п.) на прописью листах

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

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

Отпуск разрешил должность подпись расшифровка подписи

Главный (старший) бухгалтер подпись расшифровка подписи

Отпуск груза произвел должность подпись расшифровка подписи

М.П. " " 20 года

Груз принял должность подпись расшифровка подписи

Груз получил грузополучатель должность подпись расшифровка подписи

М.П. " " 20 года

Наименование товара в ТТН и Вет. справке совпадают

Дата выработки на товаре совпадает с датой в Вет. справке

LET'SMANAGE consulting

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

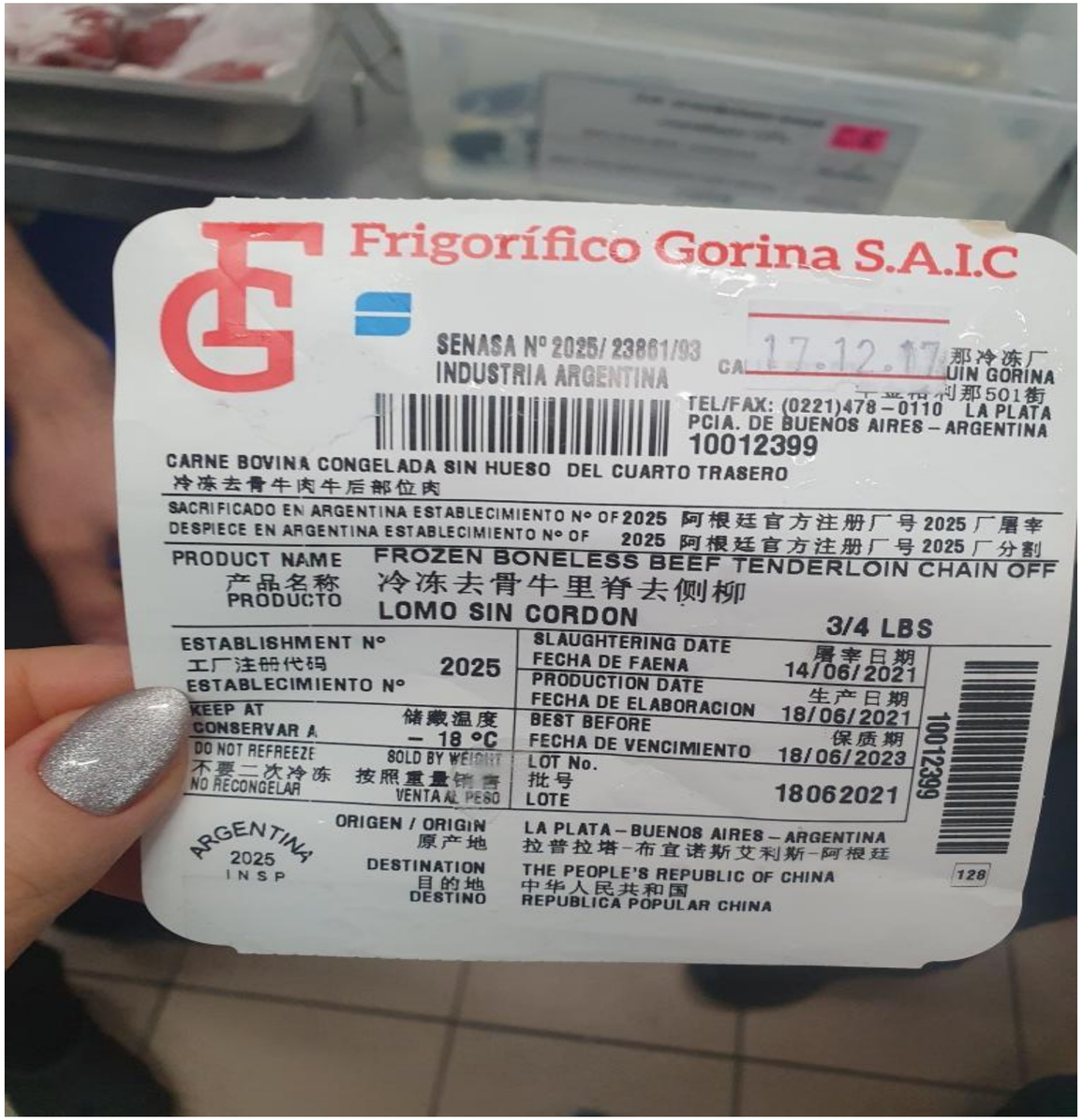
МАРКИРОВОЧНЫЙ ЯРЛЫК

Отсутствует часть информации

LET'SMANAGE consulting

ДОСТАВКА
RE
START

МАРКИРОВОЧНЫЙ ЯРЛЫК



Вся информация на иностранном языке

ДОСТАВКА RE START

Чек-лист приема упаковки, инвентаря:

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

LET'SMANAGE consulting

ДОСТАВКА
RE
START

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.0001.21АВ79 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

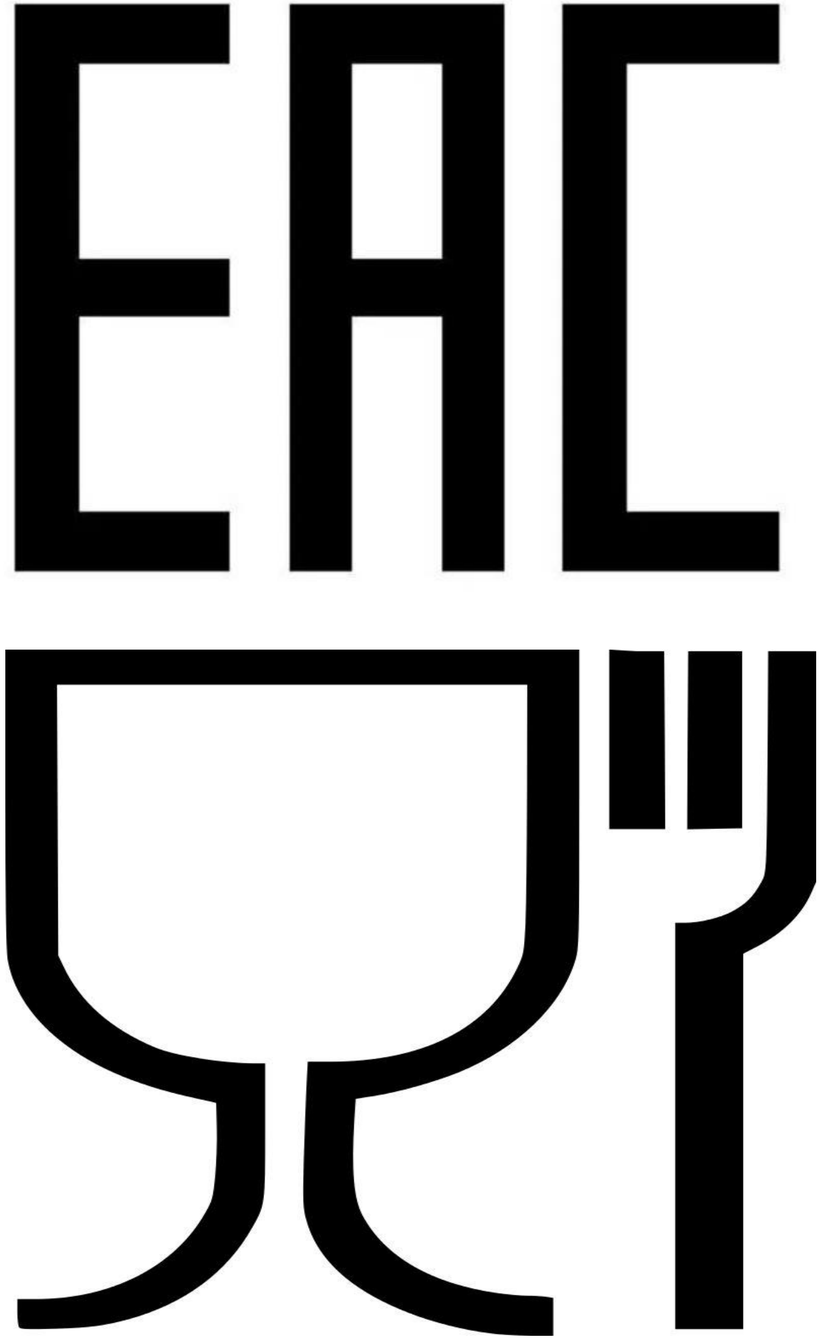
(подпись)
М.П.

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: ТС N RU Д-RU.АУ14.В.11491

Дата регистрации декларации о соответствии: 21.08.2014



LETSMANAGE
consulting

ДОСТАВКА RE START

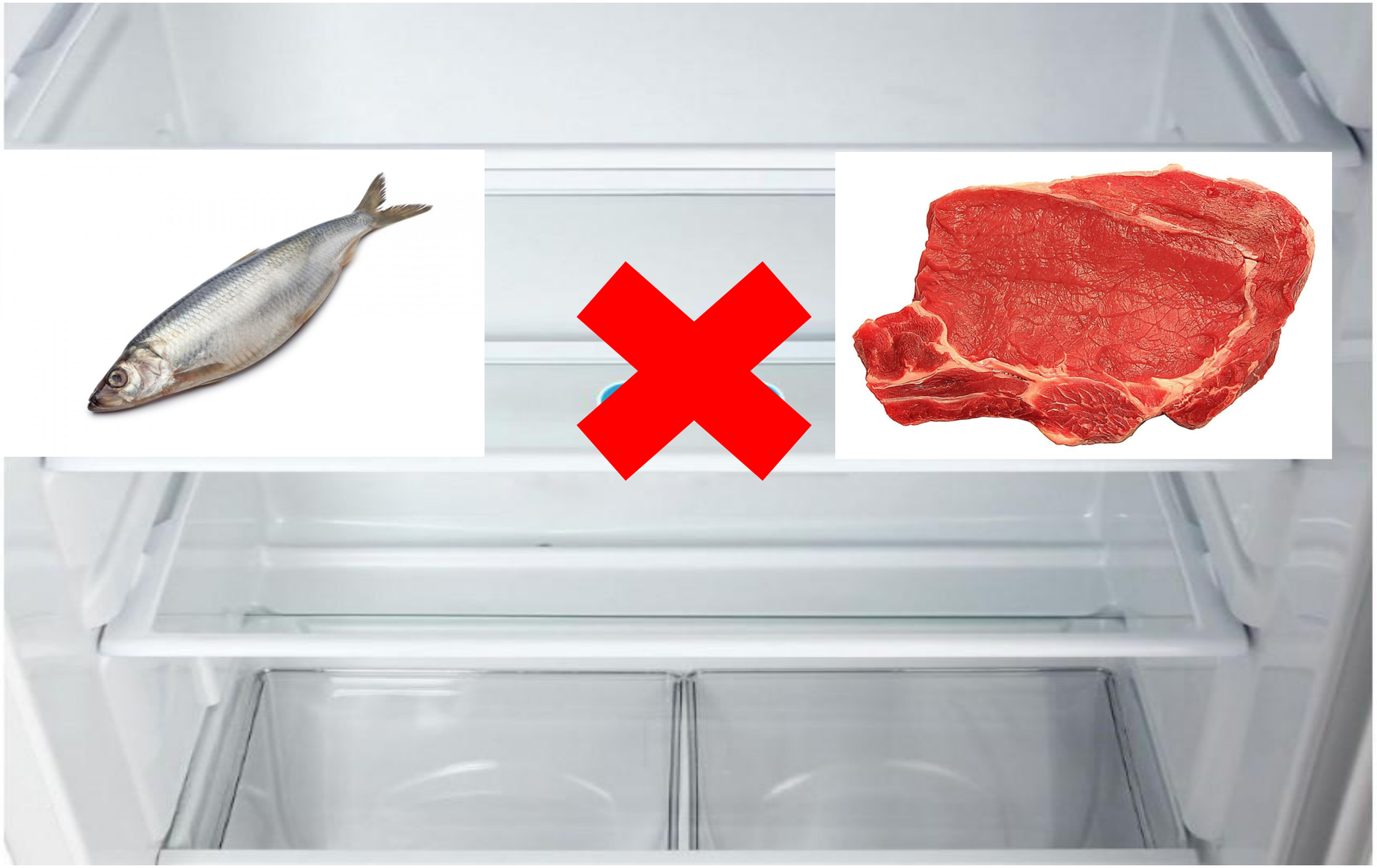
Чек-лист хранения пищевых продуктов:

- ✔ 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

LET'SMANAGE consulting

ДОСТАВКА
RE
START

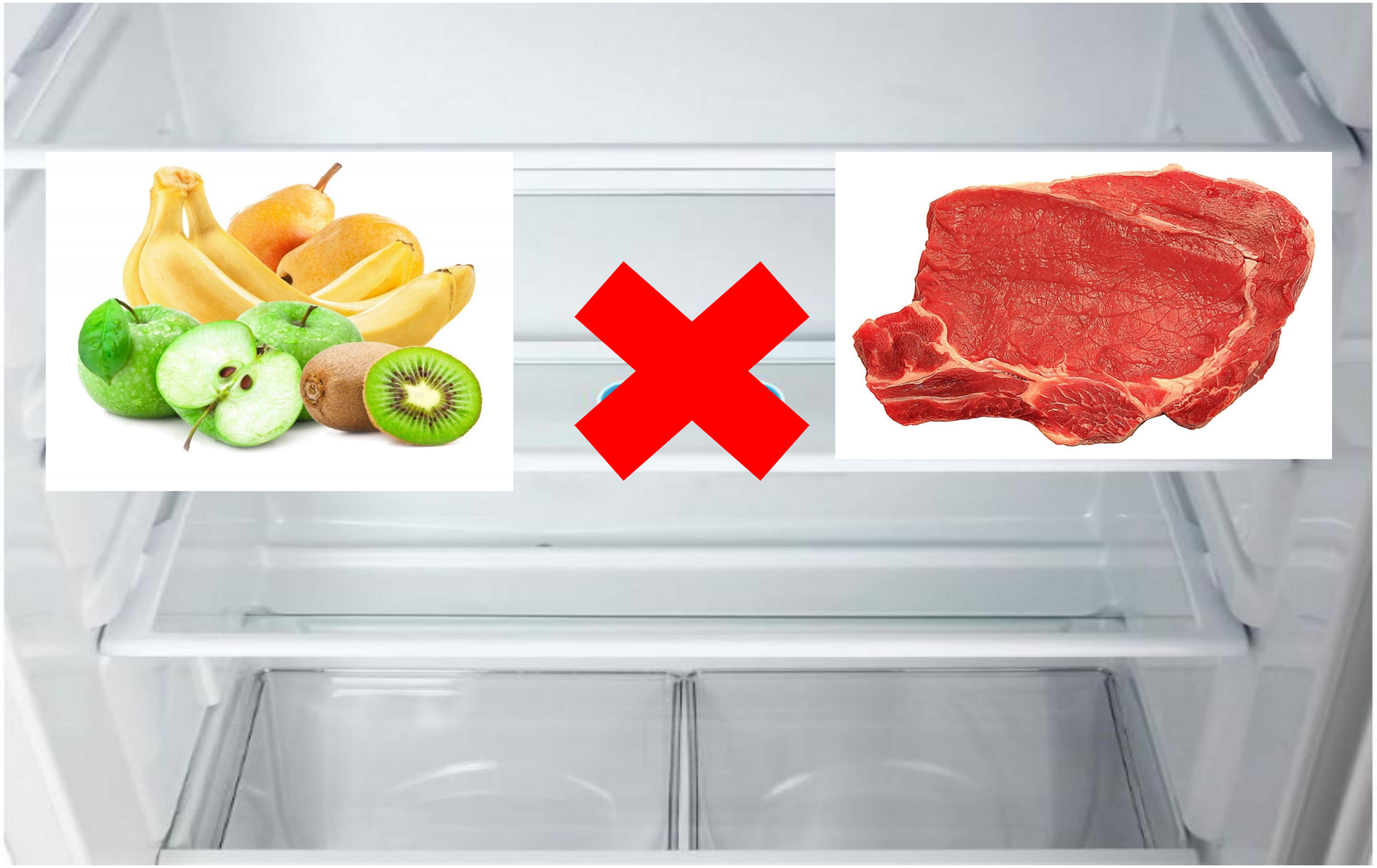
Товарное соседство



LET'SMANAGE
consulting

ДОСТАВКА
RE
START

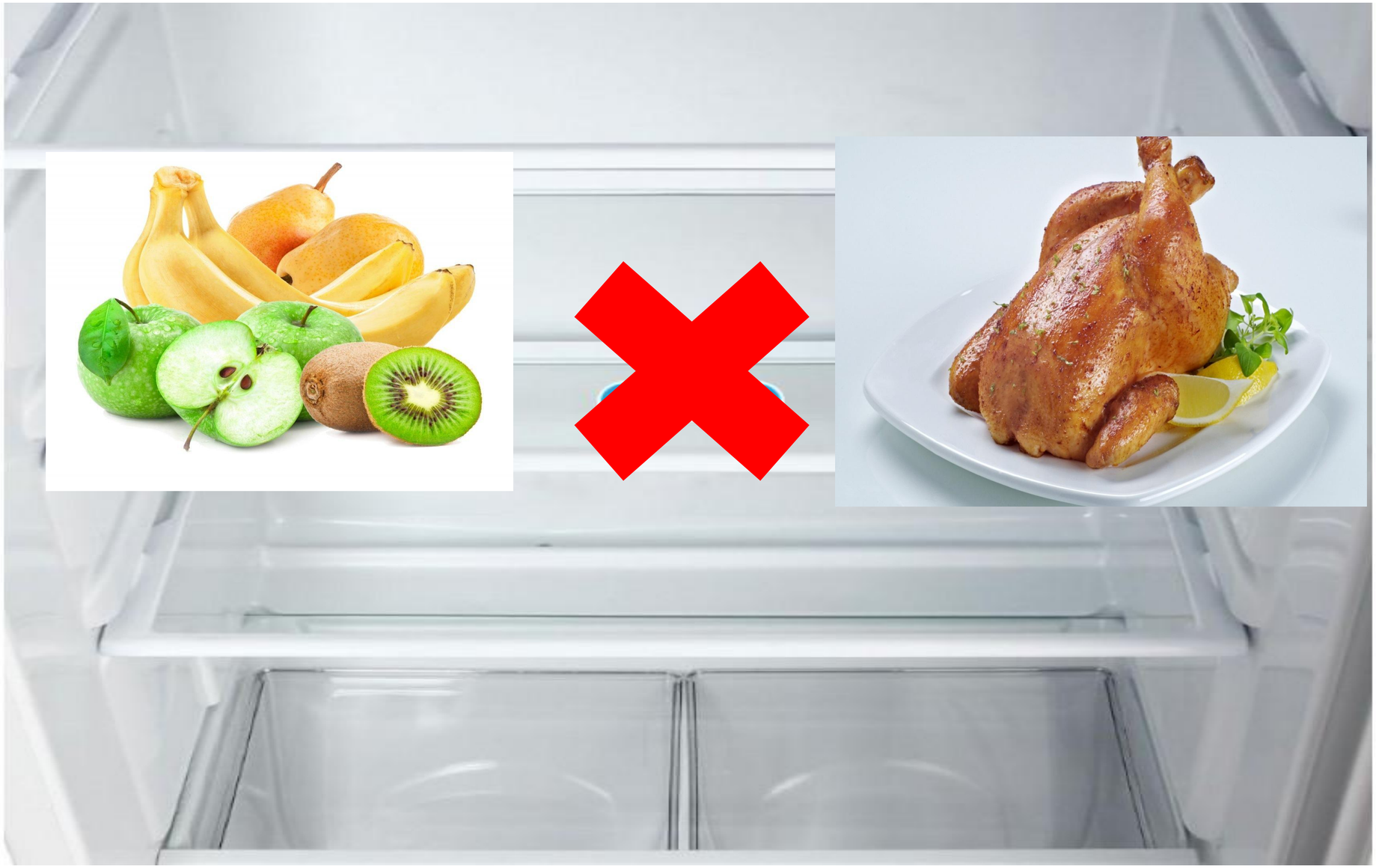
Товарное соседство



LET'SMANAGE
consulting

ДОСТАВКА
RE
START

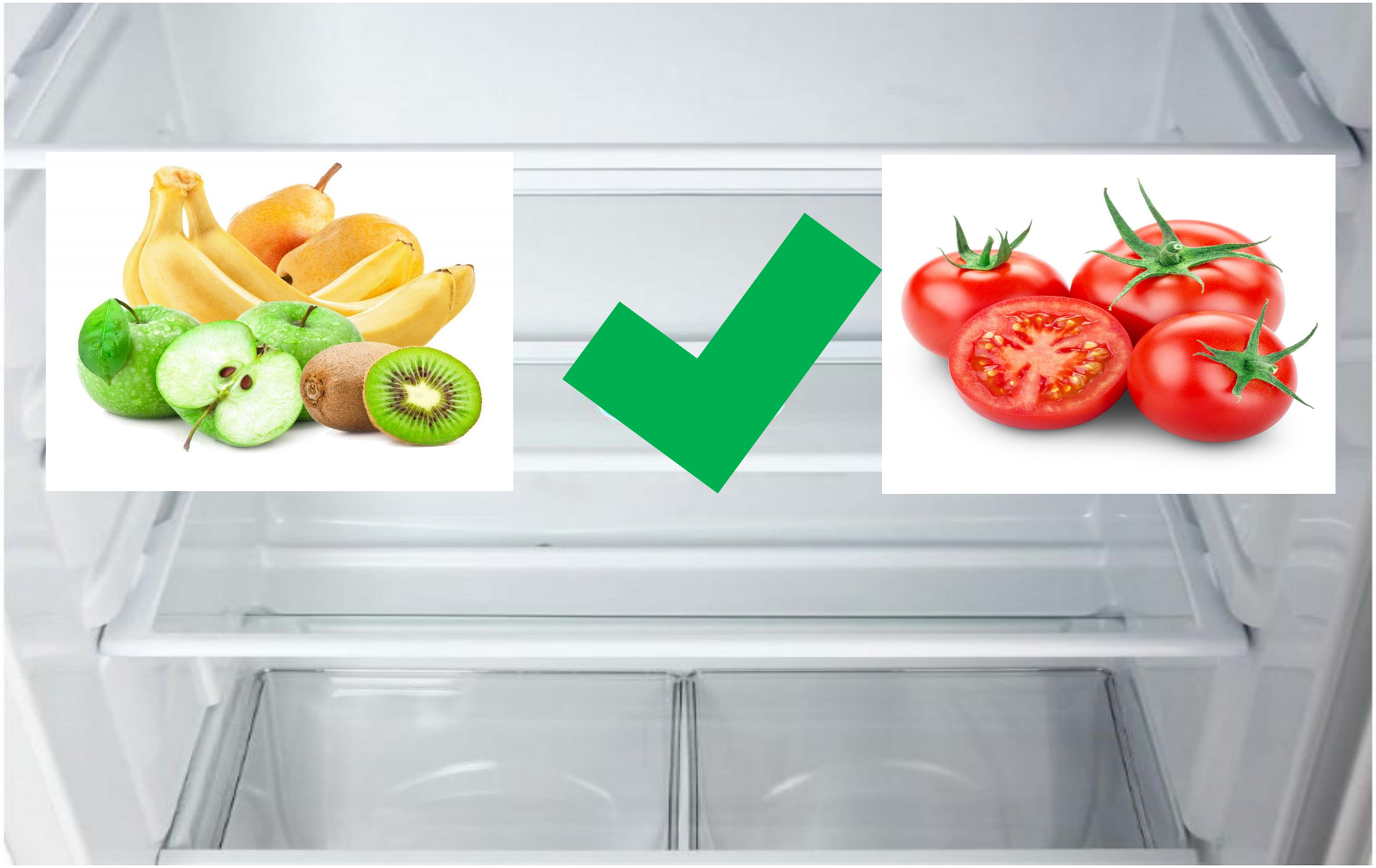
Товарное соседство



LET'SMANAGE
consulting

ДОСТАВКА
RE
START

Товарное соседство



ДОСТАВКА
RE
START

Товарное соседство

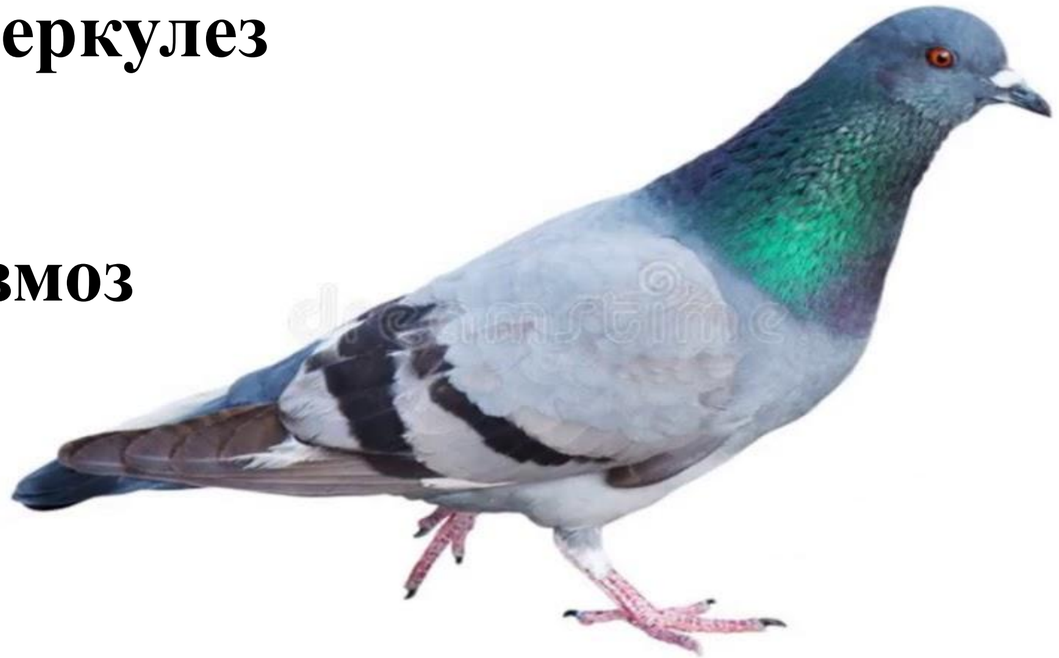
LET'SMANAGE
consulting

ДОСТАВКА
RE
START

Вредители являются переносчиками болезней

туберкулез

сальмонеллез



токсоплазмоз

аскаридоз

птичий грипп

орнитоз

LET'SMANAGE
consulting

ДОСТАВКА RE START

Вредители являются переносчиками болезней

дизентерия

сальмонеллез

брюшной тиф

холера

менингит

гельминтозы

LET'SMANAGE consulting

ДОСТАВКА RE START

Вредители являются переносчиками болезней

брюшной тиф

дизентерия

лептоспироз

псевдотуберкулез

холера

ящур

LET'SMANAGE 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

ДОСТАВКА RE START

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.

LET'SMANAGE consulting

Средняя стоимость по Санкт-Петербургу:

Дезинсекция от 3500 рублей, дератизация от 4000 рублей

ДОСТАВКА RE START

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.»

LET'SMANAGE consulting

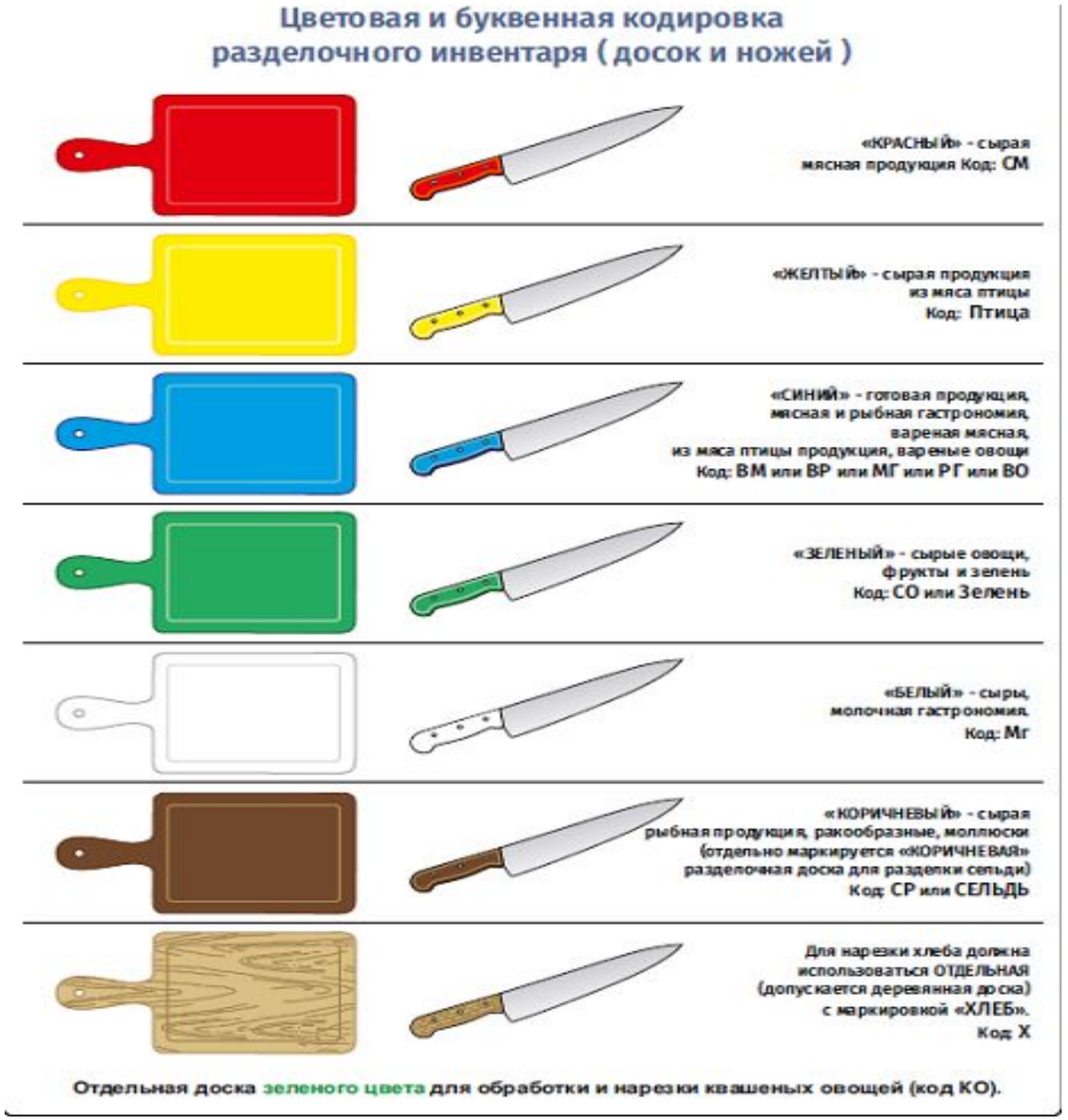
ДОСТАВКА RE START

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



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 хранится отдельно от инвентаря для уборки других помещений

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

LET'SMANAGE
consulting

ДОСТАВКА RE START

БЛОК

- Уставная документация, Приказы
- ППК
- ХАССП

LET'SMANAGE consulting

ДОСТАВКА
RE
START

БЛОК

- Сертификация продукции
- Журналы
- ЛМК

LET'SMANAGE
consulting

ДОСТАВКА RE START

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)

LET'SMANAGE consulting

ДОСТАВКА RE START

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.

LET'SMANAGE consulting

ДОСТАВКА RE START

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.

LET'SMANAGE consulting

ДОСТАВКА RE START

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.

LET'SMANAGE consulting

ДОСТАВКА RE START

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.

LET'SMANAGE consulting

ДОСТАВКА RE START

Какие документы регламентируют ХАССП

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

ТР ТС 021/2011

Документы можно найти на сайте 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».

LET'SMANAGE consulting

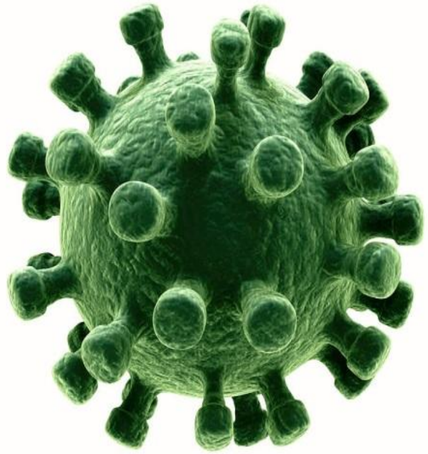
ДОСТАВКА

RE START

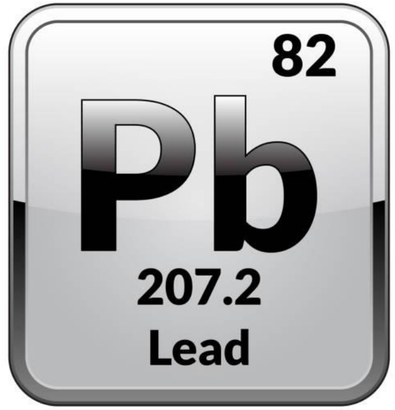
LET'SMANAGE consulting

ДОСТАВКА RE START

Анализ рисков



Опасные факторы



Биологические (вирусы, бактерии, паразиты)

Химические (токсины, химические соединения, продукты гниения)

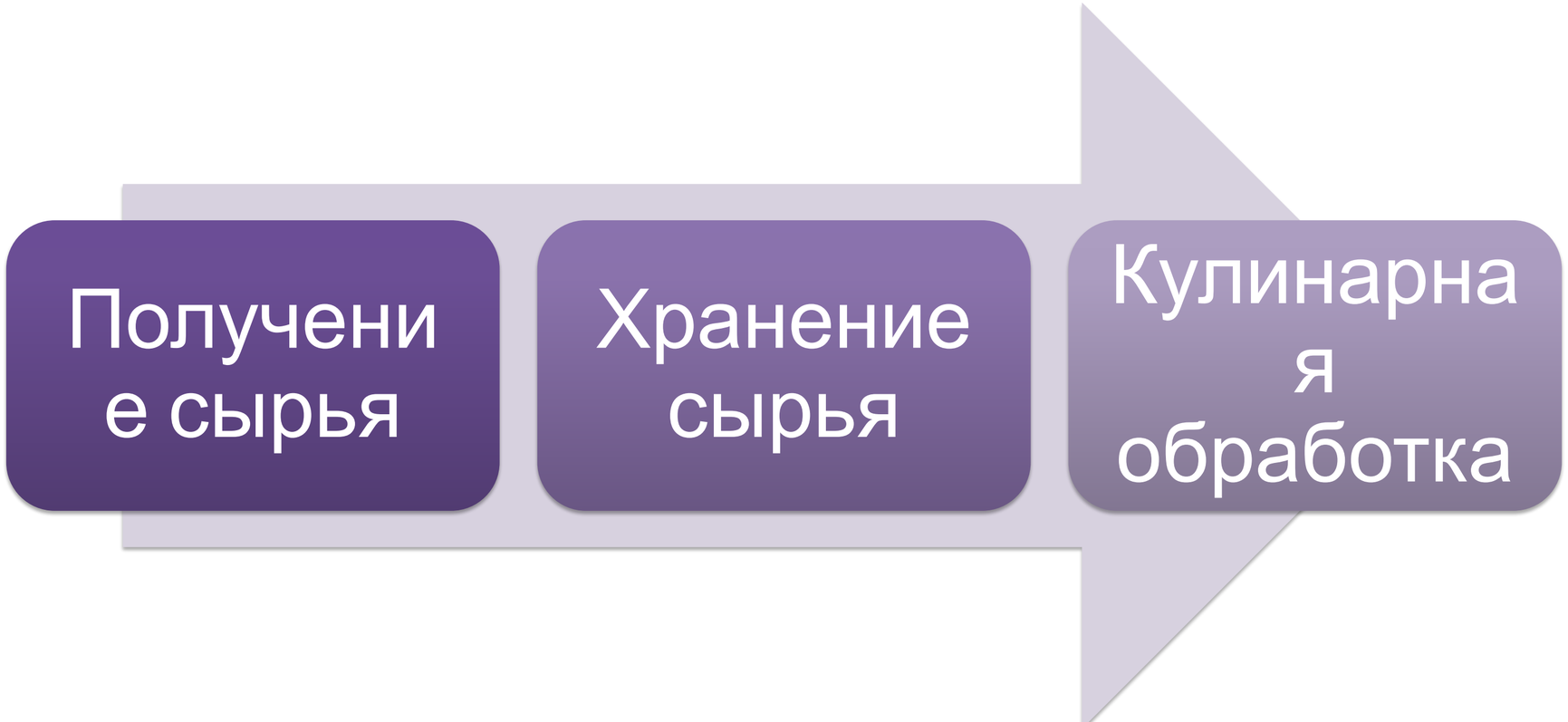
Физические (металл, стекло, камень)

LET'SMANAGE consulting

ДОСТАВКА RE START

Критические контрольные точки

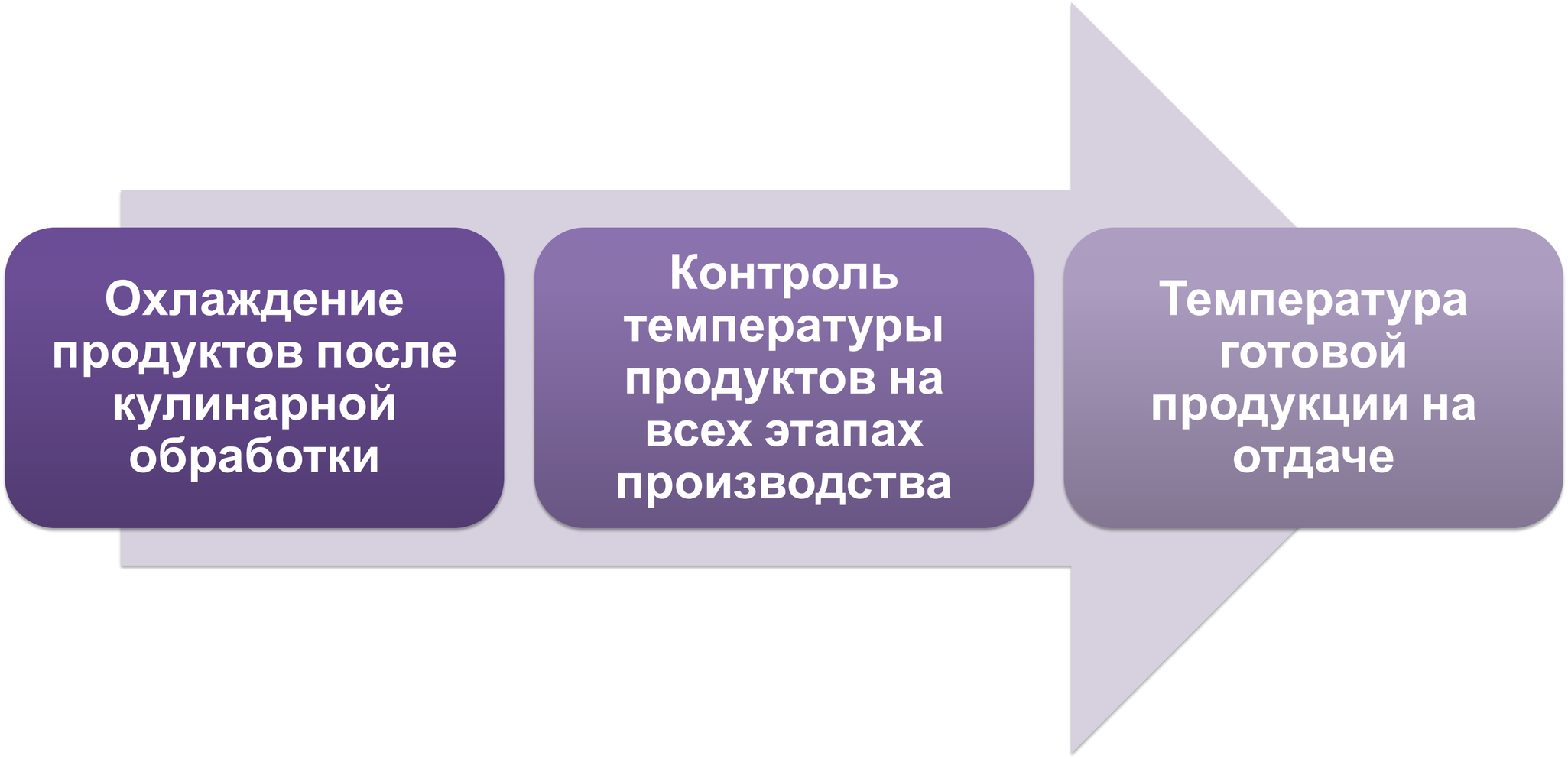
Анализ рисков на каждом этапе производственного процесса позволяет выявить **критические контрольные точки (ККТ).** Это ситуации, при которых вероятность загрязнения продукции максимальна.



LET'SMANAGE consulting

ДОСТАВКА RE START

Критические контрольные точки

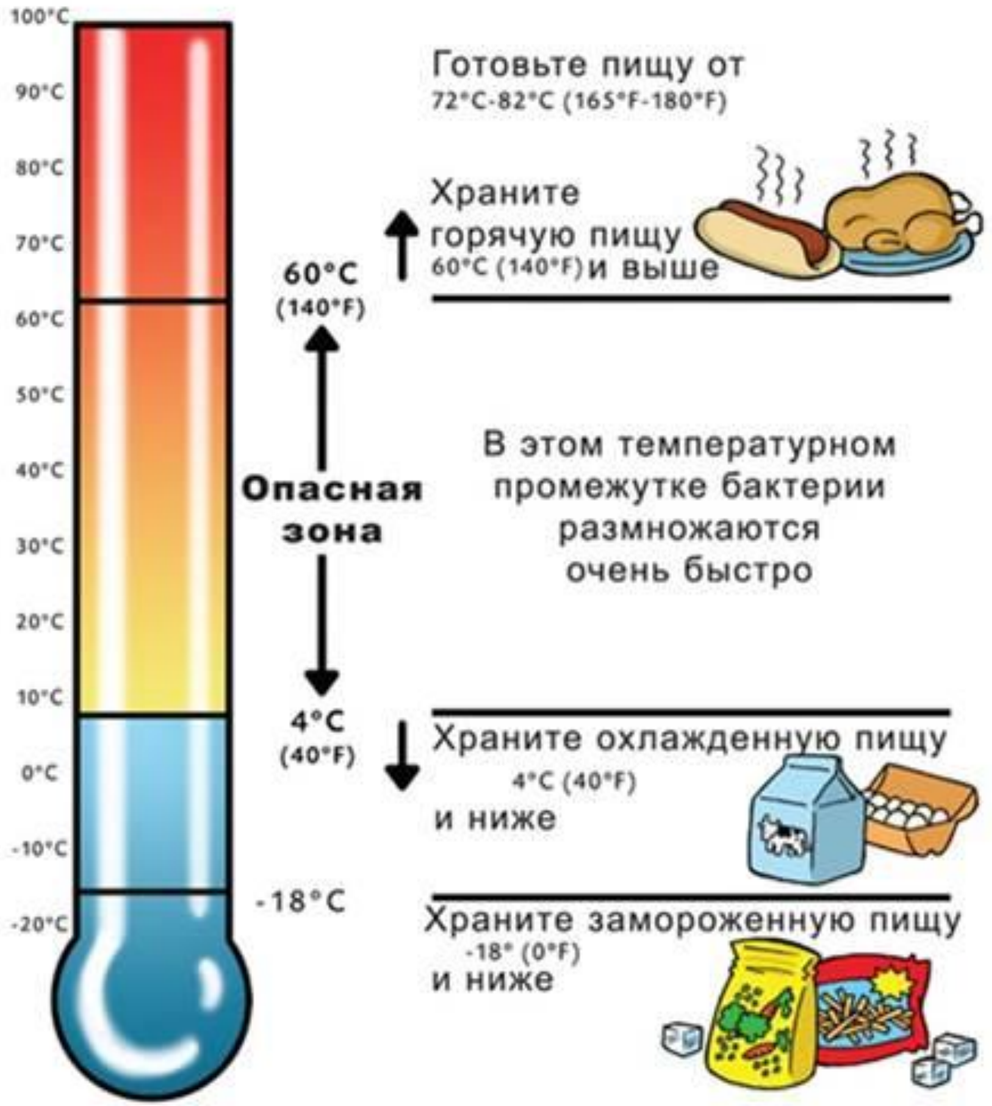


LET'SMANAGE consulting

ДОСТАВКА

RE START

Пример зоны опасной температуры



LET'SMANAGE consulting

ДОСТАВКА RE START

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 безопасность раз в месяц.

LET'SMANAGE consulting

ДОСТАВКА RE START

Ответственность за отсутствие ХАССП

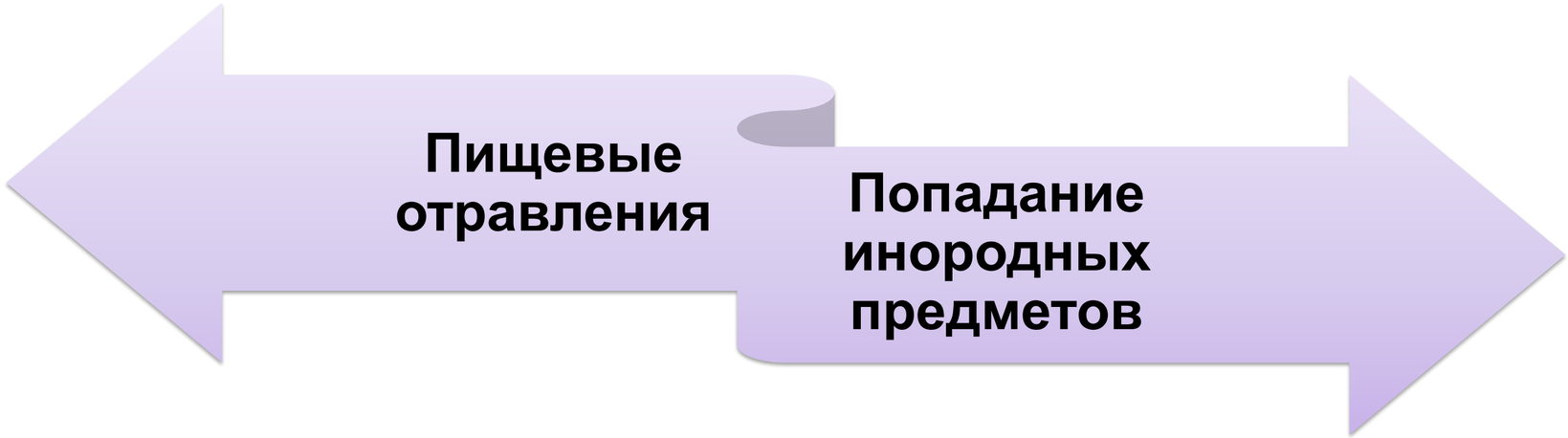
Существует действующее письмо «О надзоре за применением принципов ХАССП» от 20 марта 2014 года N 01/3077-14-32, в котором прямым тестом сказано:

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**

LET'SMANAGE consulting

ДОСТАВКА RE START

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

LET'SMANAGE consulting

ДОСТАВКА RE START

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?**

LET'SMANAGE consulting

ДОСТАВКА RE START

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**

LET'SMANAGE consulting

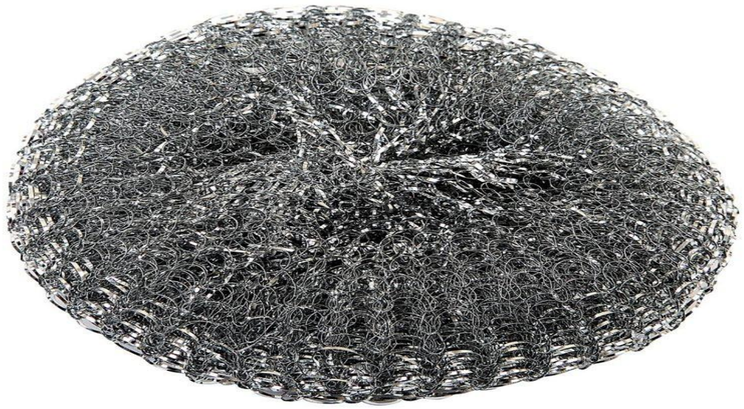
ДОСТАВКА RE START

Жалобы на инородный предмет

LET'SMANAGE consulting

ДОСТАВКА RE START

Жалобы на инородный предмет



ИСТОЧНИКИ ПОПАДАНИЯ

LET'SMANAGE consulting

ДОСТАВКА RE START

Алгоритм работы с жалобами инородный предмет

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

LET'SMANAGE consulting

ДОСТАВКА RE START

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?

LET'SMANAGE consulting

ДОСТАВКА RE START

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.

LET'SMANAGE consulting

ДОСТАВКА RE START

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

LET'SMANAGE consulting

ДОСТАВКА

RE START

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:

Пицца "Маргарита"

Состав :мука пшеничная в/с, белково-жировой продукт моцарелла (сыр обезжиренный (молоко обезжиренное пастеризованное, бактериальный концентрат мезофильных молочнокислых бактерий и термофильных микроорганизмов и т. д.....

Юридический адрес: г Санкт-Петербург, ул Ленина д. 6

Фактический адрес: г. Санкт-Петербург, ул. Петрова, д. 1 и т. д.....

Дата и время производства
20.05.22 18:00

Пищевая ценность, г/порция
Б/Ж/У
10/8/30

Энергетическая ценность, ккал/порция
250,0

Срок годности, условия хранения

30 суток с даты производства при температуре -18 С

Масса 350 гр

LET'SMANAGE consulting

ДОСТАВКА RE START

Личные медицинские книжки (ЛМК)

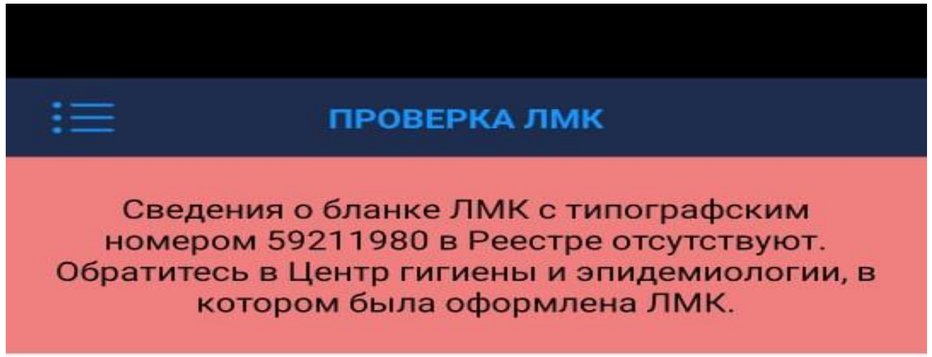
Прием на работу **всех сотрудников общепита** должен осуществляться только после прохождения медицинского осмотра и предоставления ЛМК со всеми необходимыми анализами.

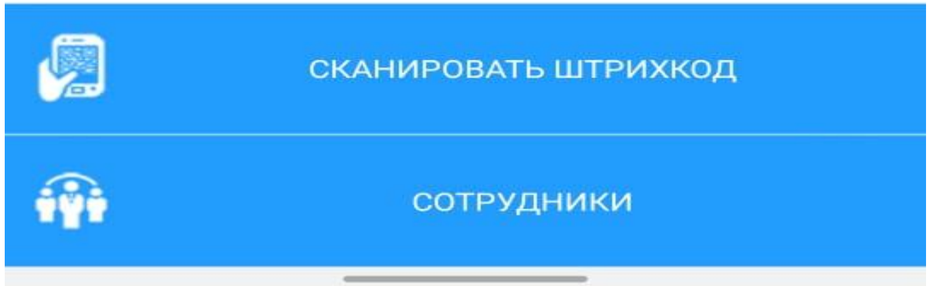
Проверить ЛМК на подлинность можно на сайте Гигиенического образования населения РПН **https://lmk.cgon.ru/** или с помощью приложения **«ЛМКконтроль»**

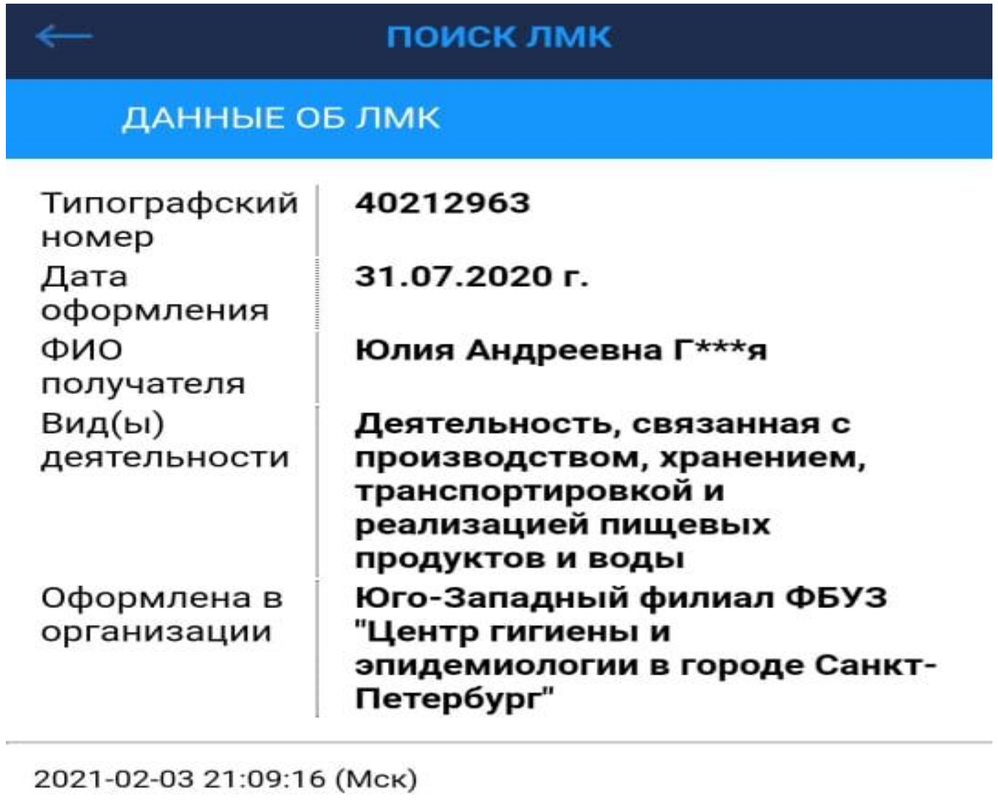
LET'SMANAGE consulting

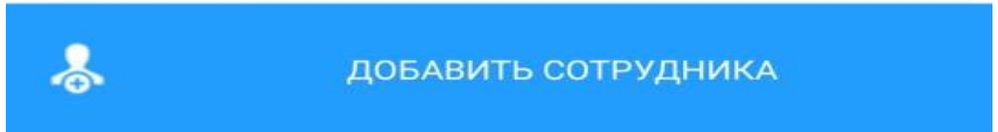
ДОСТАВКА

RE START









LET'SMANAGE consulting

ДОСТАВКА
RE
START

ОТЛИЧИЯ НАСТОЯЩЕЙ ЛИЧНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ КНИЖКИ

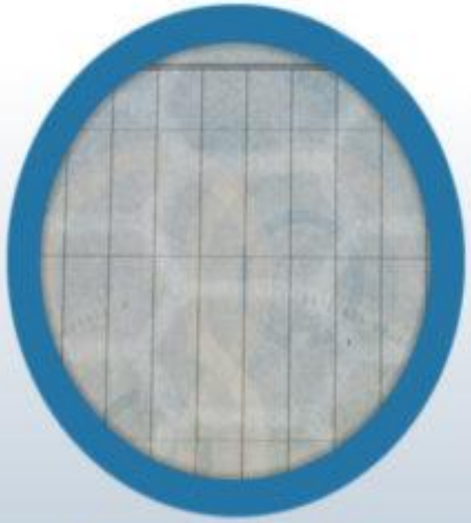
"ЗОЛОТОЙ" ЛОГОТИП НА ЛИЦЕВОЙ СТОРОНЕ ЛМК

ГЛАВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ НАСТОЯЩЕЙ МЕДКНИЖКИ:

1. Водяные знаки на каждой странице;
2. Напечатанный типографским способом номер;
3. Круглая печать организации, выдававшей 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



ВОДЯНЫЕ ЗНАКИ НА ВСЕХ СТРАНИЦАХ ЛИЧНОЙ МЕДКНИЖКИ

7-ЗНАЧНЫЙ НОМЕР МЕДКНИЖКИ

ЗАЩИТНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ НА СТРАНИЦАХ, СВЕТЯЩИЕСЯ В УФ-ЛУЧАХ

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

Let'sManage consulting

ДОСТАВКА RE START

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

LET'SMANAGE consulting

ДОСТАВКА
RE
START

Благодарю за внимание!

Специалист по пищевой безопасности
Зайцева Юлия
+7 (911) 844 02 96

LET'SMANAGE
consulting