

Белая книга индустрии гостеприимства: кафе, рестораны, кондитерские

МИНЭКОНОМРАЗВИТИЯ РОССИИ

Комментарий к изданию

Вы держите в руках демоверсию Белой книги индустрии гостеприимства: кафе, рестораны, кондитерские.

Демоверсия описывает целевое состояние отраслевых нормативных актов и процедур контроля после завершения актуализации требований и вступления в силу законопроекта «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации». Ожидаемый срок применения нового регулирования — 1 января 2021 года.

Белая книга сочетает в себе руководства по соблюдению обязательных требований, лучшие практики лидеров отрасли России, рекомендации по организации и повышению доходности легального бизнеса, информацию о мерах государственной поддержки субъектов малого и среднего предпринимательства.

Руководства по соблюдению обязательных требований в первую очередь сосредоточены на обеспечении пищевой безопасности. Также в них отражены вопросы охраны труда, пожарной и экологической безопасности, защиты прав потребителей, бухгалтерского учёта и отчётности, вызывающие затруднения в текущей деятельности предпринимателей.

Большое значение для повышения культуры ведения бизнеса и стимулирования добросовестного поведения имеют советы лидеров отрасли и общественных организаций индустрии гостеприимства.

Форматы, в которых работают организации общественного питания, очень разнообразны, но в целом несут схожие риски наступления негативных последствий.
В рамках Белой книги для удобства изложения и восприятия под кафе или рестораном понимается любая организация общественного питания, если прямо не сказано о её специфике или отличительных признаках.

Задача руководства — предложить практические варианты по соблюдению требований законодательства при организации бизнеса в сфере гостеприимства, которые позволят достичь необходимого уровня безопасности.

Для удобства в текст включены выдержки с цитатами обязательных требований из нормативных правовых актов, а также о мерах ответственности за их несоблюдение.

Тексты нормативных правовых актов, содержащих обязательные требования, в том числе процитированные в Белой книге, вы найдете на сайтах контрольно-надзорных органов в свободном доступе.

Руководители и персонал организаций индустрии питания могут как следовать конкретным рекомендациям, содержащимся в руководствах, так и дополнять или адаптировать их, исходя из индивидуальных особенностей и условий осуществления предпринимательской деятельности, при необходимости обосновывая такое отклонение и обеспечивая соблюдение норм законодательства.

Сотрудники контрольно-надзорных органов используют представленные руководства и практики в своей текущей контрольной и профилактической деятельности в отношении организаций индустрии гостеприимства.

Белая книга направлена на достижение высокого уровня защиты жизни и здоровья человека и на повышение качества оказания услуг питания.

Издание будет интересно и полезно уже развивающемуся бизнесу, а также тем, кто только готовится его организовать.

Белая книга подготовлена Минэкономразвития России совместно с контрольно-надзорными органами для открытого бесплатного распространения.

Введение

Индустрия гостеприимства во всем мире — одна из самых конкурентных сфер, она обеспечивает базовые потребности человека в питании. Отрасль быстро развивается в своем стремлении удовлетворить вкусы максимально широкого круга лиц.

Питание вне дома давно уже перестало быть чем-то особенным, дорогим или недоступным. Многие горожане предпочитают не тратить свободное время на приготовление пищи дома, в течение рабочего дня они питаются в кафе, столовых, заказывают еду в офис или посещают рестораны.

Двери кафе и ресторанов открыты для общения в комфортной обстановке с друзьями и родственниками, банкетов в дни рождения и юбилеев, в дни свадеб и корпоративных праздников.

Возрастающая мобильность граждан, развитие транспорта и туризма, частые поездки и путешествия делают услуги общественного питания просто незаменимыми.

Положительное влияние на развитие индустрии гостеприимства оказал проведённый в России летом 2018 года чемпионат мира по футболу, когда миллионы россиян и иностранцев посетили города, принимающие мундиаль.

В России к июню 2019 г. сфера услуг питания вне дома включает 160 тысяч точек и представлена более чем 100 тысячами организаций, при этом их количество растёт каждый год.

Работают и развиваются рестораны при отелях, сетевые и авторские кафе, рестораны высокой кухни, кофейни и чайные, булочные и кондитерские, фабрики-кухни, пирожковые и чебуречные, трактиры и корчмы, бистро, фастфуды, стритфуды, фуд-холлы, фуд-корты и другие форматы.

Существенную долю в отрасли занимают микро- и малые предприятия, индивидуальные предприниматели. Получить помощь они могут в центрах «Мой бизнес», которые сегодня работают в 30 регионах.

Перечень бесплатных и льготных услуг зависит от конкретного региона.

У многих открытие кафе или ресторана ассоциируется с простым и высокодоходным бизнесом: незначительные инвестиции, ликвидная услуга, средние показатели доходности от 20 до 40%.

Но по статистике восемь из десяти заведений закрываются в первый год после открытия. На это влияет не только конъюнктура рынка, но и ряд объективных и субъективных причин: техническое несоответствие помещений нормативным требованиям, многоэтапность согласования документации, сложность ежедневного управления процессами и недостаток квалифицированного персонала, несоблюдение требований технологических процессов к контролю качества и правил безопасности.

Ресторанный бизнес сопряжен с повышенными рисками не только для предпринимателей, но и для потребителей. Спрос на услуги питания носит массовый характер, ведь ежедневно ими пользуются миллионы человек по всей России. Первостепенной задачей при этом всегда должно оставаться обеспечение гостей не только вкусными, но и безопасными блюдами и напитками.

Гарантия безопасности пищевых продуктов — это ответственность ресторатора с момента приема сырья и до реализации готовой продукции посетителю.

Структура Белой книги

Для удобства восприятия информация объединена по основным источникам рисков, которые влияют на безопасность и к которым государство предъявляет обязательные требования в разных сферах.

Здания и помещения 11
Оборудование и инвентарь 31
Продукты питания 45
Персонал 81
Система управления 103
Потребитель 165
Государственные поддержка и контроль 173

Выбор места размещения, формата и меню заведения

Успешность ресторана — это посещаемость, которая зависит от места расположения и соответствия ожиданиям гостей.

Организации питания могут быть размещены в отдельно стоящих строениях, в жилых или нежилых зданиях, а также быть мобильными.
Вне зависимости от размещения содержите прилегающую территорию в чистоте, не ухудшайте условия проживания или отдыха граждан.

Строительство «с нуля» даже небольшого здания — это долгосрочный проект, требующий значительных инвестиций и учёта множества факторов. Затраты на разработку концепции, полноценного проекта и строительство или реконструкцию, дизайн и отделку составят существенную часть бюджета. В силу большой индивидуализации проектов здесь они подробно не рассматриваются. К реализации такого проекта целесообразно привлечь профессионалов по каждому функциональному направлению.

Для начинающих предпринимателей оптимально выбрать готовое помещение и (или) изменить его параметры для безопасной работы с пищевыми продуктами в здании, которое уже построено.

Рекомендуем вам заранее обратиться в местное отделение МЧС России для получения консультации относительно требований к помещению (проведение осмотра и анализ помещения). Возможно, что оно не подойдет для размещения кафе или обустройство его будет слишком затратным.

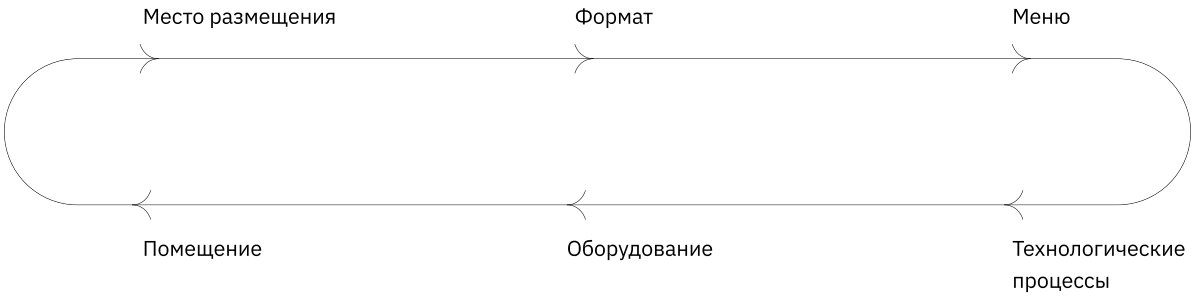
Размещение заведения питания в подвальном или цокольном помещении чаще всего затруднительно, так как в них сложно обеспечить достаточное количество эвакуационных выходов и вытяжную противодымную вентиляцию.

Если вы решили разместить заведение в торговом центре, офисном центре или другом многофункциональном здании, то следует включить в условия договора обязанности арендодателя по соблюдению требований пожарной безопасности здания в целом, разделению ответственности по оборудованию и эксплуатации здания и помещений. Воздержитесь от аренды помещений в здании, в котором его собственником не выполняются нормы пожарной безопасности.

Для установки сезонных временных уличных конструкций (веранда, терраса или специальный транспорт) в качестве пристройки или самостоятельного места для оказания услуг может потребоваться согласование с местными органами власти. Уточняйте информацию об этом для вашего местонахождения.
Планируемое количество гостей и продаваемых блюд влияет на потребности в производственных помещениях, мебели и оборудовании, на объем будущих закупок продуктов и возможные способы обеспечения пищевой безопасности.

Разработайте меню на начальном этапе.
Определите, какие ингредиенты, блюда будут готовиться непосредственно на месте, а какие закупаться в виде полуфабрикатов или поставляться готовыми. Отказ от «грязных» операций и поставка подготовленных (очищенных, обработанных, нарезанных, упакованных) продуктов снизят риск загрязнения и потребность в помещениях и оборудовании.

На стартовом этапе постарайтесь оптимизировать перечень технологических процессов и ассортимент блюд; расширяйте меню по мере развития, обеспечивая необходимые безопасные условия для приготовления.





Раздел 1. Здания и помещения

Проектируйте помещения, обеспечивая безопасные условия труда и удобное соблюдение правил гигиены производственного процесса.

Поддерживайте помещение в хорошем состоянии. Позаботьтесь о микроклимате и комфортной производственной обстановке.

Вам потребуются подключение коммуникационных сетей (электричества, вентиляции, водоснабжения, канализации) и их регулярное техническое обслуживание. Содержите инженерные коммуникации в исправном состоянии. Уделите особое внимание соблюдению норм пожарной безопасности.

Для нестационарных объектов питания допускается применение автономных установок, аккумуляторов и других устройств, использование привозной воды.

По возможности привлекайте специалистов для проектирования, оснащения и обслуживания инженерных систем.

Электричество и освещение

Мощное кухонное оборудование требует особого внимания при прокладывании электросетей.

Определите список оборудования еще на стадии проекта. Предусмотрите дополнительные мощности, если планируются электрическое отопление или установка кондиционеров.

ТР ТС 021/2011, СТАТЬЯ 14, ПУНКТ 2, ПОДПУНКТ 2

Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны быть оборудованы естественным или искусственным освещением, соответствующим требованиям, установленным законодательством государства — члена Таможенного союза.

Во всех помещениях должно быть достаточно света, в том числе для того, чтобы увидеть признаки загрязнения. Используйте естественное и искусственное освещение. Осветительные приборы должны быть безопасными, не приводящими к загрязнению продуктов в случае поломки. Используйте защитные колпаки для светильников, держите их в чистоте.

Вентиляция

Система вентиляции воздуха обеспечивает удаление из помещения переработанного воздуха, запахов, тепла и поступление свежего чистого воздуха извне.

Если ваше заведение располагается в жилом доме, не создавайте неудобств его жителям в связи с выделением запахов и тепла, минимизируйте шумы и вибрацию.

Обеспечьте эффективное удаление запахов и тепла из производственных помещений одним из возможных способов:

- выведение отдельного воздуховода выше на 1 м от поверхности или конька крыши;
- подключение к существующим в здании изолированным вентиляционным шахтам;
- вывод очищенного воздуха на улицу или в помещение требует установки фильтров, газоконверторов или иного специального оборудования; очищенный воздух не должен быть хуже по своим параметрам, чем окружающий;

> ТР ТС 021/2011, СТАТЬЯ 14, ПУНКТ 2, ПОДПУНКТ 1
>
> Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны быть оборудованы средствами естественной и механической вентиляции, количество и (или) мощность, конструкция и исполнение которых позволяют избежать загрязнения пищевой продукции, а также обеспечивают доступ к фильтрам и другим частям указанных систем, требующим чистки или замены.

При проектировании вентиляции учитывайте место размещения, посещаемость и мощность оборудования в вашем кафе.

Конструкция вентиляционных систем должна обеспечивать достаточный воздухообмен для подачи чистого воздуха и предотвращать попадание воздуха из загрязненных или сырьевых зон в чистые зоны.

Избегайте искусственно созданных воздушных потоков между помещениями.

Если у вас меньше 50 посадочных мест, проектируйте вентиляцию для обеденного зала и горячего цеха как единую конструкцию. В этом случае приток оборудуется в зале, а вытяжка — в зоне приготовления.

Если у вас помещение большой площади, то разделите его на зоны с отдельными вытяжными и приточными каналами.

В условиях малоэтажной застройки допускается использование только естественной вентиляции.

Водоснабжение и канализация

Обеспечьте подключение к централизованной или децентрализованной системам водоснабжения и канализации. Содержите их в исправном состоянии.

ТР ТС 021/2011, СТАТЬЯ 12, ПУНКТ 1

Количество холодной и горячей воды, пара, льда должно быть достаточным для обеспечения производства (изготовления) безопасной пищевой продукции.

Для обработки пищевых продуктов, посуды и приборов используется вода питьевого качества. Для гигиенических и бытовых нужд допускается использование воды не питьевого качества. Допускается использовать привозную воду.

Все места подачи воды и сантехнические объекты должны быть соединены с системами очистки и удаления сточных вод.

ТР ТС 021/2011, СТАТЬЯ 14, ПУНКТ 7

Канализационное оборудование в производственных помещениях должно быть спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

Для устранения обратного потока воды и запахов оборудуйте стоки в бытовую канализацию сифонами с гидрозатвором, двойными обратными клапанами или другим эффективным способом.

Установка жироуловителей позволит вам избежать засоров канализации. Уборку помещений большой площади упростит установка системы гигиенических трапов.

Противопожарные системы

Требования к системам пожарного оповещения устанавливаются к зданию в целом. Если вы занимаете часть здания, то в эксплуатируемых помещениях установите автоматическую пожарную сигнализацию и речевую систему оповещения.

Для установки систем оповещения и пожаротушения обратитесь в специализированные лицензированные компании (список размещен на сайте МЧС России).

Регулярно (еженедельно или ежемесячно) проводите визуальные и функциональные проверки и испытания автоматической пожарной сигнализации и речевой системы оповещения.

По возможности оборудуйте производственные помещения автономной системой пожаротушения.

Разработайте план эвакуации, он должен быть понятным вашим сотрудникам. Если ваш ресторан занимает только часть этажа, то план эвакуации должен подготовить собственник здания.

В заведении средних размеров (гостевой зал более 50 посадочных мест) предусмотрите два эвакуационных выхода. В случае невозможности организации второго выхода установите в таких помещениях сплинкерную систему пожаротушения.

Не загромождайте эвакуационные пути и выходы. Все двери, ведущие к пожарным лестницам и выходам, должны открываться наружу. Входные и внутренние двери не следует блокировать и фиксировать. Отдайте предпочтение самозакрывающимся или маятниковым дверям.



Ремонтные работы и материалы

Планируйте и проводите косметический ремонт по мере необходимости.

ТР ТС 021/2011, СТАТЬЯ 14, ПУНКТ 8

Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с производством (изготовлением) пищевой продукции в таких производственных помещениях.

Не проводите ремонт во время работы с пищевыми продуктами. Придерживайтесь порядка выполнения необходимых ремонтных, строительных работ во избежание загрязнения. Для ремонта контактных поверхностей используйте материалы, совместимые с пищевыми продуктами.

Герметизируйте отверстия: трещины на поверхности пола, стен; стыки оборудования, соединительные швы — в таких местах скапливается большое количество вредных бактерий.

При проведении ремонтных и отделочных работ выбирайте материалы соответствующей категории огнестойкости, обрабатывайте в процессе эксплуатации поверхности, деревянные конструкции, стеллажи, особенно в местах хранения дезинфицирующих средств, огнезащитным составом.

Материалы, которые контактируют с пищевыми продуктами в процессе транспортировки, упаковки, хранения, обработки и приготовления, должны быть:

- долговечными: устойчивыми к эксплуатационным нагрузкам и многократной очистке;
- гладкими: легко поддаваться очистке и не впитывать жидкость и запахи;
- безопасными и прочными: устойчивыми к коррозии, возникновению сколов, трещин, царапин.

Конструкция и текстура стен, потолков, полов, дверей и окон должны исключать неблагоприятное воздействие на пищевые продукты. Они должны быть выполнены таким образом, чтобы предотвращать скопление загрязнений (пыли, конденсата, плесени).

ТР ТС 021/2011, СТАТЬЯ 14, ПУНКТ 5, ПОДПУНКТ 1

Поверхности полов производственных помещений должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, быть доступными для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции, а также их надлежащего дренажа.

Пол должен быть прочным, ровным и не скользким. Он может быть покрыт керамической плиткой, уплотненным герметизированным бетонным слоем, коммерческой виниловой плиткой или полимерным наливным полом.

ТР ТС 021/2011, СТАТЬЯ 14, ПУНКТ 5, ПОДПУНКТ 2

Поверхности стен производственных помещений должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции.

Для покрытия стен производственных помещений используйте кафель и термоустойчивый пластик, а также алюминий, нержавеющую сталь или нетоксичные краски. Выполните покрытие стен на достаточную высоту (1,5-2 метра от пола).

ТР ТС 021/2011, СТАТЬЯ 14, ПУНКТ 5, ПОДПУНКТ 3

Потолки производственных помещений или при отсутствии потолков - внутренние поверхности крыш и конструкции, находящиеся над производственными помещениями, должны обеспечивать предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги.

Установите натяжные потолки или используйте штукатурку. С потолка не должно осыпаться покрытие или собираться конденсат.

ТР ТС 021/2011, СТАТЬЯ 14, ПУНКТ 5, ПОДПУНКТ 5

Двери производственных помещений должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов.

Выбирайте двери с отделкой из гладкого и прочного материала (пластик, металл). Двери должны быть легко и эффективно очищаемы, особенно ручки и те области, к которым персонал прикасается руками.

По возможности используйте фотоэлементы и доводчики для автоматического открытия и закрытия дверей, распашные двери, открывающиеся в обоих направлениях. При установке внешних дверей не оставляйте расстояние между дверью и полом — через него могут проникнуть насекомые или грызуны.

Защита от вредителей

Лучший способ борьбы с вредителями — это предотвращение их проникновения.

Обеспечьте теплоизоляцию здания, поддерживайте прилегающую территорию в чистоте, убирайте сорняки и мусор. Чаще всего грызуны и насекомые проникают в помещение извне — через двери, окна, вентиляционные шахты, отверстия и щели в стенах, потолках и полу.

ХАССП

Разработайте план профилактики и борьбы с вредителями, составьте график проверок и профилактических мер.

Для защиты от проникновения вредителей используйте барьерные системы защиты здания и помещений, например:

- уплотните внешние двери, держите их закрытыми;
- организуйте систему двойных дверей, самозакрывающиеся двери или установите воздушные завесы, занавеси из плотных материалов;
- оснастите окна и проемы защитными экранами и сетками, доступными для очистки;
- изолируйте щели, коммуникационные отверстия в стенах, установите герметичные сеточные рамы в трубопроводах, вентиляционных ходах.

Соблюдайте правила санитарии и обращения с пищевыми продуктами:

- содержите сантехнику в надлежащем состоянии: герметизируйте трубы при протечке, вовремя производите ремонт сантехники и раковин;
- содержите все помещения в чистоте и сухости, особенно зоны хранения;

- организуйте эффективное управление отходами и мусором, выделите пространство для них;
- регулярно проверяйте помещения и оборудование (места за техникой и мебелью, под контейнерами, раковинами, в шкафах и полостях стен) на наличие признаков активности вредителя (помет, царапины, перья) и обрабатывайте пораженные участки по мере необходимости;
- при приёме пищевых продуктов внимательно проверяйте упаковку на наличие следов вредителей.

Не принимайте посетителей, приостановите обработку и приготовление пищи на время проведения дератизации, дезинсекции. Изолируйте все продукты питания от контактов с химическими средствами. Перед тем как приступить к обработке убедитесь, что все продукты и упаковка герметически защищены, на них не только не должны попадать дезинфицирующие вещества, но и не должен оставаться даже запах от них.

Во время контрольных процедур дератизации размещайте ядовитые приманки в закрытых маркированных ёмкостях. Запоминайте, а лучше записывайте их месторасположение.

После использования химических веществ все контактные поверхности и оборудование следует тщательно очищать и дезинфицировать, прежде чем снова использовать их для приготовления пищи.

При необходимости обратитесь в специальную службу по борьбе с вредителями.



Планирование пространства

При перемещении и хранении пищевых продуктов предотвращайте их загрязнение доступными способами.

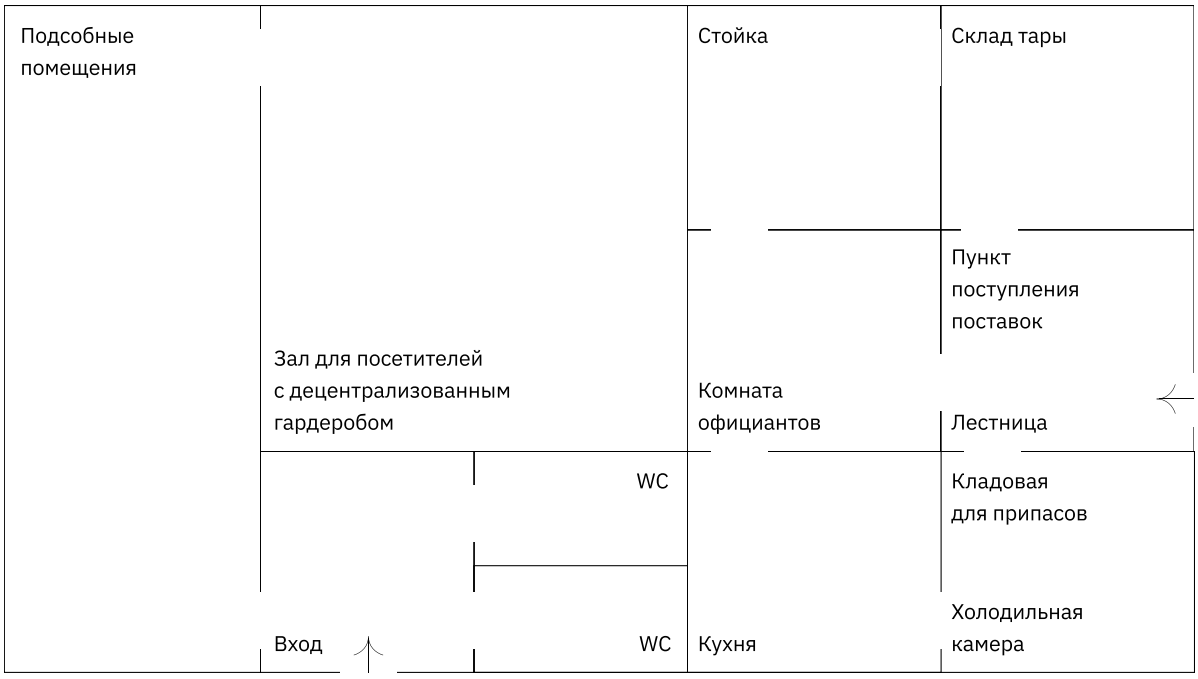
Производственный цикл на предприятиях общественного питания состоит из приема продуктов, их хранения, переработки сырья, приготовления блюда и подачи его гостю, а также сопутствующих операций, включающих удаление пищевых отходов, мойку посуды и оборудования, эксплуатацию инженерных коммуникаций.

ТР ТС 021/2011, СТАТЬЯ 14, ПУНКТ 1, ПОДПУНКТ 1

Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать возможность осуществления поточности технологических операций, исключающей встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря.

Для обеспечения поточности разделите технологические операции по зонам, временным интервалам, между сотрудниками или другим способом, обеспечивающим необходимый уровень безопасности.

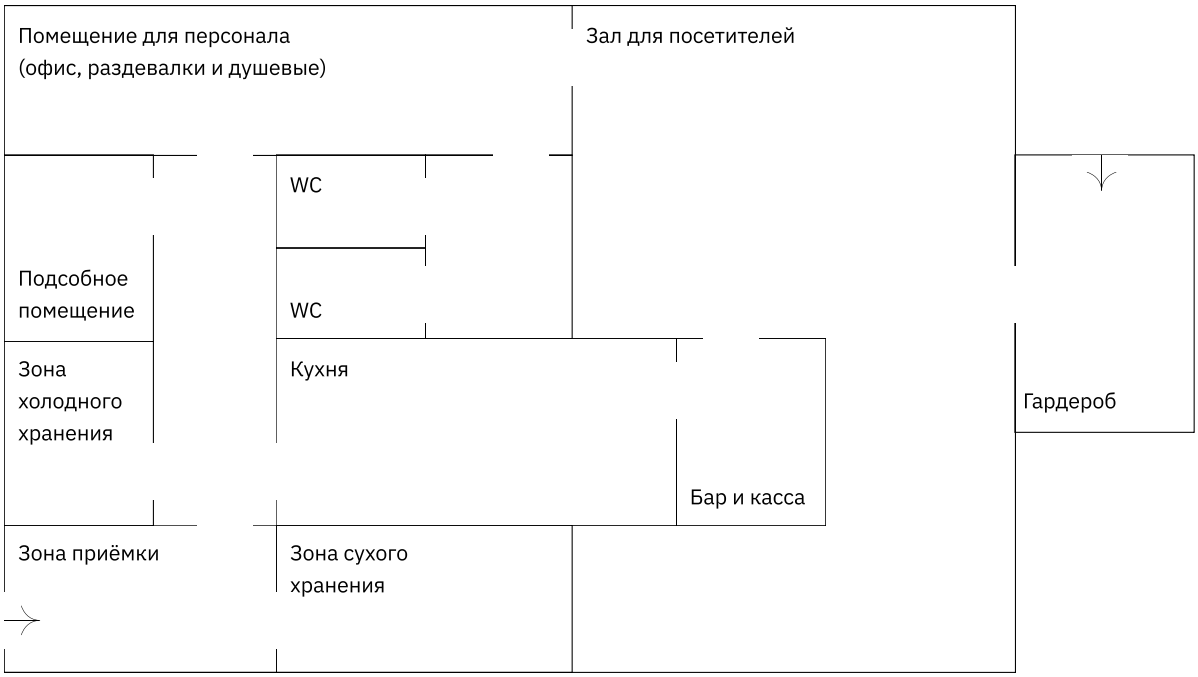
Функциональное зонирование помещений — это рациональное разделение рабочих областей и их закрепление для выполнения определённых действий. Определяйте рабочие зоны так, чтобы не происходило загрязнения соседних рабочих зон и расположенных на них продуктов и предметов.



В зависимости от размера помещения можно обеспечить поточность и зонирование несколькими способами.

Разделение всех технологических процессов по разным помещениям и зонам — эффективный, но самый затратный способ зонирования. Он подходит в первую очередь для крупных предприятий, где обоснован самим масштабом их деятельности и может быть наиболее эффективно реализован только при строительстве нового отдельно стоящего здания.

Сочетание отдельных помещений и зонирования внутри них — самый распространенный способ организации процессов. Он позволяет учесть особенности технологических процессов и ассортимент, при этом обеспечивает должный уровень пищевой безопасности.



Зонирование одного производственного помещения для выполнения всех технологических процессов подходит в первую очередь для монопродуктовых заведений или заведений без полного технологического цикла, связанного с первичной обработкой сырья, заготовкой полуфабрикатов и другими операциями высокого риска.

Размещение в одном помещении всех операций чаще всего встречается при продаже «еды на вынос». Это самый маленький формат, за исключением нестационарной торговли.

Количество и размер выделенных зон зависят от перечня технологических операций с продуктами.

В помещениях небольшого размера для предотвращения загрязнения пищевых продуктов используйте средства физического разделения зон (перегородки, ограждения, отсеки). Удобно использовать условное или визуальное зонирование, например цветовую или цифро-буквенную маркировку.

Установите последовательность выполнения операций в каждой зоне, а также порядок безопасного перемещения и нахождения предметов (сырой и готовой пищи, чистого и использованного инвентаря, отходов) и персонала при выполнении различных процессов.

Если вы обеспечиваете поточность за счет разделения процессов во времени, то выбирайте разное время для приёма сырья, для проведения уборки, по возможности — для подготовки и очистки инвентаря.

При необходимости закрепите такие порядки во внутренних документах или в должностных инструкциях, наглядных материалах в зонах работы.

Зона для гостей

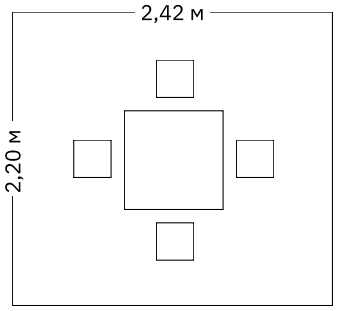
Комфорт гостя — ваше конкурентное преимущество. Уделите внимание зонированию помещения и эргономике, добиваясь необходимой плотности расстановки мебели.

Если формат заведения предполагает длительное времяпрепровождение посетителей, в первую очередь отделите зону для гостей от производственных зон.

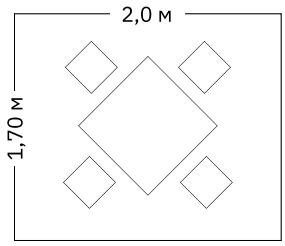
При организации открытой кухни для ограничения доступа посетителей в зону приготовления отделите ее от зала подходящей мебелью или витриной.

Организуйте в зале, желательно при входе, место для хранения верхней одежды посетителей.

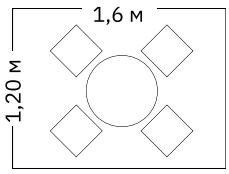
Обеспечьте достаточное пространство для посетителей и обслуживающего персонала. При размещении стульев у стены выдерживайте минимум 75 см от столов до стен (других столов) или 100 см, если требуется зона для прохода. Это также обеспечит возможность эвакуации при возникновении пожара.
Круглые столы требуют большего пространства.
Для размещения одного стула достаточно 50 см от стола.



Параллельная

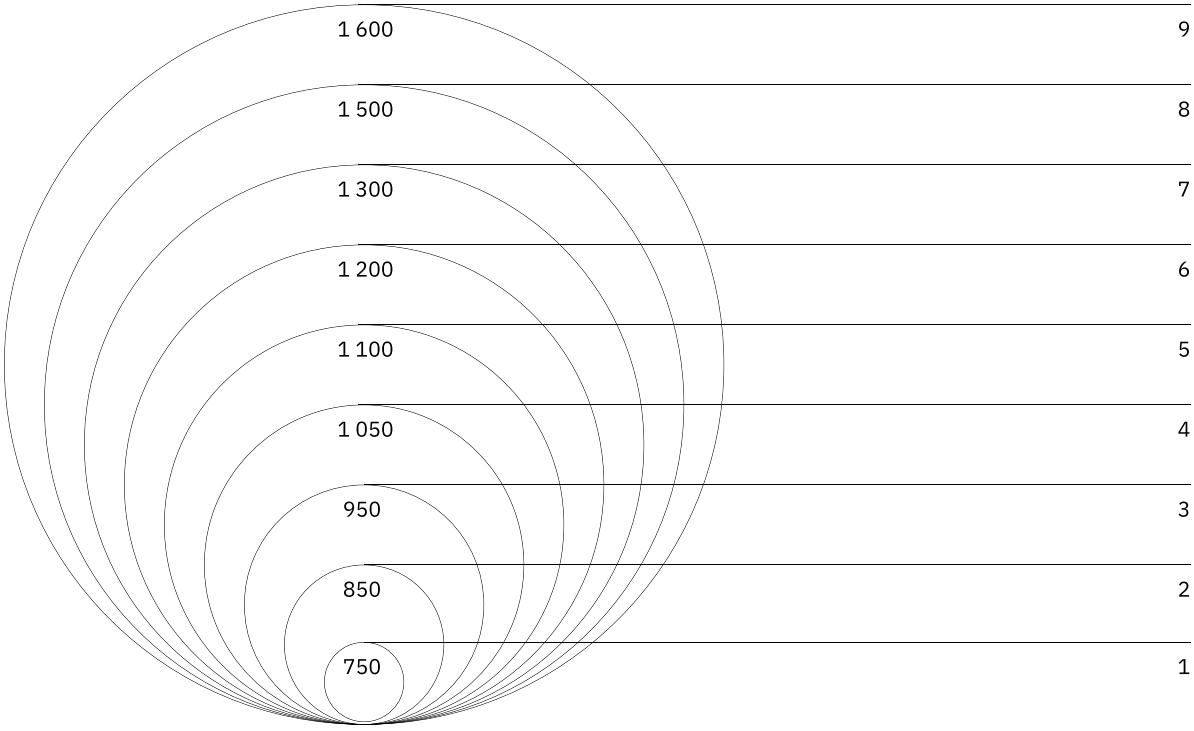


Угловая



Плотная

Для заведений быстрого питания расстояния могут быть уменьшены. В зависимости от формы обслуживания гостей предусмотрите пространство для подхода официантов.



Диаметр круглого стола и количество посадочных мест.

Выбирайте мебель оптимального размера с учётом формата обслуживания, площади помещения и меню.

Удобными размерами стола считаются квадратные столы 70*70 или 80*80 см, прямоугольные 130*70 или 140*80 см. Такие габариты позволяют комфортно разместить посетителей и необходимую посуду, столовые приборы, приспособления для подачи готовых блюд. Для большего количества посуды и приборов на столе потребуется больше пространства.

Производственная зона

Независимо от размера и ассоримента вашего заведения зонируйте рабочее пространство.

зона приема сырья	защита от рисков загрязнения извне, документарный и органолептический контроль продукции, перетаривание в чистые емкости
зона хранения продуктов питания	необходимое пространство, мебель и оборудование для хранения запасов в разных режимах
зона обработки и приготовления пищи	достаточная площадь для установки оборудования и удобного передвижения персонала во время работы, при необходимости выделение цехов, рабочих поверхностей для разных ассортиментных групп
зона хранения и мытья посуды, инвентаря	внутренний источник загрязнения, который необходимо надежно обособить: помещением или перегородками, персоналом или временными интервалами
зона хранения отходов	должна регулярно очищаться и быть на безопасном отдалении от других зон

При зонировании предусмотрите возможность последующего разделения операций, пересечение которых может привести к загрязнению пищевых продуктов:

- реализация готовых блюд и приём сырья;
- мойка посуды и приготовление пищи;
- обработка сырья и обработка готовых продуктов.

ТР ТС 021/2011, СТАТЬЯ 14, ПУНКТ 1, ПОДПУНКТ 7

Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать условия для хранения продовольственного (пищевого) сырья, материалов упаковки и пищевой продукции.

В зоне хранения выделите достаточное (в зависимости от меню и частоты поставок сырья) пространство для установки холодильного и морозильного оборудования, стеллажей и шкафов. При необходимости предусмотрите кладовые и охлаждаемые камеры.

Условия в местах хранения продуктов должны обеспечивать защиту пищевых продуктов от пыли, грязи, конденсата, стоков, отходов, вредителей и других источников загрязнения. Предотвращайте перекрёстное загрязнение — обеспечивайте разделение сырья и готовой продукции, предусмотрите отдельные зоны для размещения разнородных продуктов.

Избегайте влажности в местах хранения — регулярно протирайте полы, двери, стены, стеллажи, стойки, полки, холодильники, морозильники.
Для циркуляции воздушного потока места хранения не должны быть переполнены.



Раздел 2. Оборудование и инвентарь

Завершающим этапом планирования пространства является расстановка оборудования, рассчитанного и подобранного в соответствии с зонами производства и технологическими линиями (обработка сырья, хранение, моечная, приготовление).

В зависимости от необходимости осуществлять те или иные технологические процессы вам может потребоваться стационарное крупногабаритное оборудование и мелкие приборы. Для хранения небольшой мобильной техники предусмотрите места на рабочих поверхностях или полках, а установка крупногабаритного оборудования потребует особого внимания.

Подходите к выбору оборудования рационально, не экономьте — его качество и долговечность потребуют больших финансовых затрат в начале, но обеспечат окупаемость в процессе эксплуатации. Поддерживайте производственное оборудование, особенно варочные поверхности, холодильные установки, мармиты в исправном состоянии.

Следуйте инструкциям производителя, учитывайте соответствие характеристик условиям их эксплуатации, например:

- оборудование (мармиты или охлаждающее оборудование) должно поддерживать необходимые температурные режимы;
- прогревание духовки, грили, печи и иного оборудования термической обработки сокращает время приготовления или разогрева пищевых продуктов;
- мармиты применяются исключительно для поддержания готовых блюд в горячем состоянии перед подачей и не подходят для разогрева или приготовления продуктов питания.

ТР ТС 021/2011, СТАТЬЯ 14, ПУНКТ 1, ПОДПУНКТ 4

Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции.

Выполняйте проверку всего оборудования перед началом рабочего дня.

Убедитесь, что персонал правильно эксплуатирует и обслуживает оборудование. Храните инструкции на протяжении всего срока эксплуатации, выполняйте обслуживание и своевременный ремонт оборудования согласно разработанным программам. Для устранения возникших проблем рекомендуем обращаться к изготовителю или в авторизованный сервисный центр.

Организуйте рабочее пространство для эффективной уборки, очистки и дезинфекции:

- там, где это необходимо, герметизируйте соединения стен, пола и потолка, запечатывайте полые, труднодоступные места, чтобы предотвратить загрязнение и облегчить очистку;
- выделите пространство и ёмкости для моющих и дезинфицирующих средств, содержите в чистоте необходимое оборудование для очистки, уборки (швабры, щетки, ведра);
- не накапливайте пищевые отходы, мусор.

ТР ТС 021/2011, СТАТЬЯ 14, ПУНКТ 1, ПОДПУНКТЫ 5 И 7

Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать необходимое пространство для осуществления технологических операций; условия для хранения продовольственного (пищевого) сырья, материалов упаковки и пищевой продукции.

ТР ТС 021/2011, СТАТЬЯ 15, ПУНКТ 1 ПОДПУНКТ 2

В процессе производства (изготовления) пищевой продукции должны использоваться технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие с пищевой продукцией, которые дают возможность производить их мойку и (или) очищение и дезинфекцию.

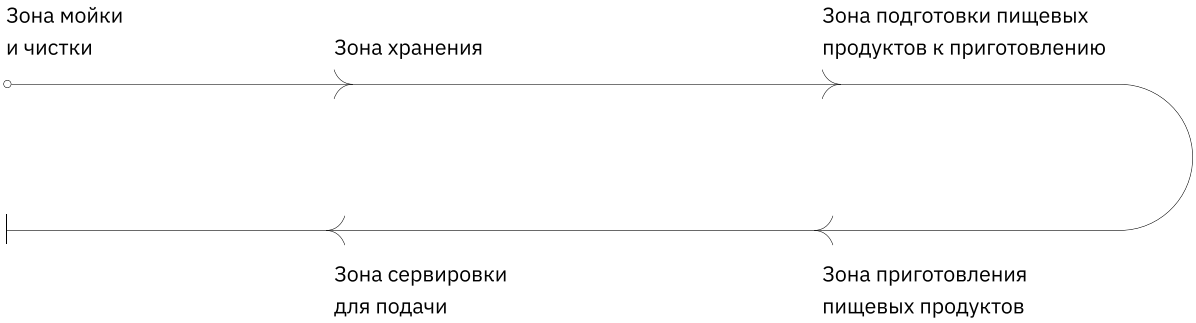
При размещении оборудования учитывайте зонирование и предусмотрите наличие необходимого свободного пространства:

- для беспрепятственного, комфортного и безопасного использования;
- для комфортного перемещения персонала;
- для удобства чистки и дезинфекции.

При размещении оборудования друг напротив друга комфортное расстояние между лицевыми частями для перемещения персонала составляет 1 метр.

Размещайте оборудование и предметы на кухне таким образом, чтобы обеспечить поточность и удобство технологических процессов.

Один из вариантов зонирования приведен на схеме ниже.



Для удобство уборки при установке оборудования на ножках обеспечьте зазор 10-15 см.

Для облегчения перемещения и удобства эксплуатации оснащайте оборудование колесами. Зафиксируйте оборудование, оснащённое колесами и требующее подключения к коммуникациям. Например, используйте гибкую фиксацию к стене.

Если оборудование примыкает к стене или же несколько единиц объединены в один элемент, герметизируйте соединения, чтобы предотвратить попадание жидкости, пыли и мусора.

Обеспечьте безопасное подключение оборудования к линиям электро-, водо-, газоснабжения, вентиляции и канализации. Минимизируйте количество открытых линий коммуникаций.
Старайтесь не размещать оборудование под незакрытыми или незащищенными коммуникационными линиями. При наличии открытых коммуникаций обеспечьте их дополнительную регулярную очистку от пыли и других загрязнений.

Обеспечьте защиту и безопасность как самих линий, так и персонала и потребителей.

Учитывайте нормативы потребления воды, электричества, газа, а также требования руководств по эксплуатации оборудования. При необходимости привлекайте специализированные службы.

Установите достаточное количество огнетушителей во всех помещениях, где возможно возникновение возгорания. Ежемесячно проверяйте огнетушители, ежегодно проводите их повторную сертификацию.

Лучше держать несколько огнетушителей среднего размера «под рукой», чем один большой огнетушитель «в углу за дверью».

На кухне желательно установить огнетушитель возле каждой плиты или печи (мангала).
В зале для гостей разместите огнетушители возле стационарных мест нахождения персонала на видном и удобном для использования месте, рядом с барной стойкой, местом ожидания для официантов, возле гардероба.

Для производственных помещений рекомендуется порошковый огнетушитель, для гостевого зала — углекислотный. Оптимальный объем огнетушителя — 4-5 литров.

Электрооборудование

При подключении оборудования к электрическим сетям используйте штатные кабели и стационарные розетки. Избегайте применения переходников и удлинителей. В целях безопасности устанавливайте распределительные щитки, электрические панели управления вне зон приготовления пищевых продуктов и мытья посуды.

Основные риски:

- нагревание проводки от избыточной нагрузки и возможное возгорание;
- поражение током сотрудников или гостей при последующей эксплуатации.

От мощности оборудования зависят требования к сечению кабеля и типу розеток.
Обратите внимание на соответствие розетки типу вилки прибора.
Обычная бытовая розетка на 16А позволяет подключить в неё оборудование мощностью до 3,5 кВт. Для некоторых типов оборудования необходимо подключение к трёхфазной сети.

Если вы планируете использовать более мощное оборудование, то используйте кабель большего сечения и специальные розетки. Такое оборудование подключается отдельным кабелем без соединений.

Следите за тем, чтобы электрические приборы, установленные в местах, подверженных попаданию воды, были водонепроницаемыми и моющимися.
Используйте специальные влагозащитные розетки с защитными шторками в зале, в кухне и других мокрых зонах.

При эксплуатации электрооборудования следуйте инструкциям производителя и соблюдайте правила пожарной безопасности.

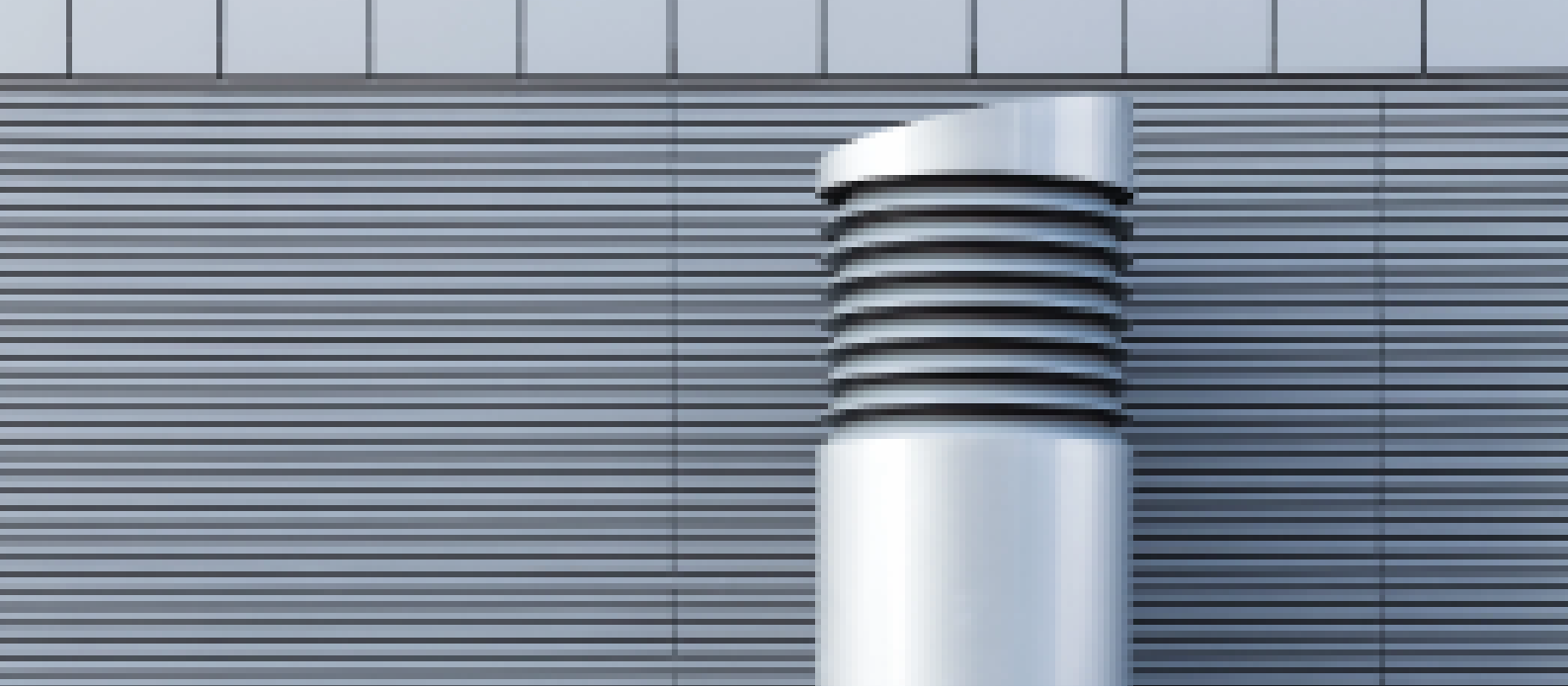
Основными причинами возникновения пожаров в кафе, ресторане являются нарушения правил эксплуатации теплового оборудования, инженерных коммуникаций, неисправность электропроводки, электрических устройств, человеческий фактор.

Кухня — основной источник возникновения пожара, поскольку оснащена различными видами оборудования: жарочные поверхности, конвекционные печи, печи для пиццы, электроплиты, электромангалы, фритюрницы.

Если вы готовите блюда на открытом огне, используя, например, мангалы высокой производительности и с постоянной загрузкой, закрытые и открытые угольные грили, угольный тандыр, предусмотрите способы удаления продуктов горения, очищения воздуха, а также защиты вентиляционной системы от попадания искр и возникновения пожара. Используйте искрогасители, гидрофильтры, дымофильтры. Искрогасители также подойдут для розжига углей для кальянов.

Будьте особенно внимательны при использовании фритюрниц, бойлеров, духовок, работающих при очень высоких температурах в контакте с маслами, жирами и другими горючими веществами. Для этого расположите, например, фритюрницы на безопасном расстоянии от источников открытого пламени или установите вертикальный разделитель над верхней их частью. Также фритюрницы должны быть оснащены устройством, ограничивающим высокую температуру, которое автоматически отключит топливо или питание, если масло превысит температуру 250°C.

Кухонное оборудование должно регулярно проверяться и обслуживаться. Если вы обнаружили поврежденные розетки, неисправную электропроводку, сломанные переключатели, рубильники, обнаженные провода, прекратите использование оборудования, приборов до тех пор, пока не произведёте ремонт или замену. Учитывая сложность современных кухонного оборудования, приборов, рекомендуем вам для устранения повреждений обращаться к специалистам.
Не оставляйте без присмотра электроплиты и газовые установки, после окончания рабочего дня выключайте электрооборудование.



Вентиляционное оборудование

Система вентиляции включает в себя воздушные фильтры, вентиляторы, кондиционеры, жироуловители, воздушные и обратные клапаны, шумоподавляющие устройства, зонты и вытяжки.

Установите плотно прилегающие экраны, решётки или фильтры для предотвращения загрязнения продуктов. Регулярно протирайте воздуховоды, вентиляторы, вентиляционные решётки, не допускайте скопления и распространения грязи (плесени, пыли, жира), проникновения вредителей. Обязательно чистите жироулавливающие фильтры от засоров. Осматривайте воздухозаборники на предмет отсутствия повреждений.

ТР ТС 021/2011, СТАТЬЯ 14, ПУНКТ 1, ПОДПУНКТ 2

Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Установите локальную вентиляцию над варочными поверхностями, печами, духовками и другим тепловым оборудованием.
Вытяжная система в виде зонтов с масляными фильтрами (жироуловителями) или купольных зонтов без жироуловителя удалит из кухни запахи, газы, жир, пар и горячий воздух.

Выберите подходящие тип зонта и способ монтажа (потолочный, пристенный, островной) с учетом планировки размещения, количества посадочных мест.
Например, если у вас кухня с небольшим количеством приготовленных блюд, установите пристенный тип зонта на стене над плитой; для горячего цеха с низкими потолками подойдет потолочный тип.

Для эффективного функционирования вытяжных зонтов выберите нужный размер оборудования — улавливающая поверхность должна быть больше по ширине, чем, например, жарочная плита, или если приобретаете навесной зонт, крепите его на высоте 100–120 см.

Если у вас установлен пароконвектомат, желательно обустроить отдельный вентиляционный канал.

Вентиляция может стать источником возгорания. В вытяжных зонтах, воздуховодах, гидрофильтрах, искрогасителях скапливаются жир, масло, копоть, сажа, известь.
Установите график контроля и очистки для вытяжных вентиляционных устройств в зависимости от интенсивности использования теплового оборудования.

Санитарно-гигиеническое оборудование

В зонах обработки пищи, мойки инвентаря, а также в зонах для санитарно-гигиенических нужд потребуется установка оборудования, подключенного к системам водоснабжения и удаления сточных вод.

Для мытья посуды рекомендуется установить посудомоечную машину. Если посуда будет очищаться вручную — желательно установить как минимум две раковины.

Большим предприятиям общественного питания целесообразно организовать стирку текстиля (скатерти, салфетки, фартуки). Для этого установите в отдельной зоне стиральное, сушильное и гладильное оборудование или заключите контракт с прачечной. Допускается стирка специальной одежды персоналом в домашних условиях.

ТР ТС 021/2011, СТАТЬЯ 14, ПУНКТ 2, ПОДПУНКТ 4

Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны быть оборудованы умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук.

В производственных помещениях обеспечьте удобное расположение приспособлений для мытья рук сотрудников (раковины, умывальники).
Отделите их от устройств для мытья посуды, оборудования и пищевых продуктов.

Предпочтите бесконтактное оборудование (сенсорное или локтевое) для мытья рук с жидким моющим средством (антисептическим) или пенообразователем.

Разместите устройства для сушки или вытирания рук. Допускается использование текстильных изделий при условии их регулярной замены.

Правильное расположение средств личной гигиены мотивирует сотрудников поддерживать руки в чистоте. Для заведений с большим количеством посадочных мест при необходимости предусмотрите станции для мытья рук.
Для удобства идентифицируйте их картинками, знаками.

ТР ТС 021/2011, СТАТЬЯ 14, ПУНКТ 2 ПОДПУНКТ 3

Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны быть оборудованы туалетами, двери которых не должны выходить в производственные помещения, и должны быть оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, оснащенный умывальниками с устройствами для мытья рук.

Туалеты, умывальники, раздевалки, раковины, диспенсеры для мыла, сушилки для рук должны быть чистыми, исправно функционировать и содержаться в хорошем состоянии. Двери туалетов должны плотно закрываться и не выходить в помещения, где обрабатываются и хранятся продукты. Поддерживайте надлежащее санитарное состояние во всех туалетах.

Обустройте для персонала, посетителей, маломобильных граждан раздельные туалетные комнаты в достаточном количестве, оборудованные:

- раковинами для мытья рук, оснащенными горячей и холодной водой;
- предпочтительно жидким моющим средством или пенообразователем в дозаторе;
- чистым, одноразовым полотенцем или валиком полотенец из ткани;
- мусорным ведром с педальным механизмом.

Если отсутствует возможность организации отдельной туалетной комнаты для персонала, то допускается использование одного туалета для персонала и гостей при условии более частой уборки и дезинфекции.

При размещении заведения в формате фуд-кортов, фуд-холлов, предполагающих общее гостевое пространство, допускается использование туалетных комнат общей инфраструктуры здания.



Инвентарь, посуда

Количество посуды, столовых приборов и иного инвентаря должно обеспечивать непрерывность цикла приготовления и подачи готовых блюд.

Предусмотрите наличие их в достаточном количестве, чтобы обеспечить их замену на время мойки, сушки и в случае повреждения. Учитывайте необходимость регулярного обновления сервировочной посуды и текстиля из-за боя и износа, предпочтите более распространенные модели. Опытные рестораторы советуют иметь каждого предмета посуды и приборов в количестве как минимум на полную посадку зала.

ТР ТС 021/2011, СТАТЬЯ 15, ПУНКТ 1 ПОДПУНКТ 2

В процессе производства (изготовления) пищевой продукции должны использоваться технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие с пищевой продукцией, которые дают возможность производить их мойку и (или) очищение и дезинфекцию.

Вспомогательное оборудование (столы, столешницы, рабочие поверхности, контактирующие с продуктами) должно быть прочным и удобным для очистки и дезинфекции. Инвентарь, посуду необходимо регулярно мыть и очищать в процессе и после окончания их использования.

Соотносите размеры посуды и инвентаря с вместимостью посудомоечной машины и раковин. Учтите, что крупные предметы (разделочные доски, кастрюли, подносы) часто придётся мыть вручную.

ТР ТС 021/2011, СТАТЬЯ 15, ПУНКТ 3

Рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с пищевой продукцией, должны быть выполненными из неабсорбирующих материалов.

Используйте посуду и инвентарь, которые не допускают загрязнения и порчи пищевых продуктов, предотвращают накопление остатков пищи и иных веществ. Заменяйте поврежденные предметы. Не используйте посуду с трещинами и сколами.

Если использовать инвентарь многоразового применения нецелесообразно (например, ресторанам быстрого питания, передвижным кафе), используйте одноразовую посуду, салфетки и другие приборы. Не допускайте повторного использования таких предметов. Установите контейнеры для сбора использованных предметов, регулярно очищайте их.

В зоне самообслуживания потребителей (в открытых витринах, на линиях выдачи, буфетах и салат-барах) обеспечьте наличие отдельных приборов и инвентаря для каждой емкости: половников в емкостях для супов, ложек и лопаток в емкостях с основными блюдами и холодными закусками, специальных щипцов и иных приспособлений для хлебобулочных, кондитерских изделий и т. д. Предусмотрите наличие подносов для удобства потребителей.

Оптимизируйте процесс хранения приборов и инвентаря. Размещайте в наиболее доступных местах предметы, используемые чаще остальных.

После окончания использования как можно быстрее мойте и убирайте на хранение инвентарь и оборудование.
Используйте закрытые шкафы, полочки, задвижки, коробки, контейнеры и иные средства хранения, обеспечивающие изолированность и предотвращающие попадание брызг и загрязнение.

Предусмотрите безопасное и удобное место для хранения ножей. Следите, чтобы лезвия были надежно защищены и при этом не повреждались.

Измерительные приборы

Контролируйте температуру, влажность, время, массу и другие параметры.

ТР ТС 021/2011, СТАТЬЯ 15, ПУНКТ 2

Технологическое оборудование, если это необходимо для достижения целей настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, должно быть оснащено соответствующими контрольными приборами.

Обеспечьте наличие достаточного количества измерительных приборов (термометры, измерители влажности и давления, весы). Их применение позволит контролировать значения необходимых показателей и при необходимости принимать корректирующие меры. Обеспечьте легкий доступ персонала к измерительным приборам с целью оперативного контроля их показаний.

Используйте биметаллические стержневые или цифровые термометры. Избегайте использования стеклянных ртутных или спиртовых термометров.

Калибруйте используемые измерительные приборы в соответствии с инструкциями завода-изготовителя.

Выполняйте калибровку термометров не реже одного раза в месяц или при падении/ударе. Чтобы проверить точность термометра, поместите его в кипящую воду на 30 секунд — он должен показать 100°С. Если поместить термометр в лёд – значение должно быть 0°С, при этом может наблюдаться отклонение в 1°С.

Измерения температуры следует производить в самой тёплой части блока хранения охлажденных продуктов и в самой холодной части блока хранения горячих пищевых продуктов. Производите замер температуры пищевых продуктов в нескольких частях. При измерении температуры жидкости не касайтесь измерительным прибором стенок и дна посуды.

Используя термометр при работе с разными видами продуктов для предотвращения перекрёстного загрязнения очищайте зонд термометра. Это можно сделать с помощью кипятка, дезинфицирующих средств или спиртовых тампонов.



Раздел 3. Продукты питания

В производственном цикле работы с пищевыми продуктами выделены несколько процессов, каждый из которых необходимо контролировать для обеспечения безопасности и качества пищевых продуктов.

1. Приобретение продуктов питания
2. Транспортировка
3. Хранение
4. Обработка и приготовление, размораживание и замораживание
5. Реализация
6. Утилизация

Данный раздел содержит информацию о том, как предупредить или минимизировать риски загрязнения и порчи продуктов на всех этапах работы с пищей.

Основной риск в процессе транспортировки пищевых продуктов – нарушение условий хранения и негативное воздействие факторов окружающей среды.

При приёме товара от поставщика необходимо убедиться, что условия хранения продуктов были соблюдены при перевозке.
Неправильное хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья может стать причиной порчи продуктов и роста опасных для здоровья бактерий.

Для защиты пищевых продуктов в процессе транспортировки, хранения и реализации потребуется упаковка.
Удобная и правильная маркировка поможет поддерживать порядок расположения и обеспечить рациональную ротацию продуктов, находящихся на хранении и используемых для приготовления пищи.

Регулярно проверяйте продукты, которые вы храните и используете.
Прекратите использование продуктов, если срок годности истёк, а также если при хранении или перевозке продуктов допущено нарушение, которое могло привести к их порче или загрязнению.

Правильное приготовление пищевых продуктов влияет не только на их вкусовые качества, но и на безопасность. Особого внимания требует работа с продуктами и веществами, способными вызывать серьёзные аллергические реакции.

Выбор партнёров

Ответственный выбор поставщиков и использование качественных продуктов обеспечивает пищевую безопасность потребителей и существенно влияет на экономику бизнеса.

ТР ТС 021/2011, СТАТЬЯ 5, ПУНКТ 1

Пищевая продукция выпускается в обращение на рынке при её соответствии настоящему техническому регламенту, а также иным техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на неё распространяется.

Проявляйте должную осмотрительность при поиске и выборе надёжных контрагентов. Старайтесь работать с проверенными компаниями: изучите публичную информацию о них (отзывы, перечень клиентов, отчетность, срок осуществления деятельности, декларации на продукцию в реестре деклараций и информацию о приостановлении или прекращении действия декларации на сайте Росаккредитации, результаты проверок надзорных органов на сайте Единого реестра проверок).

ТР ТС 021/2011, СТАТЬЯ 7, ПУНКТЫ 1, 2, 5, 11

1. Пищевая продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасной.

2. Показатели безопасности пищевой продукции установлены в приложениях 1, 2, 3, 4, 5 и 6 к техническому регламенту.

5. В пищевой продукции, находящейся в обращении, не допускается наличие возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.

11. В свежих и свежезамороженных зелени столовой, овощах, фруктах и ягоде не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.

По возможности посетите организации, с которыми собираетесь сотрудничать. Осмотрите транспортные средства и иное оборудование. Убедитесь, что при производстве и хранении соблюдаются правила гигиены и безопасности.

При необходимости попросите подтвердить это документами производственного контроля, проведите независимые лабораторные исследования. Поддерживайте практику независимого лабораторного контроля и в дальнейшем после заключения договоров. Показатели и предельные значения по безопасности для всех типов пищевой продукции утверждены в приложениях к ТР ТС 021/2011. Ознакомьтесь с ним и определите необходимые параметры для производственного контроля.

Если масштабы деятельности пока невелики, то эффективнее закупать продукты у одного-двух поставщиков с широким ассортиментом. Это оптимизирует логистику и контрактацию. По мере увеличения масштаба деятельности более выгодно становится работать с узкоспециализированными производителями:

- они более внимательны к своему продукту (производят определённый вид товара, который должен быть конкурентоспособным на рынке аналогичных товаров);
- они более внимательны к своим клиентам (даже если делаете заказы небольшого объема — вы являетесь ценным клиентом для малого производства);
- они предлагают более низкие цены из-за отсутствия посредников.

В любом случае старайтесь выстраивать долгосрочные отношения с поставщиками продуктов. Это будет способствовать стабильности вашего бизнеса.

☑ Планирование поставок

Ответственный выбор поставщиков и использование качественных продуктов обеспечивает пищевую безопасность потребителей и существенно влияет на экономику бизнеса.

Подробная закупочная спецификация даст больше информации вашему поставщику. Соответствие веса размеру, отсутствие пятен и механических повреждений, яркость цвета и другие параметры качества лучше отражать в требованиях к закупке

Частота поставок каждый раз определяется индивидуально. Поймите, с какой скоростью продукты будут расходоваться, учитывая опыт за предыдущий период или предполагаемый объем спроса. В первое время пользуйтесь формулой: «заказывать меньше, но чаще». Количество закупаемых продуктов определяйте на основе технологических карт. Используя сезонные продукты для меню, можно существенно выиграть в цене и заинтересовать новую публику.

Вы можете использовать специальные информационные ресурсы (программы), которые помогают отслеживать популярность блюд, контролировать остатки на складе, планировать товары к закупке и даже анализировать поведение посетителей в разное время суток, по будням и праздничным дням. Такая автоматизация повысит эффективность использования продуктов и, следовательно, доходность.

Постройте график поставок в зависимости от оборота продуктов и количества мест для их хранения, рассчитайте, в какие дни и в каком количестве нужно будет пополнить запас. Заказывайте такое количество продуктов, для которого вы сможете обеспечить необходимые условия хранения в холодильниках, морозильных камерах и на полках.

Вы можете транспортировать продукты самостоятельно, воспользоваться услугой доставки от производителя или обратиться к посреднику.

При выборе способа доставки пищевых продуктов в первую очередь руководствуйтесь обеспечением их безопасности и качества, а во вторую — экономической выгодой.

Транспортировка продуктов

Основной риск в процессе транспортировки пищевых продуктов — нарушение условий хранения и негативное воздействие факторов окружающей среды.

При перемещении продуктов не допускайте их размораживания, нагревания и других воздействий, нарушающих условия их хранения.
Максимально сократите период погрузки и разгрузки.

ТР ТС 021/2011, СТАТЬЯ 17, ПУНКТ 1

Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия — в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.

Если поставка (транспортировка) товара осуществляется посредником или производителем, зафиксируйте в договоре поставки наиболее значимые условия для обеспечения безопасности и качества пищевых продуктов.
При отсутствии подобной возможности внимательно ознакомьтесь с условиями типового договора и примите решение о возможности его заключения.

Убедитесь, что при транспортировке необходимые условия хранения были соблюдены.

ТР ТС 021/2011, СТАТЬЯ 17, ПУНКТ 2

При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

Все пищевые продукты должны быть надлежащим образом упакованы и промаркированы. Целостность упаковки не должна нарушаться. При необходимости используйте пломбы, наклейки и другие средства, информирующие о попытке вскрыть упаковку.

Пищевые продукты должны быть изолированы (в первую очередь надежной упаковкой) от непищевых грузов.

ТР ТС 021/2011, СТАТЬЯ 17, ПУНКТЫ 3-6

3. Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.

4. Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, должны обеспечивать возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции.

5. Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов.

6. Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции. Вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства — члена Таможенного союза.

Если вы самостоятельно осуществляете транспортировку продуктов питания, проверяйте товар на территории поставщика перед тем, как погрузить его в транспортное средство. Не допускайте загрязнения и порчи продуктов при перевозке.
Для этого:

- содержите в чистоте транспортное средство и контейнеры для перевозки продуктов;
- располагайте продукты внутри транспортных средств и контейнеров с учётом правил хранения;
- поддерживайте необходимые условия для сохранности качества продуктов, особенно температуру.

Обслуживайте и содержите собственные транспортные средства и контейнеры в чистоте, при необходимости дезинфицируйте. Обеспечьте соответствующий надзор за ними, это позволит предотвратить их несанкционированное использование во время простоя. Транспортные средства и контейнеры должны поддерживать определенные температуры и их контроль.

Для перевозки небольшого количества продуктов используйте термосумки: разместите в них необходимое количество хладоэлементов (аккумуляторов) и следите за временем, в течение которого внутри поддерживается необходимая температура (обычно от 4 до 12 часов).

В целях контроля температурного режима транспортировки отдельных видов продуктов (замороженных, скоропортящихся, животного происхождения, фруктов и овощей) измеряйте температуру внутри кузова транспортного средства, внутри контейнера (холодильника, морозильной камеры), а также температуру самого продукта. Важно убедиться, что на протяжении всего пути температурный режим не нарушался. Для этих целей удобно использовать автоматические терморегистраторы, размещаемые совместно с пищевыми продуктами. Если терморегистратор отсутствует, применяйте термометры.
Результаты измерений температуры при транспортировке пищевых продуктов фиксируйте удобным для вас способом (в журнале, сопроводительных документах, с использованием программных средств или другим способом) на следующих этапах:

- при погрузке товара на территории поставщика;
- по возможности в течение всей транспортировки;
- при приеме доставленных пищевых продуктов.

Приём товара

Выберите время доставки и разгрузки с учетом часов тишины в вашем регионе. Предпочтите малотоннажный транспорт.

ТР ТС 021/2011, СТАТЬЯ 5, ПУНКТЫ 2, 3

2. Пищевая продукция, соответствующая требованиям настоящего технического регламента, иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на неё распространяется, и прошедшая оценку (подтверждение) соответствия, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств — членов Таможенного союза.

3. Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции.

ТР ТС 021/2011, СТАТЬЯ 13, ПУНКТЫ 1,2

1. Продовольственное (пищевое) сырье, используемое при производстве (изготовлении) пищевой продукции, должно соответствовать требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, и быть прослеживаемым.

2. Продовольственное (пищевое) сырье растительного происхождения используется для производства (изготовления) пищевой продукции при наличии информации о применении пестицидов при выращивании соответствующих растений, фумигации производственных помещений и тары для хранения этого сырья в целях защиты его от вредителей и болезней сельскохозяйственных растений.

При приобретении продуктов питания получите от поставщика товаросопроводительные документы (или проверьте в информационных системах) и проследите:

- происхождение (где и когда продукты были произведены);
- движение (кому принадлежал товар, кроме производителя);
- качество (ветеринарное свидетельство, сертификат — для продуктов животного происхождения);
- обязательные маркировки (ЕТС, RFID-метки, штрихкоды и другие средства маркировки);
- сроки и условия хранения/использования.

Сохраняйте товаросопроводительные документы в течение срока хранения и использования продуктов.

Сотрудник, ответственный за приём товара, должен обладать достаточными навыками и знаниями. Он должен внимательно следить за всем процессом разгрузки, тщательно взвесить, пересчитать и сверить продукты с сопроводительными документами.

Пищевые продукты должны быть упакованными, по возможности располагаться отдельно от других грузов. При приёме товара в первую очередь необходимо осмотреть упаковочные материалы — тару (коробки, ящик) на предмет отсутствия повреждений (вмятины, ржавчина, протечки, вздутие, трещины, загрязнение вредителями).

Обращайте особое внимание на маркировку товара и целостность пломб при их наличии.

> **ТР ТС 021/2011, СТАТЬЯ 7, ПУНКТ 6**
>
> Сроки годности и условия хранения пищевой продукции устанавливаются изготовителем.
>
> **ТР ТС 021/2011, СТАТЬЯ 17, ПУНКТ 12**
>
> При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем.

Убедитесь, что срок годности продуктов, указанный производителем, не истёк, а условия хранения (особенно температура) были соблюдены. Проверьте показания терморегистратора/термометра и убедитесь, что температурный режим не нарушался.

Проверьте продукты на наличие постороннего запаха, изменение консистенции или цвета; иногда это самый надежный способ определить качество пищевых продуктов. Если отсутствуют необходимые документы и (или) информация о производителе, сроке годности и условиях хранения продукции, а также если при хранении или транспортировке были допущены нарушения, в результате которых продукты (или упаковка) имеют признаки повреждения и (или) порчи, откажитесь от приобретения таких товаров.

Снимайте вне кухни внешнюю упаковку с продуктов, которая может быть загрязнена при перевозке.

Если для соблюдения поточности вы используете разделение операций по времени, то обеспечьте после разгрузки уборку помещений, через которые перемещали продукты.



Хранение

Неправильное хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья может стать причиной порчи продуктов и роста опасных для здоровья бактерий.

Для поддержания необходимого температурного режима при хранении большинства продуктов потребуются холодильник, морозильная камера и кладовая комната со стеллажами. Поддерживайте места хранения в чистоте.

ТР ТС 021/2011, СТАТЬЯ 13, ПУНКТ 4

Хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, должно осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ.

ТР ТС 021/2011, СТАТЬЯ 17, ПУНКТ 7

При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

На упаковке производитель указывает, какие условия необходимо поддерживать, чтобы сохранить качество и безопасность продукта в течение срока годности. Обычно такие условия касаются температуры, влажности и светового режима.

ТР ТС 021/2011, СТАТЬЯ 17, ПУНКТ 9

Пищевая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции.

Сохраняйте информацию из инструкции производителя в течение всего срока хранения и использования продукта удобным для вас способом (оригинал этикетки, копия, фотография и пр.) и следуйте этой инструкции.

В процессе работы маркируйте продукты, чтобы рассчитывать и контролировать сроки их безопасного использования (употребления).

Излишняя влажность может привести к образованию конденсата и плесени. Поэтому помещения для хранения должны хорошо проветриваться. Не переполняйте помещения, холодильники, морозильные камеры, шкафы и стеллажи — это затруднит циркуляцию воздуха внутри.
Световой режим чаще всего требует, чтобы на продукты не попадали прямые солнечные лучи.

ТР ТС 021/2011, СТАТЬЯ 17, ПУНКТ 8

Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.

Располагайте в местах хранения продукты с учетом основных правил товарного соседства:

- готовые к употреблению продукты отдельно, надежно упакованными от необработанных, подальше от сырого мяса и немытых овощей;
- сырое мясо (в том числе птицы и рыбы) отдельно и надежно упакованным от всех других продуктов. Храните каждый вид мяса (птицы, рыбы и продуктов из них) отдельно от другого.

Не допускайте соприкосновения и смешивания разных видов продуктов. Используйте закрывающиеся контейнеры, гастроемкости или другие изделия в качестве упаковки. Они помогут защитить продукты от проникновения посторонних веществ, в том числе влаги и запахов от других продуктов.

Если объёмы вашей деятельности достаточно велики (более 200 посадочных мест с полным технологическим циклом), то идеально хранить сырье и готовые к употреблению продукты питания в отдельных холодильниках, морозильных камерах и помещениях. Во всех остальных случаях, если продукты хранятся в одном месте, то расположите сырое мясо, птицу, рыбу и яйца ниже готовых к употреблению пищевых продуктов.

Немытые фрукты и овощи также должны храниться на полках отдельно от готовых к употреблению продуктов питания и выше сырого мяса.

Храните продукты, которые размораживаете в холодильнике, в закрытом контейнере. Расположите их ниже готовых к употреблению продуктов питания для предотвращения распространения вытекающей жидкости.

Для удобства располагайте продукты в соответствии со сроком годности: в первую очередь используйте продукты, которые были раньше получены или приготовлены. Среди однородных продуктов применяйте маркировку «использовать срочно» для тех, срок годности которых подходит к концу.

Выделяют несколько групп продуктов в зависимости от необходимой температуры хранения:

Замороженные продукты –18°С и ниже

Замороженные продукты храните в морозильной камере при температуре -18°С и ниже.

При перемещении замороженных продуктов не допускайте их размораживания.
Замороженные продукты хранятся в течение нескольких недель или месяцев.

Охлажденные продукты +5°С и ниже

Поддерживайте в холодильнике температуру 5°С или ниже. При такой температуре хранятся мясные (в том числе птица и рыба), молочные продукты, яйца, некоторые свежие овощи и фрукты, а также многие продукты, приготовленные к употреблению.

Определите в холодильнике отдельные области и закрепите их удобной маркировкой для хранения каждого вида продуктов с учетом правил товарного соседства. Двери холодильников и морозильных камер должны быть плотно закрыты. Открывайте их только по мере необходимости.

В холодильнике продукты могут сохранять качество до одной недели.

Корнеплоды (картофель, морковь и др.) и некоторые другие овощи и фрукты (тыква, арбуз, кабачок и др.) можно расположить в сухом, темном месте при температуре от 10 до 20°С. Они хранятся в течение нескольких недель.

При комнатной температуре от 20°С до 30°С

Некоторые продукты, например сухие (мука, соль, сахар, рис, макароны, крупы, печенье), можно хранить при комнатной температуре 20-30°С.

Срок хранения таких продуктов достаточно долгий — несколько недель или месяцев. Расположите их на полках стеллажа или шкафа.

Ежедневно проверяйте температуру охлаждённых и замороженных продуктов и мест, где они расположены. Используйте термометр. Он может быть встроенным или отдельным.

Проверяйте температуру в холодильных камерах/холодильниках и морозильных камерах каждый день. Используйте термометры для контроля встроенных в оборудование штатных датчиков температуры.

Отражайте регулярность проведения замеров температуры и соответствие значений допустимым нормам удобным способом (в специальном журнале или в контрольном листе). Разместите контрольный лист и ручку для записи для удобства на дверце холодильника (морозильной камеры, кладовки).

При правильном расположении продуктов питания их качество и безопасность сохранятся в течение всего срока годности.

Маркировка

Маркировка поможет поддерживать порядок расположения и рациональную ротацию продуктов, находящихся на хранении и используемых для приготовления пищи.

В зависимости от целей наносите на маркировочные этикетки необходимое количество информации – наименование продукта, ингредиенты, условия хранения, срок годности.
Маркируйте продукты, которые поступают на хранение, чтобы понимать, в течение какого срока их можно использовать (употребить) и хранить.
Указывайте дату и время, когда продукт был получен или открыт.
Для удобства допускается указывать время и дату, когда продукт должен быть использован.

Срок хранения пищевых продуктов может измениться после вскрытия упаковки изготовителя. В первую очередь следуйте инструкции о сроках годности, указанной производителем.

> ТР ТС 021/2011, СТАТЬЯ 17, ПУНКТ 13
>
> В случае если осуществляется реализация пищевой продукции, не упакованной в потребительскую упаковку, или часть информации о которой размещена на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке, продавец обязан довести информацию о такой продукции до потребителя.

Продукты, готовые к употреблению или доставке, должны содержать необходимую маркировку с информацией о продуктах и продавце (производителе).

Не допускайте перетаривания и перемаркировки продуктов с целью фальсификации информации о свойствах и качестве продуктов, сроках годности и условиях хранения.

Маркировка не должна допускать загрязнения/порчи, изменения свойств и качества продукта.

Предусмотрите удобный способ нанесения маркировки на упаковку пищевого продукта, например путем наклеивания.
Чтобы сократить время, затрачиваемое на маркировку, старайтесь оптимизировать данный процесс: готовьте маркировочные этикетки заранее, используйте программные продукты и маркировочное оборудование (например, маркировочный пистолет или принтер).
Часть информации может быть указана на кассовом чеке.

Удобно использовать кодификацию отдельных групп информации, не увеличивая площадь маркировочных этикеток.

Следите, чтобы маркировка наносилась своевременно, включала всю необходимую информацию, легко читалась и не содержала ошибок.

Маркировка о сроке годности может отсутствовать на некоторых продуктах, таких как: свежие цельные овощи и фрукты, алкогольные напитки крепче 10%, продукты, состоящие в основном из сахара (леденцы, шоколад, пряники, вафли, печенье — в закрытых упаковках). Предполагается, что такие продукты могут храниться в течение длительного срока (до 1 года) при соблюдении условий хранения.

Для продуктов, которые предполагается употребить в течение 24 часов после изготовления, например хлебобулочных изделий или салатов, маркируется время или смена изготовления.



Приготовление

Правильное приготовление пищевых продуктов влияет не только на их вкусовые качества, но и на безопасность.

Доставайте продукты из холодильника непосредственно перед их приготовлением. Тщательно промывайте овощи и фрукты — остатки земли и удобрений могут загрязнить рабочие поверхности, инвентарь и пищу.

ТР ТС 021/2011, СТАТЬЯ 12, ПУНКТ 2

Вода в разных агрегатных состояниях, используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, должна соответствовать следующим требованиям:

1. Вода, используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующая с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства — члена Таможенного союза.

2. Пар, используемый в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующий с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, не должен являться источником загрязнения пищевой продукции.

3. Используемый в производстве (изготовлении) пищевых продуктов лёд должен быть изготовлен из питьевой воды, соответствующей установленным законодательством государства — члена Таможенного союза требованиям к питьевой воде.

Вода, используемая для приготовления и промывания пищевых продуктов, должна быть питьевого качества, а лёд и пар для обработки пищи должны быть получены из питьевой воды.

Правильные температурные режимы на разных этапах обработки пищи помогут предотвратить распространение вредных бактерий и порчи продуктов.
Размер продукта существенно повлияет на время приготовления, разогрева, остывания, размораживания и замораживания. Если разделить продукт на порции — времени понадобится меньше.

Разделяйте предметы, используемые с сырыми пищевыми продуктами и готовой к употреблению пищей. Это позволит снизить риск перекрёстного загрязнения. Старайтесь использовать большее количество разделочных досок и других предметов меньшего размера, чем несколько крупных. Это позволит мыть их в посудомоечной машине.

Если вы готовите еду в большом количестве или продукты большого размера, проверяйте их на готовность в нескольких местах.

Используйте щипцы, вилки, прихватки и другие приборы, чтобы не прикасаться к продуктам руками.

Будьте особенно внимательны при использовании фритюрниц, бойлеров, духовок, работающих при очень высоких температурах в контакте с маслами, жирами и другими горючими веществами. Для этого расположите, например, фритюрницы на безопасном расстоянии от источников открытого пламени или установите вертикальный разделитель над верхней ее частью. Предпочтите фритюрницу с устройством, ограничивающим высокую температуру, которое автоматически отключит топливо или питание, если температура масла превысит 250°C.



Особенности работы с отдельными продуктами

Сырые мясо, рыба, птица, свежие яйца требуют более внимательного обращения и тщательного приготовления.

Желательно работать с сырыми мясом, рыбой, птицей в различных зонах от других продуктов. Если это невозможно, то распределите работу с ними во времени и тщательно очистите и продезинфицируйте между задачами все рабочие поверхности.

Никогда не используйте одну и ту же разделочную доску или ножи для приготовления сырого мяса, рыбы или птицы и готовых к употреблению продуктов питания (если только они не были тщательно очищены и продезинфицированы перед этим). Для удобства можно использовать промаркированные или разноцветные разделочные доски, ножи и другие предметы: для мяса, для рыбы, для птицы и для других продуктов. Закрепите каждый цвет (маркер) для отдельного вида продуктов.
Это помогает предотвратить перекрестное загрязнение и распространение вредных бактерий, аллергенов от одной пищи к другой.

Используйте отдельное оборудование (вакуумные упаковочные машины, ломтерезки, мясорубки) для сырых и готовых к употреблению продуктов. Сложные части таких машин с большим количеством подвижных деталей очень сложно очистить до безопасного уровня. Для эффективной очистки такое оборудование должно быть очищено и продезинфицировано в разобранном виде.

Нежелательно мыть сырое мясо и птицу, так как вода не поможет избавиться от вредных бактерий и аллергенов, но при этом может попасть брызгами на окружающие поверхности, предметы и готовые к употреблению продукты питания.

Яйца и яичные продукты содержатся во многих блюдах и кондитерских изделиях. Полностью безопасны только яйца, прошедшие термическую обработку.

Если по рецептуре блюда яйцо не будет приготовлено полностью, то для снижения рисков заражения патогенными микроорганизмами необходимо:

- использовать яйца только с чистой яичная скорлупой, без трещин;
- при работе с яйцами тщательно мыть руки водой с мыльным раствором;
- хранить яйца в холодильнике, изолировано упаковав от других продуктов;
- соединять яйца непосредственно перед приготовлением;
- уделить особое внимание тщательному приготовлению яичных продуктов.

По возможности отдавайте предпочтение пастеризованным яичным продуктам для подачи блюд с сырыми или не полностью обработанным яйцами (например, майонез, мусс, крем, соус, гоголь-моголь).

Если нет возможности приобрести готовые пастеризованные яйца (от производителя), их несложно пастеризовать самостоятельно.

Правила пастеризации яиц:

1. Используйте яйца комнатной температуры.
2. Разместите яйца в один слой в толстостенной кастрюле, покрыв сверху на 2-3 см водой.
3. Нагрейте и выдержите при температуре 60 °С не менее трех минут для яиц среднего размера и не менее 4-5 минут для крупных. Температуру воды проверяйте с помощью термометра. Температура, при которой сворачивается белок, – 65°С.
4. После пастеризации незамедлительно охладите яйца и внимательно осмотрите их. Если на яйцах появились трещины, то не рекомендуется употреблять их в сыром виде.
5. Пастеризованные целые яйца можно хранить в холодильнике до 7 дней.



Готовые продукты

При приготовлении готовых блюд строго следуйте внутренней технологической карте.

Постарайтесь готовить еду непосредственно перед подачей или поддерживайте необходимые условия для ее сохранения.

При необходимости перед подачей разогрейте готовые охлаждённые продукты до безопасной температуры. Чтобы пища разогревалась равномерно, помешивайте.

Хранение продуктов, готовых к употреблению и раздаче, допускается при температуре выше 65°С с использованием специальных витрин, на мармитах. Хранение при высокой температуре свыше 3 часов может привести к потере продуктом привлекательного вида.

Рекомендуется реализовать приготовленные к употреблению продукты в короткий срок, но не более чем в сроки хранения, установленные технологической картой.

Промаркируйте готовые продукты, не используйте их по истечении срока годности.

❄ Замораживание

Замораживание продукта позволит продлить срок его хранения до нескольких недель или месяцев.

Хранение при температуре от -18°C и ниже предотвращает рост опасных бактерий, но при этом влияет на качество продуктов: то есть пища остается безопасной, но со временем становится менее питательной и полезной.
Перед заморозкой горячих продуктов остудите их до комнатной температуры, затем поместите в холодильник и охладите до безопасной температуры. После этого продукты могут быть заморожены.

Для охлаждения до комнатной температуры можно использовать следующий способ: поместите емкость с продуктом в другую емкость размером больше, например раковину. Наполните большую емкость водой со льдом. Воды должно быть столько, чтобы она не попала в емкость с продуктом. По мере необходимости добавляйте лёд и удаляйте лишнюю воду.

Имейте в виду, что на время остывания температура продукта становится небезопасной, поэтому такой процесс не должен занимать более двух часов.
Замороженные продукты должны храниться в морозильной камере.

Неправильное размораживание и хранение могут привести к росту опасных бактерий. Убедитесь, что в процессе хранения замороженных продуктов непрерывно поддерживается нужная температура.

Размораживание

При приготовлении учитывайте, что размораживание пищевых продуктов потребует времени. Разделите продукт на порции — времени понадобится меньше.

Для безопасного размораживания поместите продукты в закрытом контейнере в холодильник. Расположите их ниже готовых к употреблению продуктов питания для предотвращения распространения вытекающей жидкости.

Размораживание при помощи проточной холодной воды или микроволновой печи позволит ускорить процесс. Но эти способы менее безопасны: убедитесь, что вокруг чисто, а продукты герметично упакованы.
Следите за температурой размораживаемых продуктов, чтобы она не приблизилась к потенциально опасной.
При размораживании в микроволновой печи следуйте инструкциям производителя.

Избегайте размораживания продуктов при комнатной температуре. Такой способ является наиболее рисковым.

Если продукты не будут приготовлены непосредственно после размораживания, храните их в холодильнике. Не замораживайте повторно ранее размороженные продукты — это может повлиять на их качество.

Используйте пищевые продукты в течение 24 часов после размораживания.



Аллергены

Уделяйте особое внимание наличию в готовых блюдах пищевых продуктов и веществ, способных вызывать серьезные аллергические реакции.

Наиболее распространенными аллергенами являются: орехи, яйца, рыба и морепродукты, молочные продукты, горчица, злаковые растения и соевые бобы. Будьте внимательны при приготовлении продуктов, содержащих аллергены, — рекомендуется использовать отдельную посуду и инвентарь или тщательно промывать их после обработки использования.

При приготовлении пищевых продуктов избегайте их контакта с основными аллергенами. Готовьте блюда, содержащие в своем составе аллергены, отдельно от остальных блюд и пищевых продуктов. Даже в незначительном количестве аллергены могут стать угрозой для здоровья посетителя. Храните пищевые продукты, являющиеся аллергенами, отдельно от остальных продуктов и блюд в герметичной упаковке.

Следите за тем, чтобы персонал был хорошо осведомлен о наличии в готовых блюдах аллергенов и мог проинформировать потребителя. Также инструктируйте персонал относительно принятия экстренных мер при проявлении у посетителей аллергических реакций (неотложный вызов врача).

Если готовый к реализации продукт может содержать аллергены, обязательно указывайте это в его составе и описании (включая ингредиенты составных соусов и приправ, декоративные элементы). Старайтесь, чтобы данная информация была максимально заметна. Обновляйте меню при изменении рецепта.
В меню можно включить отдельный лист, содержащий перечень блюд с указанием содержащихся в них аллергенов.
Ниже указаны наиболее распространенные аллергены, но у ваших посетителей может быть нежелательная реакция на любой продукт и вне этого списка. Поэтому лучшая практика — указание детального состава всех блюд в меню и высокая квалификация вашего персонала.

Не допускайте попадания аллергенов в продукты, в составе которых они не указаны.
Список основных аллергенов:

- орехи и косточковые (фундук, грецкий орех, арахис, орех пекан, бразильский орех, фисташка, кешью, макадами, миндаль) — в соусах, десертах, выпечке, мороженом, марципанах, ореховом масле, ореховой муке;
- яйца — в пирожных, муссах, соусах, макаронных изделиях, выпечке, некоторых мясных продуктах, майонезе;
- молоко — в йогурте, сливках, сыре, сливочном масле, десертах, выпечке, глазури, карамели;
- рыба — в некоторых салатных приправах, рыбном соусе, пицце и пасте;
- ракообразные — креветки, омары, крабы в соусах, пицце и пасте;
- моллюски – мидии, кальмары, улитки, устрицы в соусах, пицце и пасте;
- зерновые культуры, содержащие клейковину пшеницы, ячмень, рожь, овес — в продуктах, содержащих муку, — хлебе, макаронных изделиях, кондитерских изделиях, мясных продуктах, соусах, супах, тесте;
- сельдерей (стебли, листья, семена) — в салатах, супах, напитках;
- горчица (жидкая горчица, горчичный порошок, семена горчицы) — в салатных заправках, соусах, маринадах, супах, мясных продуктах;
- семена кунжута — в хлебе, кунжутном масле, десертах, соусах;
- мёд — в десертах, выпечке, соусах.

Изъятие продуктов из оборота

Употребление испорченных продуктов запрещено. Это может навредить здоровью.

ТР ТС 021/2011, СТАТЬЯ 5, ПУНКТ 4

Пищевая продукция, не соответствующая требованиям настоящего технического регламента и (или) иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на неё распространяется, в том числе пищевая продукция с истекшими сроками годности, подлежит изъятию из обращения участником хозяйственной деятельности (владельцем пищевой продукции) самостоятельно, либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора) государства — члена Таможенного союза.

Регулярно проверяйте продукты, которые храните и используете. Скоропортящиеся продукты рекомендуется проверять каждый день.
Фиксируйте регулярность и результаты проверок удобным способом (специальный письменный или электронный журнал, чек-лист). При необходимости дополните отчеты фотоматериалами.

Прекратите использование продуктов, если срок годности истёк, а также если при хранении или перевозке продуктов допущено нарушение, которое могло привести к их порче или повреждению.

Признаками испорченных продуктов могут быть:

- размягчение и потемнение овощей и фруктов;
- появление плесени;
- неприятный, не свойственный продукту горьковатый или кислый запах.

Признаки порчи могут быть обнаружены также после слишком длительного хранения продуктов в холодильнике или морозильной камере. Длительная заморозка может привести к появлению ледяных ожогов на продуктах: это происходит в результате потери влаги и повреждения текстуры продукта и говорит о потере качества.

ТР ТС 021/2011, СТАТЬЯ 18, ПУНКТ 1

Утилизации подлежит пищевая продукция, не соответствующая требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

При обнаружении испорченные продукты должны быть утилизированы: неважно при каких условиях и в течение какого срока они хранились.

Если испортился один из продуктов, хранящихся рядом, проверьте остальные. Отделите испортившийся продукт от сохранившихся и утилизируйте его.

В случае если порча обнаружена на ранней стадии, продукт (овощи, фрукты) может быть всё еще пригоден к использованию, хотя и потеряет привлекательный вид. Отделите испорченную (мягкую, потемневшую) часть продукта и утилизируйте, а остальное — используйте для приготовления при высокой температуре. Такое использование продукта не допускается, если появился неприятный запах.

Отходы

Эффективное управление отходами обеспечит безопасность деятельности и поможет сократить расходы.

ТР ТС 021/2011, СТАТЬЯ 16, ПУНКТЫ 1

Отходы, образующиеся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, должны регулярно удаляться из производственных помещений.

Обеспечьте порядок в кухне и держите ее свободной от мусора. Для удобства расположите небольшой контейнер для отходов, образующихся в процессе обработки пищи, рядом с рабочей поверхностью. Опустошайте и очищайте его регулярно в течение дня.

Будьте особенно осторожны, когда выбрасываете упаковку и отходы от сырой пищи. Если упаковка от сырых продуктов прикоснулась к рабочей поверхности, то промойте ее, а затем продезинфицируйте.

ТР ТС 021/2011, СТАТЬЯ 16, ПУНКТЫ 5

5. Удаление и уничтожение отходов из производственных помещений, с территории производственного объекта по производству (изготовлению) пищевой продукции не должны приводить к загрязнению пищевой продукции, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью человека.

Пищевые отходы должны храниться в определенном месте в закрытом контейнере, в достаточном удалении от вашего кафе, но не менее 20 метров от жилого здания. При плотной жилой исторической застройке допускается размещение контейнеров на площадках для мусора, используемых жителями. Заключите с управляющей компанией договор на использование таких контейнерных площадок.

Регулярно очищайте и дезинфицируйте контейнеры для сбора отходов, а также территории, на которых они расположены. Места скопления отходов привлекают грызунов и насекомых. При необходимости воспользуйтесь специальными средствами от вредителей.

Если в вашем регионе организована инфраструктура для раздельного сбора мусора, то рекомендуем по возможности минимизировать объем образуемого мусора. Хорошей практикой может стать организация специального помещения — компакторной, в котором при низких температурах можно хранить, уменьшать объем и провести первичную сортировку образуемых отходов.

«Zero Waste»

В настоящее время во многих странах применяется безотходное производство «Zero Waste» — экоориентированный подход к ведению бизнеса, предполагающий ответственное и бережное отношение к природе, повышение культуры потребления.

Основные виды отходов в кафе, ресторане:

- пищевые отходы (фрукты и овощи, хлебобулочные изделия, яйца, мясо, жиры, крупы, молоко, растительное масло);
- битая посуда (тарелки, кружки, стаканы);
- пластиковые, бумажные пакеты и упаковка, картонные коробки;
- оберточная упаковка (бумага, пластик), рекламные, информационные листовки.

Пищевые отходы занимают значительную долю и являются опасными, поскольку в процессе разложения выделяют метан, активный парниковый газ, а также создают благотворную среду для насекомых, вредителей и болезнетворных организмов.

Причины образования большого количества пищевых отходов в индустрии питания:

- переизбыток продуктов на складе;
- излишние очистки в процессе обработки;
- нерациональный график поставки запасов;
- просроченные продукты, готовая пища, остатки блюд, а также продукты длительного хранения.

Минимизируйте количество пищевых отходов на каждом этапе производства и логистики.

Помимо сбора, хранения и утилизации отходов, рекомендуем провести аудит, изучить потоки отходов, образующихся в вашем заведении, определить их источники и разработать систему управления отходами, руководствуясь основными принципами:

1. Сокращайте количество отходов — предотвращайте их возникновение.

Обратитие внимание на качество, количество и оборачиваемость продуктов.

Оборот:

- не делайте излишних запасов, особенно скоропортящихся продуктов, следите за условиями хранения;
- контролируйте выполнение графика поставок продуктов;
- ведите по возможности автоматический контроль учета запасов и планирования закупок, используя программы для отслеживания товарных запасов; система определит минимальный и максимальный уровень запасов каждого продукта, отследит сроки годности и сформирует заказ поставщикам на товары, запас которых подходит к концу.

Качество:

- введите систему маркировки запасов с указанием содержимого, даты истечения срока годности, условий хранения и обработки;
- используйте ваши запасы с учетом сроков их поставки (в первую очередь используйте те, что закупили раньше) во избежание потерь из-за истечения срока годности;
- проверяйте целостность упаковки продуктов длительного хранения на предмет повреждения, соблюдайте условия хранения, особенно свежих овощей;

Количество:

- старайтесь заказывать мясо крупными кусками;
- если в процессе приготовления (выпечки) используете яйца, то приобретайте по возможности не целые яйца, а желток и белок отдельно, тем самым вы избежите отходов яичной скорлупы;
- заказывайте продукты и материалы в максимально крупной упаковке или россыпью, договоритесь с поставщиками о возврате использованной упаковки;
- оптимизируйте меню. Уберите позиции, которые редко заказывают гости. Вы можете сделать меню небольшим и концептуальным, сезонным или ориентированным на узкие группы потребителей;
- рассчитывайте порции блюд. Если вы готовите слишком большие порции, предлагайте гостю забрать оставшуюся еду с собой. Вводите в меню половинные порции;
- минимизируйте использование одноразовых материалов, найдите альтернативу.

Упаковка:

- используйте для еды, забираемой из ресторанов, бумажные пакеты, не вкладывайте в заказы по умолчанию соломинки, салфетки, пакеты, пластиковую посуду, только если об этом попросят посетители;
- используйте бумажные пакеты из вторичного сырья;
- если вы предлагаете еду на вынос, используйте минимальное количество упаковки, и только те ее виды, которые можно подвергнуть вторичной переработке.

Кухня:

- сделайте выбор в пользу металлических или нейлоновых фильтров в кофеварках;
- предоставляйте тканую униформу для персонала, работающего на кухне;

- используйте для уборки тряпки из ткани (регулярно стирайте их), а не бумажные полотенца;
- мотивируйте персонал использовать керамические кружки, бокалы для питья, исключите одноразовые стаканы, тарелки из пластика и бумаги;
- для чистки кастрюль, сковородок и прочих предметов используйте синтетические мочалки, они дольше прослужат;
- установите в раковинах для мойки посуды инсинкераторы для снижения количества отходов в мусорных баках и засора в трубах.

Сервировка:

- отдавайте предпочтения многоразовым емкостям при подаче гостям, например сахара, масла, специй, джема;
- подавайте напитки и пиво из специальных разливных устройств (кегов) вместо маленьких банок и бутылок;
- подавайте прохладительные напитки на картонных, а не на бумажных подставках, либо совсем без них;
- откажитесь от одноразовой посуды (пластиковые, бумажные или пенопластовые стаканы и тарелки);
- используйте тканевые салфетки, тканевые или пластиковые скатерти для стола вместо бумажных; откажитесь от картонных подставок под тарелки;
- печатайте меню, например, на переработанной бумаге, на подставках для тарелок, или используйте специальные доски.

Помните, что правильный сбор и сортировка отходов важны, но еще важнее то, что чем меньше вы производите отходов, тем меньше придется утилизировать.

2. Рациональное использование

Безотходное меню: старайтесь использовать каждый продукт полностью. Многие рестораны, например, подают на стол ленточки из овощей, остальное идет в отходы, или выкидывают блюда, если его передержали на раздаче. Очень важно понимать, что подобное расточительство приводит к увеличению большого количества отходов, а это, в свою очередь, — к увеличению мест захоронения мусора.

В процессе приготовления блюд образуются первичные отходы (очистки, обрезки, кожура в результате работы с овощами, внутренности, кожа, кости от разделки мяса, рыбы) и вторичные отходы (обрезь в результате порционирования, например при разделке готового филе из индейки). Накапливайте пищевые отходы и остатки, за исключением скоропортящихся продуктов, и готовьте безотходные блюда, например из кожуры фруктов варенье или из обрезков куриного филе салат, из оставшихся костей бульоны, соусы.
Используйте продукты рационально, например, если у вас остается не полностью использованная курица, приготовьте из нее сэндвичи, запеканку, суп.
Это также позволит вам снизить себестоимость блюд, например введите сет-меню.

Организуйте бесплатные обеды для нуждающихся, передачу остатков продуктов и блюд (с неистекшим сроком годности) в благотворительные организации, социальные столовые.

3. Переработка и компостирование

Отправляйте пищевые отходы на компостирование или иную переработку, отходы могут использоваться в качестве сырья для других индустрий.
Например, договоритесь о поставках (в рамках продажи или передачи) пищевых отходов производителям кормов для домашних животных (отработанные пищевые жиры и масла), фермерским хозяйствам, сельскохозяйственным предприятиям для дальнейшего производства компоста, производителям биодизельного топлива (растительные масла).

Примеры отходов, подходящих для компоста, — овощные и фруктовые очистки, испорченные замороженные продукты и хлебобулочные изделия, яичная скорлупа, остатки готовых блюд, морепродукты, картонная упаковка, бумажные фильтры и пакетики чая, бумажные полотенца, тарелки, салфетки, подносы, чашки и обертка от продуктов; биоразлагаемый пластик (тарелки, чашки, подносы, пакеты).

Уточните информацию о пунктах приема металла, макулатуры, стекла, вторсырья в вашем регионе. Составьте график сдачи отходов на переработку, помните о том, что вы можете внести свой вклад — остановить рост свалок.

В рамках совершенствования практики управления отходами привлекайте гостей и поставщиков. Разместите информацию о вашей программе по сокращению и переработке отходов на сайтах или на видных местах вашего кафе, например:

- как обращаться с пустыми банками, бутылками и прочими твердыми бытовыми отходами;
- о предоставлении гостям скидки при покупке еды на вынос, если они принесут свои многоразовые контейнеры; например, большой популярностью пользуется возможность покупки кофе в свою тару — «My cup, please» — это движение за отказ от одноразовых стаканчиков в пользу многоразовых альтернатив;
- откажитесь от пластиковых трубочек, можно заменить их бамбуковыми;
- помещайте на упаковку товара объявления о возможности ее вторичной переработки.



Раздел 4. Персонал

Ответственный и квалифицированный персонал — залог успеха вашего заведения.

Обычно ключевыми сотрудниками ресторана являются управляющий и шеф-повар, поэтому к их выбору отнеситесь с особым вниманием. При выборе руководствуйтесь рекомендациями коллег или по возможности обратитесь за консультацией к профессиональному менеджеру по подбору персонала.

Подбор поваров и кухонного персонала доверьте шеф-повару, а подбор официантов, барменов и технических работников — управляющему. Так, вы обеспечите слаженную работу всего коллектива.

Наличие испытательного срока позволит принять окончательное решение о ценности сотрудника.

Сотрудники, работающие с продуктами питания, должны понимать все риски распространения инфекционных и вирусных заболеваний.

Содержащиеся на руках людей бактерии могут попасть в пищу в процессе приготовления, обработки, подачи пищи. Самый простой способ предотвратить распространение бактерий – это соблюдение сотрудниками правил гигиены и мотивация к этому же ваших гостей.

Уделите внимание чистоте и безопасности рабочих мест. Это поможет снизить риск загрязнения пищи, а в некоторых случаях – риски травмирования и возникновения возгораний. Для поддержания чистоты требуются регулярная и тщательная уборка помещения и очистка коммуникационных систем, оборудования и инвентаря.

Мотивируйте персонал соблюдать правила безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря, а также правила пожарной безопасности.

❤ Здоровье персонала

Риск загрязнения пищевых продуктов тесно связан с человеческим фактором.

Каждый работник пищевой организации может стать источником загрязнения продуктов.

Загрязнение пищевой продукции может произойти на любом этапе работы — при транспортировке, хранении, приготовлении, реализации. Ограничьте контакты с пищей сотрудников с вирусными или инфекционными заболеваниями и их признаками.

ТР ТС 021/2011, СТАТЬЯ 11, ПУНКТ 6

6. Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством государства — члена Таможенного союза.

ТР ТС 021/2011, СТАТЬЯ 17, ПУНКТЫ 10

10. Работники, занятые на работах, которые связаны с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством государства — члена Таможенного союза.

При поступлении на работу каждый сотрудник должен проходить медосмотр и регулярно повторять обследование в дальнейшем. Это может быть подтверждено записями в его медицинской книжке, справками о прохождении медицинского осмотра, записями в реестрах информационных систем организаций здравоохранения.

ТР ТС 021/2011, СТАТЬЯ 11, ПУНКТ 7

7. Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с производством (изготовлением) пищевой продукции.

ТР ТС 021/2011, СТАТЬЯ 17, ПУНКТ 11

11. Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции.

Не допускайте к работе с пищей сотрудников, имеющих:

- симптомы кожных заболеваний (язвы, раны);
- признаки пищевого отравления (например, диарея или рвота);
- симптомы простуды (насморк, кашель, чихание).

В начале смены проводите опрос сотрудников, чтобы установить отсутствие у них симптомов вирусных или инфекционных заболеваний. Мотивируйте персонал информировать о наличии таких симптомов у самих сотрудников и (или) проживающих с ними лиц.

Если такие симптомы проявляются у работника в течение рабочего дня, он должен сообщить об этом руководству. Для снижения риска заражения пищевых продуктов такой работник должен быть отстранен от работы на срок, необходимый для выздоровления.

Продолжать работу с пищей рекомендуется не ранее чем через 48 часов после избавления от симптомов.

В крайнем случае, при слабо выраженных симптомах простудных заболеваний, работать можно, только надев медицинскую повязку и используя одноразовые бумажные носовые платки. При этом сотрудник может быть задействован в процессах, исключающих контакты с пищевыми продуктами, посудой и другими приборами, к которым прикасается пища.

Хорошей практикой является проведение выездного медицинского обследования по месту работы и забор материалов проведения лабораторных исследований у всех сотрудников организации за счет работодателя. Это позволит вам обеспечить достоверность информации о здоровье персонала, а следовательно, и уровень безопасности посетителей.



Рабочая одежда

Одежда и аксессуары работников влияют на риск загрязнения продуктов.

Снимайте часы и украшения при работе с пищей – на них скапливается большое количество бактерий. Кроме того, мелкие предметы и украшения могут попасть в пищу.

Если на руках или запястьях надеты украшения, приложите дополнительные усилия для тщательной очистки участков тела под и вокруг украшения. Если вы носите даже самые простые кольца на руках, надевайте перчатки. Не трогайте украшения во время обработки пищи (особенно в виде пирсинга).

При работе с пищевыми продуктами каждый сотрудник должен носить специальную одежду в зависимости от специфики своей деятельности: фартук, перчатки, колпак, комбинезон, халат и прочее.

Вы можете установить более жесткие требования к внешнему виду персонала, закрепив их во внутренних инструкциях.
По возможности разместите наглядные материалы в местах работы персонала.
Обеспечьте внутренний контроль за соблюдением требований к персоналу.

Чтобы снизить риск загрязнения пищи:

- должна быть чистая одежда, поэтому предпочтите для неё цвет, на котором будут видны загрязнения, например белый;
- застёжки на специальной одежде должны быть прочно прикреплены;
- откажитесь от карманов для снижения риска попадания в пищевые продукты посторонних мелких предметов;
- меняйте одежду по мере её загрязнения;
- носите специальную одежду только в местах обработки продуктов питания и снимайте при посещении туалета или других перерывах.

Волосы работников должны быть собраны сзади, желательно спрятаны под головным убором (колпаком, кепкой, платком).
Не прикасайтесь к волосам и лицу в процессе работы с продуктами. Носите минимальное количество аксессуаров для волос или обеспечьте их безопасность.

> ТР ТС 021/2011, СТАТЬЯ 14, ПУНКТ 3
>
> В производственных помещениях не допускается хранение личной и производственной (специальной) одежды и обуви персонала.

Для хранения личной одежды и вещей сотрудников оборудуйте отдельное место (маленькую комнату или закрывающийся шкаф с вешалками и ящиками). Расположите раздевалки так, чтобы доступ к производственным, складским помещениям минимизировал риск загрязнения рабочей одежды персонала.

В случае небольшого пореза остановите кровь и покройте рану цветным водоустойчивым пластырем. Если он отклеится, яркий цвет позволит это заметить. Если вы используете бинт, то сверху он должен быть покрыт водонепроницаемой повязкой или перчаткой. Обеспечьте наличие полностью укомплектованной аптечки первой помощи.

Гигиена персонала

Невозможно обеспечить стерильность всех предметов, с которыми контактирует персонал при обработке продуктов питания.

Бактерии могут попасть в пищу через руки человека, поэтому при контактах с пищей обязательно соблюдение персоналом правил личной гигиены.

Уровень соблюдения правил личной и пищевой гигиены напрямую влияет на принятие посетителем решения о повторном посещении вашего заведения.

Уделяйте внимание обучению всех сотрудников правилам личной гигиены и безопасной работе с пищевыми продуктами.

Самый простой способ предотвратить распространение бактерий — иметь всегда чистые руки. Поэтому необходимо мыть их перед каждой операцией с едой.

Мойте руки каждый раз после проведения уборки, очистки оборудования, удаления отходов, после работы с грязной посудой, после использования моющих средств или химикатов, после обращения с деньгами, после контактов с животными или детьми, после прикосновения к волосам, коже головы или тела.
В процессе приготовления пищи мойте руки после обработки сырых продуктов — мяса, рыбы, птицы, яиц.

Двукратное мытье рук рекомендуется после посещения туалета; после того, как вы высморкаетесь, прокашляетесь или чихнете; после курения табачных изделий.

Регулярно дезинфицируйте руки. Грязные руки необходимо очищать водой с мылом перед использованием дезинфицирующего средства.
Средства для дезинфекции рук, включая гели или пену, не должны использоваться вместо мытья рук с мылом.

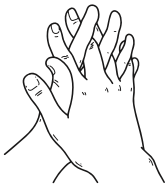
Сотрудник может обращаться с деньгами и едой одновременно (например, в ресторане на вынос) при условии, что еда защищена от загрязнения. Защищайте пищу упаковкой или за счет использования специальных приспособлений: щипцов, чистых перчаток, пластиковых пакетов наизнанку, сервировочных тарелок или других приспособлений.

Само использование перчаток не предотвращает распространение микробов, поэтому используйте перчатки правильно:

- мойте и сушите руки перед тем, как надеть перчатки, и после того, как вы их сняли;
- меняйте перчатки перед началом выполнения другого вида работ;
- поддерживайте короткую длину ногтей, несмотря на то, что вы надеваете перчатки;
- меняйте перчатки каждый раз, когда выполнение операции прерывается обращением с деньгами;
- не забывайте, что микробы могут переноситься перчатками на продукты, которые не будут готовиться при высокой температуре.



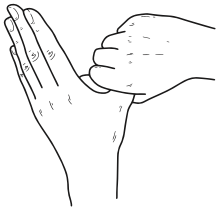
1. Намочите руки теплой водой.



2. Добавьте мыло (желательно жидкое) или пенообразователь и потрите их в течение 15-30 секунд — получится пена.



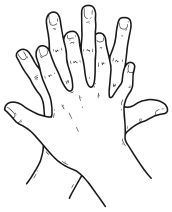
3. Потрите кисти рук с обеих сторон.



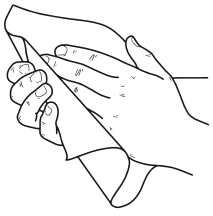
4. Вымойте кончики пальцев.



5. Чистые щетки для ногтей помогут удалить тесто и другие трудно удаляемые остатки пищи.



6. Смойте пену теплой водой.



7. Тщательно высушите руки воздухом или сухим полотенцем, например бумажным.

Многоразовые полотенца используются только один раз, а затем стираются и сушатся перед повторным использованием.

Помните, что правильная сушка рук так же важна, как их мытье. Недостаточно просто встряхнуть руки или быстро вытереть их.

Не используйте для сушки рук одежду, фартуки или ткани, предназначенные для вытирания посуды.
Избегайте повторного загрязнения вымытых рук, например отключите кран с помощью чистого бумажного полотенца.

Использование специальных сканеров или систем дезинфекции с функцией UV-сканера поможет контролировать уровень чистоты рук сотрудников.

Избегайте ненужных контактов с готовой к употреблению пищей. Используйте для этого щипцы, перчатки, жиронепроницаемую бумагу или вынутые наизнанку пищевые пластиковые пакеты. Не используйте пальцы для дегустации еды.

ТР ТС 021/2011, СТАТЬЯ 11, ПУНКТ 5

Запрещается принимать пищу непосредственно в производственных помещениях.

Сотрудникам заведения запрещается принимать пищу и напитки в процессе работы с продуктами. Предусмотрите для этого отдельное место или возможность в зале для гостей, когда это не помешает вашим гостям.

Чихайте и кашляйте вдали от продуктов питания; не дуйте в пакеты, которые будут в дальнейшем соприкасаться с едой. Курите только во время перерыва в специально отведенном месте.

При порционировании и раздаче пищи старайтесь не прикасаться к продуктам голыми руками. Не используйте голые руки для того, чтобы положить лед в стакан. Всегда используйте щипцы, совки или другую посуду для раздачи льда или оборудование для обработки льда.

Подавайте посетителям столовые приборы таким образом, чтобы исключить прямой контакт с ними. Используйте, например, салфетки или индивидуальную упаковку. Предоставляйте посетителям отдельные сервировочные приборы для блюд, которые употребляются совместно.
Убедитесь, что посуда и столовые приборы не загрязнены, не разбиты, не сломаны и не треснуты.

При перемещении еды не прикасайтесь руками к той стороне посуды, на которой расположена пища. Держите блюдо снизу. Не прикасайтесь к внутренним сторонам чашек, стаканов и т. д. Берите их за ручки и наружные стороны. Для перемещения блюд и напитков расположите их на подносе.
Не подавайте пищу, которая упала на пол или подверглась воздействию загрязняющих веществ (например, моющих средств, вредителей).

Содержите столовую зону в чистоте, не смахивайте крошки или остатки пищи на пол. Протирайте столы чистой тряпкой с дезинфицирующим средством.

Выполняйте замену и очистку изделий из ткани (салфеток, скатертей и т. д.) по мере загрязнения.

Старайтесь регулярно менять меню, так как на его поверхности со временем скапливается большое количество бактерий и загрязнений. Если вы используете ламинированное меню, регулярно мойте и дезинфицируйте его.



Чистота и уборка

Один из главных источников загрязнения пищи — это окружающая среда, поэтому необходимо поддерживать в чистоте помещения и места, где хранится и обрабатывается пища.

Разработайте план проведения очистки, дезинфекции, дезинсекции, график уборки и производственного контроля.

ТР ТС 021/2011, СТАТЬЯ 14, ПУНКТ 1, ПОДПУНКТ 6

Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений.

Проводите уборку с учетом обеспечения безопасности пищевых продуктов, оборудования, контактных поверхностей. Определите объекты или зоны, требующие очистки и обработки, способы уборки или дезинфекции, а также используемые при этом химические вещества.

Ежедневная уборка предотвращает загрязнение продуктов питания, а также обеспечивает чистоту производственных зон и участков обслуживания на протяжении рабочего времени.

При уборке уделите особое внимание предметам и поверхностям, контактирующим с пищей и людьми. Любые поверхности, не соприкасающиеся с пищей (пол, стены, двери, окна, крупная техника) также рекомендуется регулярно очищать и дезинфицировать.

Помните, что наибольшее количество вредных и опасных бактерий содержится на предметах, к которым люди чаще всего прикасаются в процессе работы (выключатели, переключатели, ручки дверей и ящиков, раковины, краны, кассовый и телефонный аппараты, весы и т. д.). Такие предметы требуют ежедневной очистки в конце рабочего дня.

Своевременно устраняйте загрязнения, возникающие в процессе работы (например, что-либо рассыпалось или пролилось).

Очищайте рабочие поверхности каждый раз после обработки сырой пищи, если дальнейшие операции будут связаны с обработкой готовых к употреблению продуктов питания. Промывайте посуду и инструменты, контактирующие с пищей, прежде чем перейти к следующей операции. Это поможет удалить грязь, бактерии и аллергены.

Регулярно проводите очистку мебели, особенно установленной стационарно и плотно прилегающей к стенам, потолкам или полам. При расстановке стационарных объектов (оборудования, мебели) исключайте образования между ними труднодоступных мест для уборки.

Соблюдайте требования инструкций по очистке каждого вида оборудования, сохраняйте их в течение всего срока эксплуатации оборудования.
Назначьте ответственными за мойку и дезинфекцию сотрудников, непосредственно использующих оборудование.

При проведении уборки особое внимание обратите на труднодоступные для очистки места:

- воздуховоды, вентиляторы, осветительные приборы, кабели, горизонтальные выступы, подоконники - они регулярно накапливают пыль и грязь;
- ширина дверных проемов и проходов, расстояние между мебелью, оборудованием, стенами и полом должны позволять осуществлять уборку;
- текстуры стен, полов, потолков, дверей и мебели должны тщательно очищаться;
- оборудование, требующее демонтажа для очистки, также регулярно должно очищаться.

При использовании чистящих и дезинфицирующих средств следуйте инструкциям производителя. Храните инструкцию в течение всего периода использования средства. Она поможет выбрать рекомендуемые концентрации, температуру воды, время контакта, интервалы и интенсивность. Не допускайте смешивания чистящих и дезинфицирующих средств, тщательно смывайте их.

Храните чистящие и дезинфицирующие средства и инвентарь для уборки (швабры, тряпки, одноразовые полотенца, щетки и т. д.) в обособленном месте, не допускающем контактов с пищей.

Уборочный инвентарь должен отличаться от других инструментов для чистки поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами. Во избежание перекрестного загрязнения идентифицируйте его, например с помощью цветовой кодировки.
Не используйте один и тот же инвентарь для уборки туалетной комнаты и других помещений.

> ТР ТС 021/2011, СТАТЬЯ 14, ПУНКТ 4
>
> В производственных помещениях не допускается хранение любых веществ и материалов, не использующихся при производстве (изготовлении) пищевой продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств, за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования.

В производственных помещениях не должно быть посторонних, инородных предметов. Чистящие и дезинфицирующие средства, необходимые для текущей мойки, могут храниться в местах устройств для мытья рук и не должны представлять риск загрязнения пищи.

Выполняйте очистку предметов, оборудования и рабочих поверхностей, напрямую соприкасающихся с пищевыми продуктами, только питьевой водой.

Очищайте и дезинфицируйте инвентарь и оборудование:

- при активном использовании — в течение дня по мере возникновения загрязнений и в конце рабочей смены;
- при редком/разовом использовании — непосредственно перед применением.

Мойте оборудование в несколько этапов:

- отсоедините съемные части оборудования;
- вымойте, прополощите и продезинфицируйте съемные части и все стационарные поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами;
- тщательно высушите части и поверхности оборудования;
- соберите оборудование и подготовьте его к использованию.

Для мытья посуды и столовых приборов используйте посудомоечную машину или горячую воду с мыльным раствором. Высушите посуду на воздухе или с помощью полотенца и расположите в чистом закрытом месте.
Автоматическое оборудование для мытья посуды рекомендуется эксплуатировать при температурном режиме воды, позволяющем проводить дезинфекцию.

Регулярно очищайте и дезинфицируйте поверхности, где хранится еда. Поддерживайте чистоту в морозильных и холодильных камерах, на складе с пищевыми продуктами.
На время очистки морозильных и холодильных камер переместите продукты в прохладное чистое место.



Охрана труда

В данном разделе освещены основные опасности работы на кухне и в зале ресторана и предложены варианты их минимизации:

1. Травмы при перемещении на кухне.
2. Порезы при работе с острыми предметами.
3. Ожоги при использовании горячих предметов и жидкостей.
4. Травмы при падении с лестницы.
5. Профессиональные заболевания (дерматиты).

1. Риск травмирования при перемещении на кухне

Любые физические препятствия на кухне или скользкое покрытие пола могут привести к падению и травмированию. Для предотвращения несчастных случаев поддерживайте покрытие пола чистым и сухим, предусмотрите освещение во всех помещениях.

Предотвратить риски травмирования при перемещении помогут:

- установка специального покрытия против скольжения в местах намокания или загрязнения (например, матовая плитка, противоскользящие полосы и маты);
- проведение незамедлительного ремонта поврежденного пола (например, сломанные плитки, отверстия);
- предоставление в случае необходимости средств индивидуальной защиты (например, противоскользящая обувь);
- обеспечение достаточного освещения во всех рабочих зонах;
- установка предупредительных знаков о скользких полах во время и после мытья полов;
- незамедлительная уборка любых разливов и россыпи;
- содержание полов и лестниц в сухом и чистом состоянии.

2. Риски работы с острыми предметами

Неаккуратная работа с острыми предметами (например, ножи, топорики, терки, разбитые стекла) может привести к порезам. Будьте осторожны при использовании острых предметов и соблюдайте следующие правила:

- используйте соответствующее оборудование или инструмент для работы;
- используйте средства индивидуальной защиты при работе с острыми предметами (например, кольчужные перчатки, фартуки, профилактические пасты и мази);
- режьте в направлении от вашего тела, при движении ножа на себя стойте сбоку от линии движения ножа; не держите руку на линии движения ножа;

- не допускайте резких движений ножом, так как это может изменить направление ножа и привести к травме;
- не оставляйте нож в обрабатываемом сырье, полуфабрикатах, готовых изделиях и не втыкайте его в доски, мясо и т. д.;
- следите за чистотой рук и рукоятки ножа; грязная рукоятка становится скользкой и может привести к травме;
- используйте только хорошо заточенные ножи и инструменты;
- не пытайтесь поймать падающий нож;
- мойте острые предметы отдельно от других предметов или оборудования;
- убедитесь, что резка производится на плоских поверхностях;
- правильно храните острые предметы (например, ножи на подставках для ножей);
- убедитесь, что режущие устройства находятся в исправном состоянии;
- не выполняйте несколько задач одновременно при работе с острыми предметами.

3. Риски использования горячих предметов и жидкостей

Случайный контакт с горячими поверхностями (например, кастрюли, чайники, сковородки, плиты, мармиты и т. д.) может привести к серьезным ожогам. Поэтому при работе с горячими предметами или оборудованием соблюдайте меры предосторожности:

- не переполняйте кастрюли и сковородки;
- используйте термостойкие перчатки или тряпки при работе с горячими кастрюлями и сковородками;
- убедитесь, что ручки кастрюль и сковородок не торчат из плит;
- убедитесь, что установлены защитные устройства (например, регулятор температурного режима и блокировочные выключатели);
- не открывайте скороварки и паровые печи, когда они используются;
- медленно включайте кран с горячей водой и горячей жидкостью, чтобы избежать брызг.

4. Риски при использовании лестницы

Безопасное использование лестниц важно для профилактики травмирования персонала. Лестница – это средство повышенной опасности. Поэтому по возможности используйте другое оборудование (например, ножничный подъемник).
При использовании лестницы отдавайте предпочтение конструкции, у которой есть рабочая платформа с боковыми перилами (например, стремянка).

Перед началом работы убедитесь в отсутствии дефектов, следуя инструкции производителя. Откажитесь от лестницы в случае ее неисправности:

- если она согнута;
- если на ней отсутствует какой-либо шаг;
- если у разбрасывателей нет запирающего механизма.

Минимизируйте риск травмирования, следуя советам по безопасности:

- используйте подходящую лестницу для работы (например, лестница должна быть достаточно высокой, чтобы вы могли добраться до рабочей зоны, не вставая на верхнюю ступеньку);
- основание лестницы должно хорошо фиксироваться;
- носите соответствующую обувь (например, нескользящие плоские туфли);
- поместите лестницу на устойчивую и ровную поверхность;
- убедитесь, что лестница полностью выдвинута перед началом работы;
- не допускайте, чтобы кто-либо ходил под или рядом с используемыми лестницами, используйте указатели или помощь коллеги в качестве наблюдателя;
- не работайте на верхней ступени лестницы;
- всегда поддерживайте три точки контакта с лестницей;
- ваши руки должны быть свободными при подъеме по лестнице;
- не откидывайтесь от лестницы, чтобы выполнить свою задачу; всегда держите вес по центру между боковыми направляющими;
- не используйте лестницы возле дверных проемов или окон. В случае необходимости такого использования убедитесь, что дверь (за исключением пожарного выхода) или окно закрыты.

СТАТЬЯ 212 ТК РФ

Работодатель обязан обеспечить: информирование работников об условиях и охране труда на рабочих местах, о риске повреждения здоровья, предоставляемых им гарантиях, полагающихся им компенсациях и средствах индивидуальной защиты.

Напоминайте персоналу о тяжелых последствиях небезопасного поведения на рабочем месте (например, путем размещения предупредительных плакатов или наклеек).

СТАТЬЯ 217 ТК РФ

В целях обеспечения соблюдения требований охраны труда, осуществления контроля за их выполнением у каждого работодателя, осуществляющего производственную деятельность, численность работников которого превышает 50 человек, создается служба охраны труда или вводится должность специалиста по охране труда, имеющего соответствующую подготовку или опыт работы в этой области.

Работодатель, численность работников которого не превышает 50 человек, принимает решение о создании службы охраны труда или введении должности специалиста по охране труда с учетом специфики своей производственной деятельности.

Чем больше в штате сотрудников, тем сложнее контролировать соблюдение требований охраны труда. Если численность работников превышает 50 человек, оптимизируйте контроль одним из следующих способов:

- создание службы охраны труда;
- введение должности специалиста по охране труда, имеющего соответствующую подготовку или опыт работы в этой области;
- личный контроль руководителя;
- заключение договора со специализированной организацией.

5. Риски заболеваний дерматитами

Наиболее распространенным заболеванием среди поваров является контактный дерматит. Помните, что такие проявления дерматита, как зуд и сухость кожи рук, являются причиной несоблюдения сотрудниками правил личной гигиены.

Основной причиной данного заболевания является частый контакт с водой и моющими средствами. Поэтому рекомендуется минимизировать воздействие раздражителей на кожу, следуя простым правилам:

- для мытья посуды используйте специальную технику (например, посудомоечную машину);
- исключите ненужный контакт с едой путем использования щипцов, вилок и т. д.;
- при приготовлении пищи максимально используйте технику для нарезки, измельчения, смешивания (например, слайсеры, миксеры, кухонные комбайны и т. д.);
- надевайте водонепроницаемые перчатки;
- увлажняйте руки кремом после каждого мытья (используйте гипоаллергенный крем для работы с едой, не имеющий резкого запаха);
- тщательно сушите руки после каждого мытья.

Помните, что профилактика контактного дерматита — главный способ сохранения вашего здоровья и работоспособности.

Пожарная безопасность

Человеческий фактор – одна из основных причина возникновения пожаров в кафе, ресторане.

Убедитесь, что персонал знает правила работы с оборудованием и методы приготовления пищи (в частности, на открытом огне), использование горючих веществ рядом с обеденными столами повышают риск возгорания скатертей, салфеток, одежды.

Персонал должен использовать оборудование и приборы надлежащим образом в соответствии с инструкциями производителя, следите за этим. Для наглядности рядом с оборудованием повесьте информацию о режимах эксплуатации и предельных мощностях. Научите сотрудников, как быстро тушить огонь при попадании жира на плиты, грили. При успешной практике обучения персонала большинство пожаров могут быть локализованы на месте и не распространиться за пределы объекта возгорания. Например, применение огнетушителя не всегда является правильной реакцией в случае попадания жира на огонь, в этом случае необходимо накрыть пламя металлической крышкой и отключить оборудование от источника тепла.

Каждый сотрудник должен правильно использовать огнетушители и уметь работать с ними и системами пожаротушения. Разместите над каждым огнетушителем плакаты с инструкцией по их активации и применению.

По возможности проведите тренировки на открытом воздухе по технике использования огнетушителя. Для тренировки лучше подойдет углекислотный огнетушитель. Все работники должны быть обучены способам отключения газа, электричества в чрезвычайных ситуациях, назначьте ответственного сотрудника в каждую смену.

Обучите новых сотрудников процедуре эвакуации. Все должны ориентироваться в помещениях, знать, где находятся ближайшие выходы на улицу из любого помещения кафе и ресторана.

При возникновении возгорания персонал должен держать ситуацию под контролем и быстро эвакуировать гостей. Назначьте в каждую смену ответственного сотрудника, который в случае чрезвычайной ситуации отвечает за вызов пожарной службы и эвакуацию.



Раздел 5. Система управления

Обеспечить успех вашего бизнеса помогут эффективно настроенные процессы и управление ими. Сосредоточьтесь на пищевой безопасности и законном ведении деятельности.

В данном разделе представлены рекомендации по построению одной из наиболее распространенных систем менеджмента, основанной на концепции ХАССП (HACCP — Hazard Analysis and Critical Control Points).

Малым предприятиям сферы общественного питания зачастую не хватает технических знаний, необходимых для внедрения принципов ХАССП. Им требуется помощь в определении опасностей, связанных с собственными технологическими процессами и используемыми пищевыми продуктами. Органам государственной власти, отвечающим за пищевую безопасность, важно максимально содействовать в предоставлении кафе и ресторанам подобной помощи, делая её доступной и понятной.

Раздел содержит методическую помощь по подготовке внутренних документов и установлению мер контроля за соблюдением требований безопасности, представленных ранее в Белой книге.

Организации питания работают в потребительском секторе и открыты для своих клиентов, общественного и государственного контроля. Легальное ведение деятельности, соблюдение законодательства, постоянный внутренний контроль — основа вашего бизнеса.

Принципы ХАССП

Концепция ХАССП основана на 7 принципах.

1. Анализ рисков и угроз
2. Выявление критических контрольных точек (ККТ)
3. Установление критических пределов для ККТ
4. Внедрение процедур мониторинга ККТ
5. Внедрение корректирующих действий
6. Внедрение системы учёта
7. Внедрение внутреннего аудита

Возьмите эти принципы за основу при разработке, внедрении процедур и мер контроля. Внедрение систем менеджмента безопасности пищевых продуктов не является обязательным.

Реализация принципов ХАССП подразумевает создание системы внутренних документов, обеспечение соблюдения персоналом требований этих документов и постоянный мониторинг результатов их внедрения в деятельность.

Внедрение даже современных систем менеджмента не гарантирует полного устранения сопутствующих рисков. Указанные системы должны использоваться для целей минимизации рисков, связанных с обеспечением безопасности пищевых продуктов.

Успешность внедрения и применения систем менеджмента зависит от множества факторов: разработанного плана по внедрению, квалификации персонала, эффективности используемого оборудования и других.

Реализация принципов ХАССП поможет вам:

- сократить объемы порчи пищевых продуктов;
- повысить качество конечной продукции;
- усилить контроль за использованием пищевых продуктов и оптимизировать запасы;
- обеспечить последовательность в приготовлении пищевых продуктов;
- повысить уровень осведомленности и вовлеченности сотрудников в процесс обеспечения безопасности пищевых продуктов.

Разработка полноценной и эффективной системы менеджмента или ее обновление занимает существенное время. Учитывайте это при изменении нормативных требований к пищевой безопасности, условий вашей деятельности (меню, технологические процессы, оборудование, помещение) или при выявлении отклонений по итогам внутреннего контроля.

Рекомендуем в первую очередь ознакомиться с национальным стандартом ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции», международным стандартом ISO 22000 «Система управления безопасностью пищевых продуктов» и зарубежными руководствами по разработке и внедрению систем менеджмента, основанных на принципах ХАССП (например, США, Великобритании, Ирландии, Канады).

Команда ХАССП

Разработка и внедрение системы менеджмента собственными силами наиболее эффективна при использовании командного подхода.

Привлекайте в команду ХАССП представителей всех технологических процессов в организации. В команду могут входить собственник, администратор, шеф-повар, повар, официант, бармен, уборщик, кассир.

Небольшим кафе полезно взаимодействовать с такими же представителями отрасли. Приглашайте специалистов из других небольших кафе, направляйте к ним собственных сотрудников. Коллективный подход позволит повысить эффективность разрабатываемой системы и избежать существенных затрат.

Консультируйтесь со специалистами, имеющими знания в области микробиологии и технологии пищевого производства.

По возможности привлекайте специализированную организацию или консультантов, оказывающих услуги по внедрению ХАССП.

Хорошей практикой внедрения принципов ХАССП является применение поэтапного подхода. Это позволит упорядочить работу и сделать ее более понятной для всей команды.

Этап 1 Программы предварительных обязательных мероприятий

Программы выполняют функцию подробных инструкций по отдельным процессам и операциям.

Наличие программ и их ответственное применение поможет избежать возникновения опасностей на всех этапах.
Возможные направления программ обязательных мероприятий приведены ниже.

1. Здание и помещения: планировка рабочего пространства с учетом поточности производственного цикла; наличие достаточного освещения, особенно в зонах приготовления пищи; удобство помещений для сотрудников; наличие и доступность туалетных комнат; особенности конструкции и отделки стен, полов, дверей.
2. Оборудование: график и ведение истории технических обслуживаний; удобство мойки и чистки; соблюдение инструкций по эксплуатации; соблюдение требований безопасности; выполнение калибровки измерительных приборов.
3. Чистка, уборка и дезинфекция: перечень работ; график выполнения; требования к инвентарю, чистящим средствам.
4. Зонирование: физическое разделение видов деятельности для предотвращения перекрестного загрязнения аллергенами или биологическими опасностями.
5. Контроль физического и химического загрязнения: меры по предотвращению возникновения физических и химических опасностей; порядок действий в случае появления риска загрязнения (повреждение оборудования, нарушение целостности отделки помещений, использование нерегламентированных моющих и чистящих средств).
6. Поставщики: критерии и перечень мероприятий для выбора поставщиков или для прекращения сотрудничества с действующими поставщиками; мониторинг эффективности существующих поставщиков (количество непоставок, задержек поставки, поставка пищевых продуктов ненадлежащего качества); периодичность проверки качества поставляемых пищевых продуктов; согласование добавок, упаковочного материала.

7. Инженерные сети и коммуникации: достаточность водоснабжения, вентиляции, электричества, газа и канализации; безопасность коммуникаций.
8. Транспортировка, приемка и хранение пищевых продуктов: помещения для приемки и хранения; обязанности персонала; температурный, влажностный режимы и их контроль; необходимое оборудование, в том числе измерительные приборы.
9. Управление отходами: порядок сбора, хранения и утилизации отходов, тара для сбора и хранения отходов, предотвращение перекрестного загрязнения, обязанности персонала.
10. Борьба с вредителями: меры по борьбе с вредителями, график их выполнения, предотвращение проникновения.
11. Здоровье и гигиена персонала: контроль личной гигиены и здоровья персонала; мероприятия по предотвращению заражения пищевых продуктов персоналом; необходимые средства защиты и личной гигиены.
12. Квалификация персонала: порядок и критерии отбора сотрудников; порядок разработки и содержание внутренних программ обучения; критерии выбора программ повышения квалификации; периодичность прохождения обучения и повышения квалификации.
13. Должностные инструкции: содержание и структура должностных инструкций; порядок разработки и утверждения; периодичность актуализации; перечень лиц, уполномоченных на разработку и утверждение должностных инструкций.
14. Контроль аллергенов: исключение аллергенов из перечня блюд; информирование потребителей о наличии аллергенов; контроль перекрестного загрязнения аллергенами других пищевых продуктов.
15. Процедуры ротации: порядок определения и использования пищевых продуктов, поступивших раньше или имеющих меньший срок годности; контроль выполнения порядка.

Перечень и содержание программ является примерным и может различаться в зависимости от специфики заведения. Сформируйте подходящий для вашей организации набор программ. При разработке и наполнении программ обязательных мероприятий учитывайте рекомендации всех разделов Белой книги.

Старайтесь регулярно пересматривать и при необходимости актуализировать программы обязательных мероприятий.

Этап 2 Меню и ингредиенты

Опишите характеристики готового продукта (блюда, напитка) из меню:

1. Название блюда, напитка.
2. Ингредиенты.
3. Свойства каждого ингредиента (органолептические, условия и срок хранения, упаковка).
4. Свойства готового продукта (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, форма подачи, упаковка).
5. Способ реализации готового продукта.
6. Срок годности.
7. Требования к маркировке.

Для унификации дальнейших этапов группируйте блюда меню по схожим признакам. Например, по следующим группам: готовые блюда (приготовление не требуется); блюда, реализация которых осуществляется в день приготовления всех ингредиентов; блюда, требующие комплексной или длительной обработки ингредиентов.

Для каждой группы составьте схему процессов начиная с момента приемки сырья до подачи готовых блюд гостям. Схемы позволят обеспечить прослеживаемость пищевых продуктов готовых блюд и лучше понять технологические этапы.

При подготовке схем старайтесь максимально точно определять все этапы. В дальнейшем это поможет детально выявить потенциальные угрозы и меры их контроля.

Если группировка блюд не может быть выполнена однозначно или создает дополнительные сложности, данный этап можно пропустить. В таком случае составьте схемы и проводите дальнейший анализ для каждого из готовых блюд.

ТИП ТЕХ. ПРОЦЕССА / НЕОБХОДИМЫЕ ЭТАПЫ	ГОТОВЫЕ БЛЮДА	БЛЮДА, РЕАЛИЗУЕМЫЕ В ДЕНЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВСЕХ ИНГРЕДИЕНТОВ	БЛЮДА, ТРЕБУЮЩИЕ КОМПЛЕКСНОЙ ИЛИ ДЛИТЕЛЬНОЙ ОБРАБОТКИ ИНГРЕДИЕНТОВ
ПРИЕМКА	✓	✓	✓
ХРАНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	✓	✓	✓
ПОДГОТОВКА	✓	✓	✓
ПРИГОТОВЛЕНИЕ		✓	✓
ОХЛАЖДЕНИЕ / ЗАМОРОЗКА			✓
РАЗОГРЕВ			✓
ХРАНЕНИЕ ГОТОВЫХ БЛЮД	✓	✓	✓
ПОДАЧА	✓	✓	✓

Этап 3 Выявление угроз и оценка рисков.

Проведите анализ вашей деятельности на основе схем процессов и выявите любые возможные угрозы, связанные с пищевой безопасностью, на различных этапах производственного цикла.
Это первый принцип ХАССП.

При проведении анализа используйте любую достоверную информацию из доступных источников (техническая литература и справочники; эпидемиологические данные и иные сведения, распространяемые органами государственной власти; рекомендации коллег, представителей отрасли, собственный опыт и другие сведения).

Хорошая практика - формат мозгового штурма среди участников команды ХАССП.

При выявлении опасностей рассмотрите все используемые ингредиенты и готовые блюда; технологические процессы и мероприятия; используемое оборудование, здание, помещение, персонал, окружающую среду.

Чаще всего угрозы безопасности для каждого типа пищевых продуктов различны, но выделяют три основных типа.

ОПАСНОСТИ / УГРОЗЫ	ОПИСАНИЕ	ПРИМЕРЫ
БИОЛОГИЧЕСКИЕ	Микроорганизмы: вирусы, простейшие, паразиты, дрожжи, плесень и бактерии. Сальмонелла, бациллус цереус, истерия моноцитогенес, кишечная палочка, энтерогеморрагическая кишечная палочка являются патогенными и могут вызвать болезни пищевого происхождения. Кампилобактер, ботулизм, стафилокок вырабатывают вредные токсины	Входящие ингредиенты, сырье; Перекрестное загрязнение в зонах обработки и хранения; Персонал; Рабочие поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами; Воздух, вода; Насекомые, грызуны
ХИМИЧЕСКИЕ	Возникают в процессе обработки (перекрестного загрязнения) пищевых продуктов или естественным путем	Моющие, дезинфицирующие Средства, смазочные материалы; Пестициды; Токсичные элементы; Пищевые и технологические добавки; Аллергены; Микотоксины, антибиотки
ФИЗИЧЕСКИЕ	Возникают в процессе обработки (перекрестного загрязнения) пищевых продуктов или естественным путем	Осколки стекла, металла, дерева; Волосы; Грязь; Ювелирные украшения и личные предметы; Отслаивание краски с конструкций

Примеры угроз для пищевых продуктов, подаваемых сырыми, приведены в таблице на следующей странице.

СЫРОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ	БЛЮДО МЕНЮ	ОПАСНОСТИ / УГРОЗЫ
ГОВЯДИНА	Стейк, тартар, карпаччо	Сальмонелла, кишечная палочка (E. coli O157:H7)
ПТИЦА	Утка по-пекински	Сальмонелла, кампилобактер еюни
ЯЙЦА	Домашний майонез, пудинг, заварной крем, тирамису, лазанья, мороженое	Сальмонелла энтеритидис
РЫБА	Суши, севиче, холоднокатаная копченая рыба, карпаччо из тунца	Сельдяной червь, дифиллоботриоз, тресковый червь, парагемолитический вибрион
	Рифовые рыбы: барракуда, амберджек, конский глаз, королевская скумбрия, большие морские окуни и т.д.	Сигуатера
МОЛЛЮСКИ	Устрицы, моллюски	Вирбионы, гепатит А, норовирус

После выявления угроз, выполните оценку риска каждой из них. Рассматривайте риск с точки зрения вероятности возникновения и серьезности последствий реализации опасности.

Вероятность возникновения опасности оценивается исходя из сочетания опыта, эпидемиологических данных и информации, содержащейся в технической литературе. Под серьезностью последствий понимается весь потенциальный негативный эффект от реализации опасности.

Приемлемый уровень опасности подразумевает наличие угрозы, не связанной с причинением значительного вреда жизни и здоровью человека. Определите, что конкретно в вашем случае подразумевается под приемлемым уровнем опасности, и зафиксируйте это.

Для оценки риска может быть использован любой удобный подход. Возможно вам подойдет следующий вариант.

СЕРЬЕЗНОСТЬ ПОСЛЕДСТВИЙ	ВЕРОЯТНОСТЬ ВОЗНИКНОВЕНИЯ	ВЕРОЯТНОСТЬ ВОЗНИКНОВЕНИЯ	ВЕРОЯТНОСТЬ ВОЗНИКНОВЕНИЯ
	НИЗКАЯ (1 БАЛЛ) Теоретически может возникнуть	**СРЕДНЯЯ (2 БАЛЛА)** Опасность уже возникала или есть основания ожидать возникновения	**ВЫСОКАЯ (3 БАЛЛА)** Опасность возникает регулярно
ВЫСОКАЯ (3 БАЛЛА) Опасные для жизни заболевания; причинение необратимого вреда здоровью; вероятный летальный исход	3	6	9
СРЕДНЯЯ (2 БАЛЛА) Причинение вреда здоровью средней тяжести, в т. ч. с отложенным эффектом; тяжелые отравления без летального исхода	2	4	6
НИЗКАЯ (1 БАЛЛ) Причинение вреда здоровью без значительных последствий	1	2	3

Перед началом оценки рисков установите критерии для опасностей, которые в дальнейшем необходимо будет контролировать. Например, можно использовать следующий подход:

КОЛИЧЕСТВО БАЛЛОВ ПО ОЦЕНКЕ РИСКА	СПОСОБ КОНТРОЛЯ
1	Опасность не является значимой, контроль не требуется
2	Применяются несистематические меры
3 И 4	Контролируются посредством программ обязательных мероприятий
6 И 9	Контроль осуществляется на основе принципов ХАССП

Возможно использовать упрощённый подход к анализу опасностей, основанный на трёх важных параметрах: продукт и ингредиенты, этапы технологического процесса, точки перекрестного загрязнения. По результатам анализа принимается решение о способах минимизации рисков и необходимости контроля на основе принципов ХАССП для наиболее значимых угроз.

ТИП ПАРАМЕТРА И ОПИСАНИЕ	ПОТЕНЦИАЛЬНЫЕ ОПАСНОСТИ И ПРИЧИНЫ	СПОСОБ СНИЖЕНИЯ РИСКА И ЗНАЧИМОСТЬ УГРОЗЫ	ОБОСНОВАНИЕ
ПРОДУКТ / ИНГРЕДИЕНТ			
КРЕВЕТКИ	Физическая — нарушение целостности упаковки, наличие следов вредителей	Гарантия поставщика Угроза незначительна	Работа с надежным и проверенным поставщиком позволяет минимизировать данную опасность
ЭТАПЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА			
ХРАНЕНИЕ	Биологическая, химическая — загрязнение различными опасностями во время хранения из-за присутствия вредителей и / или загрязнения чистящими химикатами	Надлежащее содержание зоны хранения Угроза незначительна	Реализация программ по техническому обслуживанию и эксплуатации помещений для поддержания гигиенических процессов приготовления пищи позволяет минимизировать опасность
ПРИГОТОВЛЕНИЕ	Биологическая — болезнь, вызванная патогенными микроорганизмами, которые не погибают при недостаточном времени приготовления и температуре	Адекватное время приготовления и температура Угроза значительна	Если время приготовления и параметры температуры не соблюдаются для каждой партии, существует вероятность того, что болезнетворные микробы (патогены) могут присутствовать в конечном продукте, и потребители могут получить пищевое отравление

ТИП ПАРАМЕТРА И ОПИСАНИЕ	ПОТЕНЦИАЛЬНЫЕ ОПАСНОСТИ И ПРИЧИНЫ	СПОСОБ СНИЖЕНИЯ РИСКА И ЗНАЧИМОСТЬ УГРОЗЫ	ОБОСНОВАНИЕ
ТОЧКА ПЕРЕКРЕСТНОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ			
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЛИНИЯ	Биологическая — загрязнение пищи аллергенами из других продуктов, обработанных по той же линии	Регулярная очистка и визуальный осмотр оборудования перед обработкой продуктов, не содержащих аллергенов Угроза значительна	Даже низкий уровень аллергенов в готовом блюде может нанести вред потребителям, если строго не соблюдается программа контроля аллергенов

Результатом выполнения данного этапа является сформированный и задокументированный перечень наиболее значимых угроз (опасностей), которые необходимо контролировать на основе принципов ХАССП.

Средними и низкими рисками можно управлять с помощью программ обязательных мероприятий. Пример программы предварительных обязательных мероприятий по взаимодействию с поставщиками представлен в приложении.

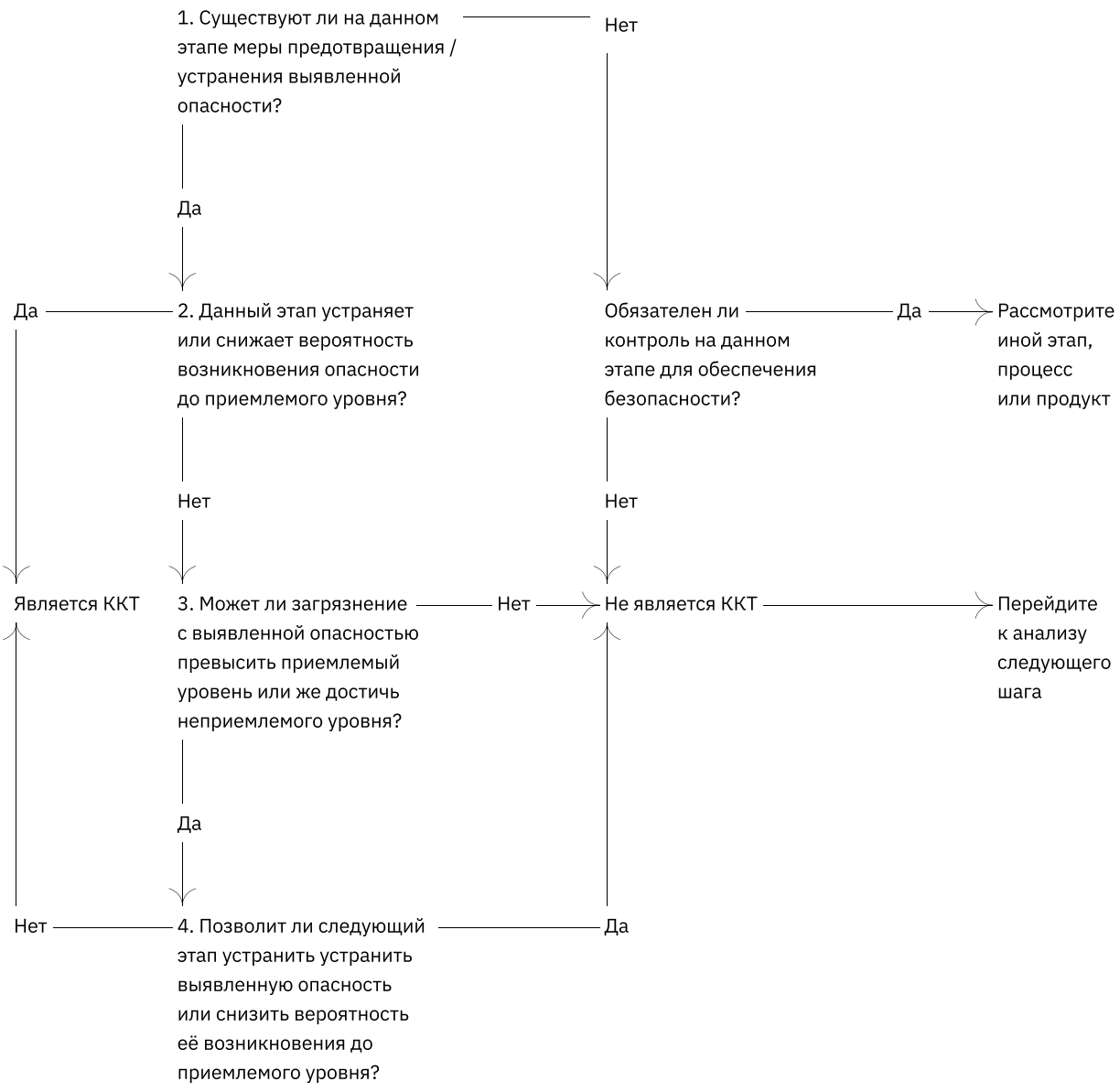
Этап 4 Критические контрольные точки

Для каждой значительной опасности определите перечень критических контрольных точек (ККТ). Это второй принцип ХАССП.

ККТ — это этапы или процедуры технологического процесса, контроль которых позволит предотвратить, устранить возникновение опасности или минимизировать ее до приемлемого уровня.

На протяжении жизненного цикла пищевых продуктов может существовать множество контрольных точек, но не все они являются критическими. Важно выбрать точки, контроль которых позволит максимально обеспечить пищевую безопасность.

На следующей странице приведен пример дерева решений по определению ККТ. Применяйте его к каждой опасности и каждому этапу производственного цикла, на котором данная опасность может возникнуть.


1. Существуют ли на данном этапе меры предотвращения / устранения выявленной опасности?
Нет
Да
Да
2. Данный этап устраняет или снижает вероятность возникновения опасности до приемлемого уровня?
Обязателен ли контроль на данном этапе для обеспечения безопасности?
Да
Рассмотрите иной этап, процесс или продукт
Нет
Нет
Является ККТ
3. Может ли загрязнение с выявленной опасностью превысить приемлемый уровень или же достичь неприемлемого уровня?
Нет
Не является ККТ
Перейдите к анализу следующего шага
Да
Нет
4. Позволит ли следующий этап устранить устранить выявленную опасность или снизить вероятность её возникновения до приемлемого уровня?
Да

Вы можете применить другой подход к определению критических контрольных точек. В качестве примеров ККТ могут быть рассмотрены:

- приемка пищевых продуктов от поставщика;
- охлаждение / заморозка пищевых продуктов до температур, предотвращающих появление и распространение болезнетворных бактерий, и дальнейшее их хранение;
- сухое хранение пищевых продуктов;
- температурная обработка пищевых продуктов;
- приготовление готовых блюд;
- хранение готовых блюд;
- температурная обработка готовых блюд;
- подача готовых блюд непосредственно гостю;
- выполнение мойки, чистки, дезинфекции помещений и оборудования.

Старайтесь определить небольшое количество ККТ при одновременном обеспечении должного уровня контроля в каждой из них. Чем больше опасностей можно контролировать в одной ККТ, тем лучше.

Этап 5 Критические пределы

Для каждой выявленной значительной опасности в установленных критических контрольных точках определите параметры для мониторинга. Это третий принцип ХАССП.

Параметры могут быть количественными и качественными.
Количественные параметры: значение внутренней температуры продукта при его термической обработке; срок приготовления; срок хранения готового блюда и его ингредиентов; влажность при сухом хранении; температура при холодном хранении или заморозке.

Качественные параметры: несоблюдение персоналом мер личной гигиены, неудовлетворительное состояние здоровья сотрудника, попадание частей отделки помещений в пищевые продукты, органолептические свойства продуктов.

Для каждого контролируемого параметра определите критический предел, несоответствие которому будет служить индикатором возникновения опасности.
Например, температура холодного хранения пищевых продуктов должна быть не выше определенного значения, а при термической обработке — не ниже.

Количественные критические пределы по микробиологии пищевых продуктов установлены в приложениях 1-6 ТР ТС 021/2011. Во всех блюдах не допускается наличие патогенных микроорганизмов (Salmonella и Listeria monocytogenes в 25 г пищевых продуктов).
Выборка по часто встречающимся в меню блюдам представлена в Приложении.

Многие количественные параметры (срок и условия хранения) устанавливаются производителем продуктов.

При разработке критических пределов основывайтесь на наилучших имеющихся научных данных, знании производственных процессов и опыте.

Этап 6 Процедуры мониторинга

Для контроля установленных параметров и их пределов в критических точках разработайте систему мониторинга.
Это четвертый принцип ХАССП.

При разработке процедур мониторинга ответьте на 5 вопросов:

- Что вы будете контролировать?
- Как вы будете контролировать?
- В какой момент вы будете контролировать?
- Как часто вы будете контролировать?
- Кто будет отвечать за контроль?

Разрабатывайте контрольные меры так, чтобы каждая позволяла управлять как можно большим количеством опасностей. Возможно внедрение нескольких мер контроля в отношении одной опасности.

Осуществление мониторинга не должно создавать новых угроз для безопасности пищевых продуктов, персонала, потребителей.

Примеры мер контроля: термическая обработка; холодное хранение; измерение температуры, влажности, периода времени и их фиксация; лабораторные исследования; фотовидеофиксация; непосредственное наблюдение.

При использовании измерительных приборов обеспечьте их достаточное количество, учитывайте допустимые погрешности, регулярно их калибруйте.

Выбирайте максимально удобные и не обременительные для персонала меры контроля. Например, предпочтите встроенные в оборудование средства измерения.
Используйте оптимальные способы фиксации (на бумажном носителе, в электронной форме, фотофиксация). Например, разместите на холодильнике блокнот с ручкой для внесения показаний термометра.

По возможности используйте мобильные устройства для фотовидеофиксации отдельных параметров. Данную процедуру, например, могут выполнять сотрудники перед началом рабочего дня. После этого тщательно вымойте руки и приступите к своим обязанностям.

Установите для мониторинга конкретную периодичность и способы фиксации параметров.

Назначьте ответственных сотрудников за фиксацию параметров и за соблюдение правил выполнения контрольных мер. Например, один сотрудник, непосредственно отвечающий за технологический процесс, фиксирует значения параметров. Второй сотрудник, отвечающий за мониторинг, проводит выборочные проверки корректности зафиксированных значений, соблюдения заданной периодичности и уведомляет при наличии отклонений.

Мотивируйте персонал добросовестно и качественно выполнять меры контроля.
Используйте меры финансового и иного стимулирования.

Этап 7 Корректирующие действия

Для каждого отклонения параметров от критических пределов выполняйте корректирующие действия. Это пятый принцип ХАССП.

Каждое корректирующее действие включает в себя меры, принимаемые ответственными сотрудниками для выявленных случаев отклонений от критических пределов.

Задокументируйте корректирующие меры, доведите до сведения персонала и обеспечьте их своевременное выполнение.

Корректирующие меры должны быть однозначными и понятными всему персоналу.
Ниже приведены примеры.

1. В процессе приготовления пищевого продукта на некоторое время произошло отключение электроэнергии. Не была достигнута минимально необходимая внутренняя температура приготовления:

- если электричество отключено на длительное время и нет возможности обеспечить безопасное хранение, целесообразно утилизировать данный продукт;
- если период отключения электричества был незначителен (менее 2 часов), то продолжайте приготовление пищевого продукта.

2. Обнаружено, что в ходе приготовления пищевого продукта не был добавлен один из необходимых ингредиентов. Остановите процесс приготовления до выяснения обстоятельств. Могут быть предприняты следующие корректирующие меры:

- если процесс приготовления еще позволяет добавить его, то сделайте это и продолжайте приготовление;
- в противном случае пищевой продукт может быть переориентирован на приготовление другого блюда или же утилизирован.

3. Выявлено расхождение между фактическими остатками пищевых продуктов в зоне хранения и значениями по документам. Корректирующие меры могут быть следующими:

- если несоответствие вызвано ошибками регистрации в журнале используемых пищевых продуктов, то сделайте соответствующие корректировки;
- если было использовано больше или меньше пищевых продуктов, чем планировалось, скорректируйте алгоритм расчета требуемого количества запасов. Если остались излишние продукты, оцените их состояние и при необходимости утилизируйте.

Документируйте каждый случай применения корректирующих действий.
Если какие-то корректирующие действия приходится применять достаточно часто, проанализируйте причины, приводящие к этому. Возможно, в отдельных случаях необходимо принять комплексные меры по повышению эффективности программ обязательных мероприятий, пересмотру ККТ.

Этап 8 Планы ХАССП

На основании информации, полученной на предыдущих этапах, заполните планы ХАССП.
Чаще всего план ХАССП формируется в отношении отдельных блюд меню.
Можно использовать, например, следующую форму.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА МЕНЮ / ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА:

Технологический этап	
Угроза	
ККТ	
Критический предел	
Мера контроля и частота применения	
Корректирующие действия	
Комментарии	

Используемые форматы могут быть различными, главное, чтобы планы ХАССП охватывали все выявленные угрозы и предусматривали исчерпывающий набор сведений для их контроля.

Примеры заполнения планов ХАССП приведены ниже.

Форма плана ХАССП № 1

Предприятие: Ресторан «Молочные реки»

Продукт: Говядина ростбиф / нарезанная говядина

Подготовлен: Команда ХАССП ресторана «Молочные реки»

Дата подготовки: 00.00.0000

Описание этапов приготовления пищевого продукта:

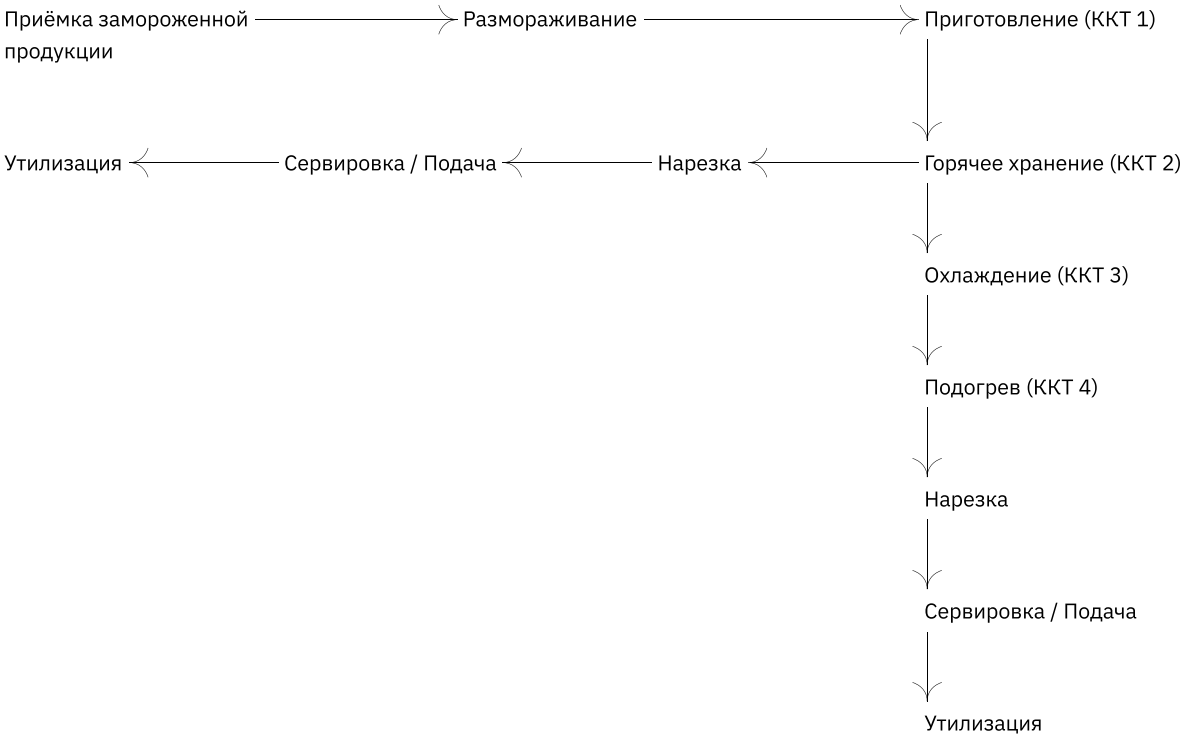


График ХАССП.

КРИТИЧЕСКАЯ КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА	МЕРА КОНТРОЛЯ	КОРРЕКТИРУЮЩЕЕ ДЕЙСТВИЕ
Приготовление пищевого продукта при внутренней температуре 63 °С не менее 3 минут	Проверьте внутреннюю температуру продукта	Продолжайте приготовление
Горячее хранение при минимальной температуре 58 °С (Максимальное время хранения - 4 часа)	Проверяйте внутреннюю температуру продукта каждый час	Если внутренняя температура продукта была ниже 58 °С более часа — утилизируйте его. Если внутренняя температура была ниже 58 °С менее часа, оперативно подогрейте продукт до температуры до 74 °С на 15 секунд
Охлаждение продукта до внутренней температуры ниже 21 °С в течение 2 часов и до температуры ниже 5 °С еще через 4 часа	Проверяйте внутреннюю температуру продукта каждый час	Если на протяжении 2 часов внутренняя температура продукта не опустилась ниже 21 °С, примите дополнительные меры, например, порежьте продукт на куски, используйте ванны со льдом и т.д. Если необходимой температуры не удалось достичь даже после этого, утилизируйте продукт
Подогрев продукта до внутренней температуры 74 °С в течение минимум 15 секунд	Проверьте внутреннюю температуру продукта	Утилизируйте продукт, если внутренняя температура в 74 °С не была достигнута в течение 2 часов

Оборудование, задействованное в каждой ККТ:

1. Конвекционная печь — 2 шт
2. Тепловые лампы — 4 шт.
3. Холодильная камера — 1 шт.
4. Конвекционная печь — 2 шт.

Форма плана ХАССП № 2

Предприятие: Кафе «Высокий берег»

Продукт: Картофельный салат

Подготовлен: Команда ХАССП кафе «Высокий берег»

Дата подготовки: 00.00.0000

Описание этапов приготовления пищевого продукта:



График ХАССП.

КРИТИЧЕСКАЯ КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА	МЕРА КОНТРОЛЯ	КОРРЕКТИРУЮЩЕЕ ДЕЙСТВИЕ
Охлаждение картофеля до внутренней температуры ниже 21 °С в течение 2 часов и до температуры ниже 5 °С еще через 4 часа	Проверяйте внутреннюю температуру продукта каждый час	Если на протяжении 2 часов внутренняя температура продукта не опустилась ниже 21 °С, примите дополнительные меры, например, порежьте продукт на куски, используйте ванны со льдом и т.д. Если необходимой температуры не удалось достичь даже после этого, утилизируйте продукт

КРИТИЧЕСКАЯ КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА	МЕРА КОНТРОЛЯ	КОРРЕКТИРУЮЩЕЕ ДЕЙСТВИЕ
Добавление предварительно охлажденных ингредиентов. Оперативное охлаждение продуктов после приготовления, если температура превышает 5 °С	Следите за процессом приготовления продуктов и измеряйте их температуру каждые 30 минут	Повторно охладите продукты, если температура превышает 5 °С. Утилизируйте продукты, если они загрязнены или если температура была выше 5 °С более чем 4 часа
Хранение пищи при температуре не выше 5 °С	Проверяйте температуру продукта каждый час посредством встроенного термометра холодильника. Проверяйте точность встроенного термометра каждые 6 часов	Утилизируйте продукты, если внутренняя температура была выше 5 °С 4 часа

Оборудование, задействованное в каждой ККТ:

1. Холодильная камера — 1 шт.
2. Холодильник — 2 шт.
3. Салат-бар; холодильная камера

Этап 9 Система учета

Для обеспечения эффективности применения системы менеджмента безопасности пищевых продуктов разработайте и внедрите комплексную систему учета. Это седьмой принцип ХАССП.

Ведите подробную документацию выполнения всех этапов.
Это позволит вам подготовить исчерпывающие планы ХАССП, которые будут представлять собой дорожную карту для внедрения системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.

Разработайте простые формы документов и краткие руководства по их заполнению, а также опишите порядок их предоставления в рамках мониторинга и иных процедур.

При создании системы учета используйте существующие формы учета и документы. Определите ответственных за подготовку всех документов, входящих в состав системы учета.

Обеспечьте хранение документов в соответствии с требованиями законодательства.

Этап 10 Внутренний аудит системы ХАССП

Сразу после разработки системы менеджмента безопасности пищевых продуктов выполните первичную проверку ее работоспособности (валидация).
Это седьмой принцип ХАССП.

В дальнейшем выполняйте периодическую проверку с точки зрения эффективности и актуальности (верификация). Обновляйте планы ХАССП при изменениях в деятельности вашего заведения.
В ходе проверки старайтесь охватить максимальное количество факторов.

1. Внутренние факторы:

- изменение ассортимента меню, ингредиентов;
- изменение (добавление, исключение) технологических процессов;
- изменение перечня используемого оборудования и инвентаря;
- смена поставщиков;
- актуальность перечня определенных ранее опасностей;
- изменение программ обязательных мероприятий;
- корректность подготовки документации;
- актуальность определенных ранее ККТ и появление новых;
- корректность, актуальность и контролепригодность установленных критических пределов;
- эффективность мер контроля и корректирующих мероприятий.

2. Внешние факторы:

- появление патогенов пищевого происхождения, имеющих значение для общественного здравоохранения;
- изменения в законодательстве;
- новые научно-технические знания (например, новая информация о рисках и мерах управления ими);
- использование продукта потребителем не по прямому назначению.

Разработайте порядок проведения верификации, установите периодичность и назначьте ответственного сотрудника.

Документируйте в удобной для вас форме все полученные результаты для дальнейшего их анализа и принятия соответствующих решений.

При выявлении в ходе верификации значимых обстоятельств, требующих актуализации системы менеджмента, проведите ее в соответствии с описанными ранее этапами.

В таблице ниже приведены примеры валидации и верификации системы менеджмента в привязке к принципам ХАССП.

ПРИНЦИП ХАССП	ВАЛИДАЦИЯ СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА	ВЕРИФИКАЦИЯ СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА
АНАЛИЗ РИСКОВ И УГРОЗ	Команда ХАССП обладает необходимыми навыками и знаниями. Технологические схемы процессов составлены корректно и подходят для целей ХАССП; все значимые опасности были выявлены	Валидация была проведена корректно. Все значимые изменения, связанные с производственными циклами пищевых продуктов, принимаются во внимание в рамках анализа рисков
ВЫЯВЛЕНИЕ КРИТИЧЕСКИХ КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧЕК (ККТ)	При выявлении ККТ учитывались все существенные опасности. Выявлены ККТ для контроля всех значимых опасностей. ККТ находятся на корректных этапах технологического процесса	Валидация была проведена корректно. ККТ регулярно контролируются. Меры контроля корректно применяются и являются эффективными для каждой угрозы и ККТ
УСТАНОВЛЕНИЕ КРИТИЧЕСКИХ ПРЕДЕЛОВ ДЛЯ ККТ	Критические пределы позволяют эффективно контролировать выявленные опасности	Валидация была проведена корректно. Критические пределы были установлены корректно и продолжают быть эффективными
ВНЕДРЕНИЕ ПРОЦЕДУР МОНИТОРИНГА ККТ	Текущая система мониторинга обеспечивает эффективность мер контроля в установленных ККТ. Включены процедуры необходимой калибровки испытательного оборудования	Результаты мониторинга регулярно документируются, подтверждают его осуществление. При необходимости используется статистический контроль процесса. Записи по результатам мониторинга регулярно рассматриваются уполномоченным на это лицом. Записи по результатам калибровки оборудования существуют и подтверждают корректность выполнения калибровки

ПРИНЦИП ХАССП	ВАЛИДАЦИЯ СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА	ВЕРИФИКАЦИЯ СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА
ВНЕДРЕНИЕ КОРРЕКТИРУЮЩИХ ДЕЙСТВИЙ	Корректирующие меры разработаны и способны предотвратить попадание небезопасного продукта к потребителю. Сотрудники уполномочены на принятие корректирующих мер	При выявлении несоответствия контроль возобновляется и принимаются соответствующие корректирующие меры для предотвращения попадания небезопасного продукта к потребителю. Корректирующие меры применяются уполномоченными сотрудниками, а их результаты документируются соответствующим образом
ВНЕДРЕНИЕ ПРОЦЕДУР ВЕРИФИКАЦИИ	Установлены процедуры сбора информации и верификации системы менеджмента	Все процедуры верификации определены и регулярно выполняются
ВНЕДРЕНИЕ СИСТЕМЫ УЧЕТА	Разработана и внедрена соответствующая документация, охватывающая все аспекты системы менеджмента	Система учета является полной, реализована в эффективной и удобной форме; документация заполняется правильно и содержит корректные данные

Процедуры валидации и верификации системы менеджмента можно упростить за счет принятия следующих простых мер:

- присвойте каждому плану ХАССП уникальный внутренний номер, на который делаются перекрестные ссылки во всей относящейся к нему документации;
- храните применяемую документацию и записи в легкодоступном месте, упорядочив их;
- там, где это возможно, используйте электронные средства документирования, защитите электронные записи от несанкционированной корректировки;
- фиксируйте все обновления и изменения применяемой документации с указанием даты и времени принятия изменений. Это позволит вам вести их историю для дальнейшего контроля и анализа.

Разработка и внедрение любой системы менеджмента качества - сложный и трудоемкий процесс. Для достижения результата минимизируйте следующие риски на всех этапах:

- отсутствие понимания необходимости системы менеджмента и недостаточная мотивация персонала;
- низкий уровень квалификации членов команды ХАССП и понимание ими технологических процессов на предприятии;
- наличие излишних и слишком сложных процедур документирования;
- внедрение процедур, требующих существенных материальных вложений и трудозатрат;
- неэффективные программы обязательных мероприятий;
- недостаточно эффективное внедрение и актуализация планов ХАССП;
- сознательная фальсификация результатов применения планов ХАССП, обусловленная экономическими мотивами.



Организационно-правовая форма

Выбор юридического статуса зависит от наличия партнёров-соинвесторов и филиалов, используемой схемы финансирования, размера активов и количества персонала, юридического статуса учредителей.

Если вашей целевой аудиторией являются корпоративные клиенты (кейтеринг, доставка еды в офис, организация банкетов) или вы открываете бизнес в партнерстве с другими учредителями , то удобнее будет создание юридического лица в форме общества с ограниченной ответственностью.

Если же вы ориентируетесь на индивидуальных посетителей, начинаете свой бизнес самостоятельно и не планируете в ближайшие 5-7 лет привлечение соинвесторов в капитал, то регистрация в качестве индивидуального предпринимателя позволит вам упростить управление.

Статус индивидуального предпринимателя предполагает, все то, что остается после уплаты налогов и расчетов с поставщиками товаров, работ и услуг, это ваш личный доход и можно распоряжаться этим остатком по своему усмотрению.

Право нанимать сотрудников или заключать договоры гражданско-правового характера одинаково у юридического лица и ИП (в отличие от статуса самозанятого). Однако если вы как ИП на старте своего проекта не нанимаете персонал и не заключаете договоры гражданско-правового характера с физлицами на оказание ими услуг, выполнение работ, то на вас не возлагается обязанность по сдаче отчетности (даже с нулевыми значениями) по зарплатным налогам. В аналогичных условиях ООО в любом случае обязано представлять отчетность, за непредставление которой будет наложен штраф и велики риски блокировки расчетных счетов организации.

Налоги и другие обязательные платежи

Выбор системы налогообложения зависит от объема вашей деятельности. Начиная свой бизнес, внимательно изучите налоги и обязательные платежи. Финансовый аспект - важный фактор при выборе организационно-правовой формы.

НК РФ, СТАТЬЯ 346.12, ПУНКТ 2, АБЗАЦ 1

Организация имеет право перейти на упрощенную систему налогообложения, если по итогам девяти месяцев того года, в котором организация подает уведомление о переходе на упрощенную систему налогообложения, доходы не превысили 112,5 млн. рублей.

Независимо от статуса вы можете выбрать упрощенную систему налогообложения (УСН), если годовая выручка от деятельности не превышает 150 млн рублей.

Индивидуальный предприниматель в отличие от ООО может также применять патентную систему налогообложения (ПСН).

НК РФ, СТАТЬЯ 346.14, ПУНКТЫ 1-2

1. Объектом налогообложения признаются: доходы и доходы, уменьшенные на величину расходов.

2. Выбор объекта налогообложения осуществляется самим налогоплательщиком. Объект налогообложения может изменяться налогоплательщиком ежегодно. Объект налогообложения может быть изменен с начала налогового периода, если налогоплательщик уведомит об этом налоговый орган до 31 декабря года, предшествующего году, в котором налогоплательщик предлагает изменить объект налогообложения. В течение налогового периода налогоплательщик не может менять объект налогообложения.

Упрощенная система налогообложения возможна в одном из двух вариантов: объект налогообложения «доход» и ставка 6% или объект налогообложения «доходы минус расходы» и ставка 15%. Выбор возможен лишь на стадии регистрации юрлица или ИП и с начала каждого календарного года.

НК РФ, СТАТЬЯ 346.12, ПУНКТ 3

Не вправе применять упрощенную систему налогообложения:

- организации, имеющие филиалы;
- организации, в которых доля участия других организаций составляет более 25 процентов;
- организации и индивидуальные предприниматели, средняя численность работников которых за налоговый (отчетный) период, превышает 100 человек;
- организации, у которых остаточная стоимость основных средств, превышает 150 млн. рублей.

Условия для перехода на УСН с начала календарного года (выполняются одновременно):

- размер доходов фирмы за 9 месяцев 2018 года (без НДС) не должен превышать 112,5 млн рублей (п. 2 ст. 346.12 НК РФ);
- бухгалтерская остаточная стоимость основных средств на 1 января 2019 года должна быть не более 150 млн рублей. Важно, что учитываются только активы, которые подлежат амортизации и признаются амортизируемым имуществом в соответствии с гл. 25 НК РФ (пп. 16 п. 3 ст. 346.12 НК РФ). То есть, земля, денежные средства, закупленная продукция объекты незавершенного строительства в расчет не принимаются (ст. 256 НК РФ);
- компания не должна иметь филиалов (обособленные подразделения не считаются);
- средняя численность работников не должна превышать 100 человек;
- максимальная доля иных юридических лиц в уставном капитале — 25%.

При принятии решения обратите внимание на:

- экономический эффект при выборе варианта «доходы минус расходы» возникает при доле расходов в доходах 60% и более. Оцените свои расходы на основе статистики или бизнес-плана;
- дополнительные затраты времени или средств на оплату услуг бухгалтера, обосновывающие расходы документы будут в дальнейшем тщательно проверяться налоговой службой;
- в любом случае не все расходы можно принять к вычету.

Для вычета должны быть соблюдены три условия: приобретенный товар должен быть оприходован по документам и оплачен.

Если вы решили создавать свой бизнес в общепите в виде ИП, то выбирать можно не только между объектами налогообложения УСН, но и между УСН 6% и ПСН.

> НК РФ, СТАТЬЯ 346.43, ПУНКТ 1, АБЗАЦ 2
>
> Патентная система налогообложения применяется индивидуальными предпринимателями наряду с иными режимами налогообложения, предусмотренными законодательством Российской Федерации о налогах и сборах.

> НК РФ, СТАТЬЯ 346.43, ПУНКТ 5
>
> При применении патентной системы налогообложения индивидуальный предприниматель вправе привлекать наемных работников, в том числе по договорам гражданско-правового характера. При этом средняя численность наемных работников, определяемая в порядке, устанавливаемом федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным в области статистики, не должна превышать за налоговый период 15 человек по всем видам предпринимательской деятельности, осуществляемым индивидуальным предпринимателем.

На сайте patent.nalog.ru вы узнаете условия для вашего региона.
ПСН могут применять только ИП со средней численностью работников (в сумме по найму и договорам гражданско-правового характера) не более 15 человек (пункт 5 статьи 346.43 НК РФ). Патент выдается на срок до 1 года, ставка — 6%. В Крыму и г. Севастополе ставка может снижена до 4% (ст. 346.50 п. 2 НК РФ).

> НК РФ, СТАТЬЯ 346.43, ПУНКТ 7
>
> Законами субъектов Российской Федерации устанавливаются размеры потенциально возможного к получению индивидуальным предпринимателем годового дохода по видам предпринимательской деятельности, в отношении которых применяется патентная система налогообложения.

Чаще всего для оргнизаций общественного питания на ПСН ограничивают (на примере г. Москвы):

- площадь зала обслуживания посетителей — не более 50 кв м по каждому объекту организации общепита;
- потенциально возможный к получению годовой доход на один обособленный объект различается по районам города — от 2,1 до 6 млн рублей, который и является налоговой базой.

НК РФ, СТАТЬЯ 419, ПУНКТ 1

Плательщиками страховых взносов признаются следующие лица, являющиеся страхователями в соответствии с федеральными законами о конкретных видах обязательного социального страхования:

1) лица, производящие выплаты и иные вознаграждения физическим лицам, организации, индивидуальные предприниматели и физические лица, не являющиеся индивидуальными предпринимателями;

2) индивидуальные предприниматели, адвокаты, медиаторы, нотариусы, занимающиеся частной практикой, арбитражные управляющие, оценщики, патентные поверенные и иные лица, занимающиеся в установленном законодательством Российской Федерации порядке частной практикой (далее - плательщики, не производящие выплаты и иные вознаграждения физическим лицам).

НК РФ, СТАТЬЯ 430, ПУНКТ 1, ПОДПУНКТ 1-2

Плательщики, указанные в подпункте 2 пункта 1 статьи 419 настоящего Кодекса, уплачивают:

1) страховые взносы на обязательное пенсионное страхование в размере, который определяется в следующем порядке, если иное не предусмотрено настоящей статьей:

1.1) в случае, если величина дохода плательщика за расчетный период не превышает 300 000 рублей, — в фиксированном размере 26 545 рублей за расчетный период 2018 года, 29 354 рублей за расчетный период 2019 года, 32 448 рублей за расчетный период 2020 года;

1.2) в случае, если величина дохода плательщика за расчетный период превышает 300 000 рублей, — в фиксированном размере 26 545 рублей за расчетный период 2018 года (29 354 рублей за расчетный период 2019 года, 32 448 рублей за расчетный период 2020 года) плюс 1,0 процента суммы дохода плательщика, превышающего 300 000 рублей за расчетный период.

2) страховые взносы на обязательное медицинское страхование в фиксированном размере 5 840 рублей за расчетный период 2018 года, 6 884 рублей за расчетный период 2019 года и 8 426 рублей за расчетный период 2020 года.

Обратите внимание, что любой ИП, независимо от рода деятельности, от количества сотрудников, от объема выручки и вообще наличия таковой обязан уплачивать фиксированные страховые взносы за самого себя, которые разделены на две части:

1. фиксированные страховые взносы на обязательное медицинское страхование, составляющие в 2019 году 6884 руб. и на обязательное пенсионное страхование за себя в размере 29 354 руб.;
2. в случае, если выручка ИП за 2019 год составит более 300 000 рублей, то он должен уплатить еще один взнос — на обязательное пенсионное страхование (ОПС) в размере 1% от суммы дохода, превышающей 300 тыс. рублей.

> НК РФ, СТАТЬЯ 430, ПУНКТ 1, ПОДПУНКТ 1, АБЗАЦ 4
>
> При этом размер страховых взносов на обязательное пенсионное страхование за расчетный период не может быть более восьмикратного фиксированного размера страховых взносов на обязательное пенсионное страхование, установленного абзацем вторым настоящего подпункта.

При этом НК РФ установлена максимальная сумма взносов на ОПС, которую ИП должен перечислить за год. Общая сумма взносов на ОПС за себя не может превышать восьмикратного фиксированного размера страховых взносов, установленного на определенный год. То есть максимальный размер взносов на ОПС, который должен уплатить ИП за 2019 год, составляет 234 832 руб. (29 354 руб. х 8).

При применении УСН 6% предприниматель может уменьшить рассчитанный самостоятельно налог на сумму уплаченных фиксированных страховых взносов, а при применении ПСН этого сделать нельзя.

Поэтому во втором случае совокупная налоговая нагрузка может оказаться больше, несмотря на то, что стоимость патента может оказаться значительно меньше, чем 6% от фактически полученной выручки.

Условно все обязательные платежи и налоги можно разделить на налоги, относящиеся непосредственно к самой организации (или ИП), а именно:

1. Налог УСН (по упрощенной системе налогообложения);
2. НДС (налог на добавленную стоимость);
3. Налог на прибыль организаций,

и зарплатные налоги:

1. НДФЛ (налог на доходы физических лиц);
2. страховые взносы.

Важно для ИП: все ИП ежегодно должны уплачивать фиксированные страховые взносы «за себя» (до 31 декабря того года, за который они платятся). Каждый год их размер меняется. Кроме того, при превышении законодательно установленного лимита по выручке еще необходимо уплачивать 1% страховых взносов в Пенсионный фонд Российской Федерации (ПФР) от суммы, превысивший лимит (до 1 июля года, следующего за отчетным). Отчетность по данным страховым взносам законодательно не предусмотрена.

Для начала рассмотрим вариант, при котором у вас отсутствуют сотрудники и по ним налоги платить не нужно, так как обязанность уплаты зарплатных налогов возникает только в тот момент, когда наемные сотрудники начинают получать доход.

1. ИП на патенте: самый простой вариант. Вы оплачиваете патент и больше никакие налоги не платите в течение срока действия патента (за исключением вышеупомянутых страховых взносов «за себя», земельного и транспортного налога);
2. ИП на УСН: ежеквартально вам нужно будет исчислять и уплачивать авансы по налогу УСН (до 25 числа месяца, следующего за отчетным кварталом). А до 30 апреля года, следующего за отчетным, вам необходимо будет уплатить налог УСН по итогам года.

Соответственно, ваш график налоговых платежей будет выглядеть так:

- до 25.04 текущего года — аванс за I кв;
- до 25.07 текущего года — аванс за II кв;
- до 25.10 текущего года — аванс за III кв;
- до 30.04 года, следующего за отчетным, - налог УСН за отчетный год;
- до 01.07 года, следующего за отчетным, - 1% страховых взносов в ПФР (если был превышен лимит выручки).

3. ООО на УСН: так же, как и ИП на УСН, вам необходимо будет уплачивать ежеквартальные авансы, а вот сам налог нужно будет заплатить чуть раньше - до 31 марта года, следующего за отчетным. И график налоговых платежей будет таким:

- до 25.04 текущего года — аванс за I кв;
- до 25.07 текущего года — аванс за II кв;
- до 25.10 текущего года — аванс за III кв;
- до 31.03 года, следующего за отчетным — налог УСН за отчетный год.

4. ООО на общей системе налогообложения: здесь перечень уплачиваемых налогов будет существенно отличаться от перечисленных выше, так как появляется обязанность исчисления и уплаты НДС, а вместо УСН появляется налог на прибыль.

   Оплату НДС производится ежемесячно до 25-го числа в течение квартала, следующего за отчетным периодом, разделив равными долями сумму исчисленного налога. При этом, если срок платежа выпадает на выходной день, то он автоматически переносится на ближайшую следующую за выходным рабочую дату (п. 7 ст. 6.1 НК РФ).

   График уплаты налога на прибыль организаций:

- до 28.04 текущего года — аванс по налогу на прибыль за I кв.;
- до 28.07 текущего года — аванс по налогу на прибыль за II кв.;
- до 28.10 текущего года — аванс по налогу на прибыль за III кв;
- до 31.03 года, следующего за отчетным — налог на прибыль за отчетный год.

По поводу последних 2 пунктов следует отметить, что, если по каким-то причинам вы не нанимаете сотрудников в штат ООО, являясь одновременно и собственником бизнеса, и генеральным директором, то при выплате дивидендов и заработной платы необходимо будет удержать и перечислить в бюджет 13% НДФЛ.

Страховыми взносами дивиденды не облагаются, но выплачивать их можно только в том случае, если у организации за отчетный период была получена прибыль. В любых других случаях ООО не может работать без сотрудников, а значит должно платить зарплатные налоги, о которых упоминается ниже.

Вне зависимости от того, какая у вас организационно-правовая форма, и какая система налогообложения, если вы приняли в штат хотя бы 1 сотрудника и выплачиваете ему заработную плату, вы должны (вдобавок ко всему вышеперечисленному) уплачивать страховые взносы и НДФЛ. При чем НДФЛ платится не позднее дня, следующего за днем выплаты дохода, а вот по страховым взносам срок уплаты не позднее 15 числа месяца, следующего за расчетным.

Помимо всех указанных выше налогов, к уплате могут появиться еще такие, как:

- налог на имущество (в случае, если вы приобретете на баланс отдельное помещение или иное недвижимое имущество);
- транспортный налог (если для вашей коммерческой деятельности вы приобрели автомобиль в собственность или в лизинг).

Учитывая, что у предприятия могут возникать различные доначисления по налогам и сборам, а также пени и штрафы, важно понимать следующее: основным правилом защиты от этих самых доначислений является вовремя и в полном объеме сданная отчетность и уплаченные налоги.

Ведь зачастую бывает так, что у предпринимателя либо еще не было деятельности, либо появилась, но совсем незначительная, и многие считают, что отчетность сдавать не обязательно, а уж тем более платить налоги. Но это не так. Даже если у вас в какой-то момент был перерыв в деятельности (или вы только открылись в конце года), то отчетность подается все равно, хоть и «нулевая».

НК РФ, СТАТЬЯ 119, ПУНКТ 1

Непредставление в установленный законодательством о налогах и сборах срок налоговой декларации (расчета по страховым взносам) в налоговый орган по месту учета влечет взыскание штрафа в размере 5 процентов не уплаченной в установленный законодательством о налогах и сборах срок суммы налога (страховых взносов), подлежащей уплате (доплате) на основании этой декларации (расчета по страховым взносам), за каждый полный или неполный месяц со дня, установленного для ее представления, но не более 30 процентов указанной суммы и не менее 1 000 рублей.

КОАП РФ, СТАТЬЯ 15.5 (В ОТНОШЕНИИ ГЛАВНОГО БУХГАЛТЕРА ИЛИ ИНОГО ДОЛЖНОСТНОГО ЛИЦА)

Нарушение установленных законодательством о налогах и сборах сроков представления налоговой декларации (расчета по страховым взносам) в налоговый орган по месту учета — влечет предупреждение или наложение административного штрафа на должностных лиц в размере от трехсот до пятисот рублей.

НК РФ, СТАТЬЯ 76, ПУНКТ 3, ПОДПУНКТ 1

Решение о приостановлении операций налогоплательщика-организации по его счетам в банке и переводов его электронных денежных средств может также приниматься руководителем (заместителем руководителя) налогового органа в случае непредставления этим налогоплательщиком-организацией налоговой декларации в налоговый орган в течение 10 дней по истечении установленного срока представления такой декларации — в течение трех лет со дня истечения срока, установленного настоящим подпунктом.

Без сдачи отчетности, как минимум, грозит следующее:

- блокировка расчетного счета, при которой вы не сможете совершать никаких операций с имеющимися денежными средствами;
- начисление штрафов (за каждый несданный отчет они индивидуальны);
- за несвоевременную уплату налогов, помимо штрафов, будут начислены еще и пени.

НК РФ, СТАТЬЯ 54.1, ПУНКТ 1

Не допускается уменьшение налогоплательщиком налоговой базы и (или) суммы подлежащего уплате налога в результате искажения сведений о фактах хозяйственной жизни (совокупности таких фактов), об объектах налогообложения, подлежащих отражению в налоговом и (или) бухгалтерском учете либо налоговой отчетности налогоплательщика.

Обратите особое внимание, что с 19 августа 2017 г. действует статья 54.1 НК РФ, которая прямо гласит, что «основной целью совершения сделки (операции) не являются неуплата (неполная уплата) и (или) зачет (возврат) суммы налога».
Это означает, что действующее законодательство РФ напрямую запрещает все виды сделок, направленные на экономию на налогах. Иными словами, любая целенаправленная оптимизация налогообложения запрещена. Для контроля подобных сделок у ФНС России существует множество рычагов, которые на сегодняшний день достаточно эффективно работают. Кроме того, согласно статье 93 НК РФ надзорный орган в целях налогового контроля может запросить любые документы по любой интересующей их сделке (без объяснения причин, со ссылкой на статью 93 НК РФ).

При обнаружении незаконной оптимизации будут доначислены налоги и пени (на суммы всех неуплаченных налогов, которые такая оптимизация повлекла), а также штрафы. Но, кроме законодательной стороны, существует и психологический фактор самого предпринимателя. Чем больше он сосредотачивается на уменьшении налоговой нагрузки, тем меньше его темпы роста. Как правило, основная часть компаний начинает активно набирать обороты именно в тот момент, когда перестает заниматься оптимизацией, а платит налоги «как есть».

Используйте легальные способы снижения налоговой нагрузки — упрощенную и патентную системы налогообложения.



Наличные и безналичные деньги, банки

> **УКАЗАНИЕ БАНКА РОССИИ ОТ 07.10.2013 N 3073-У «ОБ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ НАЛИЧНЫХ РАСЧЕТОВ», ПУНКТ 6, АБЗАЦ 1**
>
> Наличные расчеты в валюте Российской Федерации и иностранной валюте между участниками наличных расчетов в рамках одного договора, заключенного между указанными лицами, могут производиться в размере, не превышающем 100 тысяч рублей либо сумму в иностранной валюте, эквивалентную 100 тысячам рублей по официальному курсу Банка России на дату проведения наличных расчетов.

Личный доход владельца ООО получается путем сложных операций в виде ведения бухгалтерского учета в полном объеме и уплаты после выплаты всех корпоративных налогов еще и НДФЛ по ставке 13 % (для резидентов РФ).

А вот с личным доходом индивидуального предпринимателя намного проще — он «ближе к его кошельку». Все средства, которые остаются у ИП после уплаты налогов и расчетов с поставщикам товаров , работ, услуг, являются личными его средствами и он может тратить их по своему усмотрению.

Денежные средства, которые находятся на расчетном и иных счетах юридического лица, являются чьей-то собственностью — настоящей или будущей. Это либо дивиденды владельцев, которые будут вскоре выплачены, либо текущие долги по заработной плате и налогам с нее, либо долг перед поставщиком за продукты, основные средства, столы или стулья для ресторана.

Поэтому просто взять и снять средства с расчетного счета по решению руководителя нельзя. Для этого должна быть веская причина: оплатить наличными поставку продуктов питания в ресторан/кафе, рассчитаться наличными с сотрудниками (если зарплата выдается наличными, а не перечислением на их пластиковые карты, что, впрочем, сегодня редкость, но еще бывает). Более того: взаиморасчеты между юрлицами и ИП наличными ограничены лимитом в 100 тыс. рублей в день по одному договору. Это значит, что пользоваться наличными средствами надо очень ответственно.

Ведь за нарушение кассовой дисциплины налоговый орган может выписать штраф, размер которого в 2019 году составляет (статья 15.1 КоАП):

- для организаций — от 40 до 50 тыс. рублей;
- для должностных лиц — от 4 до 5 тыс. рублей.

> КОАП РФ СТАТЬЯ 15.1
>
> Нарушение порядка работы с денежной наличностью и порядка ведения кассовых операций, а также нарушение требований об использовании специальных банковских счетов.
>
> Нарушение порядка работы с денежной наличностью и порядка ведения кассовых операций, выразившееся в осуществлении расчетов наличными деньгами с другими организациями сверх установленных размеров, неоприходовании (неполном оприходовании) в кассу денежной наличности, несоблюдении порядка хранения свободных денежных средств, а равно в накоплении в кассе наличных денег сверх установленных лимитов, — влечет наложение административного штрафа на должностных лиц в размере от четырех тысяч до пяти тысяч рублей; на юридических лиц - от сорока тысяч до пятидесяти тысяч рублей.

Индивидуальные предприниматели освобождены от обязанности сдавать наличные, полученные от реализации своих товаров, выполнения работ, оказания услуг в банк, а использовать их по своему усмотрению, могут снимать средства с расчетного счета и переводить на свой личный счет в том объеме, который они считают нужным.

Однако банки в рамках реализации Федерального закона от 7 августа 2001 года № 115-ФЗ «О противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем, и финансированию терроризма» вводят повышенные тарифы на снятие денежных средств по чекам и корпоративным картам, на переводы средств со счетов ИП и юрлиц на счета физлиц. Более того, если банк заподозрит предпринимателя или юрлицо в «отмывании» денежных средств, полученных преступным путем, то может заблокировать операции по интернет-банку, предоставив возможность хозяину счета открыть счет в другом банке и перевести остаток средств со своего счета и закрыть его. Некоторые банки вводят комиссию за эту операцию и размер ее составляет до 25% от суммы остатка по счету. Поэтому перед тем, как открывать расчетный счет в банке, необходимо ознакомиться с его тарифами не только за ведение счета, снятие наличных и внесение их на счет, но и с размером комиссии банка при закрытии расчетного счета по инициативе банка.



Контрольно-кассовая техника

В предприятиях общепита обычно работают наемные сотрудники — бармены, официанты, повара. Поэтому ту самую онлайн-кассу устанавливать придется независимо от того, когда бизнес зарегистрирован и сколько в нем трудится сотрудников — один, десять или сто.

54-ФЗ ОТ 22.05.2003 «О ПРИМЕНЕНИИ КОНТРОЛЬНО-КАССОВОЙ ТЕХНИКИ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ РАСЧЕТОВ В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ», СТАТЬЯ 2, ПУНКТ 7

В отдаленных от сетей связи местностях, определенных в соответствии с критериями, установленными федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке и реализации государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере связи, и указанных в перечне местностей, удаленных от сетей связи, утвержденном органом государственной власти субъекта Российской Федерации, а также на территориях военных объектов, объектов органов федеральной службы безопасности, органов государственной охраны, органов внешней разведки пользователи могут применять контрольно-кассовую технику в режиме, не предусматривающем обязательной передачи фискальных документов в налоговые органы в электронной форме через оператора фискальных данных.

Орган государственной власти субъекта Российской Федерации в пятидневный срок доводит до сведения уполномоченного органа и размещает на своем официальном сайте в сети «Интернет» указанный в абзаце первом настоящего пункта перечень, а также внесенные в указанный перечень изменения.

Онлайн-кассу разрешено не применять юрлицам и ИП, которые расположены в труднодоступных местах и в районах, где плохие условия связи. Перечень таких населённых пунктов фиксируется постановлениями региональных правительств. Следите за их обновлениями.

Минфин России письмом № 03-01-15/19821 от 4 апреля 2017 г. сообщил, что журнал кассира-операциониста для онлайн кассы не нужен. Также для регистрации кассы не нужно ехать в отделение ФНС России. Онлайн-кассы совместимы с программами бухгалтерского и налогового учета, что облегчает ввод информации и ее анализ для принятия управленческих решений.

Контрольно-кассовые регистраторы для ресторанов и кафе делятся на три типа:

1. Автономные кассы.
2. Фискальные регистраторы.
3. POS-терминалы.

Автономные кассы идеально отвечают требованиям мелких кафе, где нет большого трафика, и деятельность ведется только в одном месте.

Фискальные регистраторы требуются при осуществлении деятельности, связанной с продажей алкогольной продукции. Они поддерживают встроенную программу ЕГАИС, которая фиксирует отправку данных в Росалкогольрегулирование о товарообороте алкоголя.

POS-терминалы являются лучшим решением для бизнеса, который имеет сеть кафе и ресторанов. Они позволят увидеть весь торговый процесс полностью.
Такая онлайн-касса сама осуществляет аналитическую и отчётную работу.

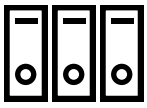
После покупки контрольно-кассовой техники необходимо зарегистрировать её в налоговой инспекции или на сайте nalog.ru в личном кабинете. Приобретайте только те кассовые аппараты, модели которых включены в реестр ФНС России.

> 54-ФЗ ОТ 22.05.2003, СТАТЬЯ 5, ПУНКТ 3
>
> Пользователь обязан иметь договор с оператором фискальных данных на обработку фискальных данных, за исключением случаев, указанных в пункте 7 статьи 2 настоящего Федерального закона, а также случая, если пользователь и оператор фискальных данных совпадают в одном лице.

54-ФЗ ОТ 22.05.2003, СТАТЬЯ 4.4,ПУНКТ 13

Информация о выданных и об аннулированных разрешениях на обработку фискальных данных подлежит размещению на официальном сайте уполномоченного органа в сети “Интернет" в течение трех рабочих дней с даты соответственно выдачи, принятия решения об аннулировании разрешения на обработку фискальных данных.

После этого нужно оформить договор сотрудничества с оператором фискальных данных и сервисным центром, который будет обслуживать устройство.
Проверьте, поддерживает ли модель кассового прибора отправку сведений в ЕГАИС (если вы получили лицензию на алкоголь).



Бухгалтерский учет

ПИСЬМО МИНФИНА РОССИИ ОТ 20.03.2018 № 03-11-11/17116

При этом индивидуальные предприниматели освобождаются от ведения бухгалтерского учета, а налоговый учет доходов осуществляют по упрощенной форме. Налоговые декларации по налогу, уплачиваемому в связи с применением УСН, представляются в налоговые органы по окончании налогового периода (календарного года). От подачи налоговых деклараций по налогу, уплачиваемому в связи с применением ПСН, налогоплательщики освобождаются.

ПИСЬМО МИНФИНА РОССИИ ОТ 07.02.2018 № 03-11-12/7268

Исходя из положений пункта 2 статьи 6 Федерального закона от 06.12.2011 N 402-ФЗ «О бухгалтерском учете», индивидуальные предприниматели, применяющие патентную систему налогообложения, могут не вести бухгалтерский учет.

Индивидуальные предприниматели освобождены от обязанности вести бухгалтерский учет. Достаточно вести учет доходов и расходов, вовремя уплачивать налоги и представлять декларации о доходах.

402-ФЗ ОТ 06.12.2011 «О БУХГАЛТЕРСКОМ УЧЕТЕ», СТАТЬЯ 9, ПУНКТ 1

Каждый факт хозяйственной жизни подлежит оформлению первичным учетным документом. Не допускается принятие к бухгалтерскому учету документов, которыми оформляются не имевшие места факты хозяйственной жизни, в том числе лежащие в основе мнимых и притворных сделок.

Однако это не отменяет необходимость формировать первичные документы, а именно акты об оказанных услугах, выполненных работах или товарные накладные на отгруженные товарно-материальные ценности.

Для корректных расчетов с вашими контрагентами следите за получением во время и в полном объеме необходимых документов. В противном случае велик риск получить претензию от заказчика и даже судебный иск с требованием вернуть уплаченные средства. Документы помогут вам защитить свои интересы с поставщиками. Например, если вы проводите банкет или выездное мероприятие для юридического лица, которое сделало предоплату, то вы обязательно должны оформить для него акт об оказании услуг по оформлению и (или) выдать и получить свой экземпляр документа, подтверждающего, что банкет был проведен, какое количество человек в нём участвовало или сколько блюд было съедено.



Юридические лица в силу закона обязаны формировать бухгалтерскую отчетность в полном объеме, однако не всегда собственник компании или руководитель могут опираться в принятии управленческих решений буквально на эти отчеты и данные.

Работа с бухгалтерскими документами требует достаточно специфических знаний и навыков. Современные кафе и рестораны (в том числе работающие по франшизе) используют для целей учета себестоимости проданных блюд различные автоматизированные системы, откуда можно получить информацию о себестоимости каждого блюда, всех блюд, проданных за день, неделю, месяц, квартал, которая позволяет оценить операционную прибыльность или убыточность заведения.

Но, кроме прямых затрат сырья для приготовление блюда, существует множество условно-постоянных и постоянных затрат, которые зачастую составляют существенную часть всех расходов. К ним можно отнести зарплату всего персонала, расходы на аренду, клининг, покупку основных средств, посуды и других материалов, участвующих в производственном процессе.

Самая частая ошибка — это считать, что вся сумма остатка на счетах компании (или ИП) по итогу месяца (квартала, полугодия, года) и есть чистая прибыль, которую можно полностью или частично вывести из бизнеса и использовать на личные нужды.

В действительности остаток на счетах не связан с прибыльностью, так как не учитывает источник этих средств и их будущее использование. Это деньги могут быть заемные средства, не возвращенные поставщикам или аванс от покупателей. При этом компания может быть иметь серьезные убытки. И наоборот, отсутствие денег на счетах и в кассе кафе/ресторана совсем не говорит о том, что за предыдущий квартал/месяц/год бизнес ничего не заработал.

Показатель чистой прибыли, которая делится между владельцами бизнеса, определяется на основании данных бухгалтерской отчетности – отчета о финансовых результатах. Чистая прибыль это разница между выручкой, которую компания получила за определенный период плюс прочие доходы (например, проценты по предоставленным займам или на остаток по счетам в банках), и расходами, которые она понесла по основной деятельности, минус постоянные расходы, не относящиеся к основной деятельности (например, зарплата директора и бухгалтера, расходы на юриста, на телефонию, интернет и прочее), минус налоги, минус амортизация всех основных средств, минус прочие расходы.

Только таким образом вы можете получить показатель чистой прибыли и понять, сколько выплачивать себе дивидендов, а сколько потратить на развитие бизнеса, благотворительность и иные цели.

Важно также помнить о том, что под выручкой понимается только то, что было отгружено покупателям (в общепите это количество чеков, которые были выставлены посетителям и которые были ими оплачены), то есть предоплата за банкет не станет выручкой до тех пор, пока вы не выполните эти работы.

Наличие прибыли за I-й квартал 2019 года, по данным бухгалтерского учета, еще не означает, что в конце апреля этого же года у вас будут деньги на то, чтобы эту прибыль выплатить в качестве дивидендов владельцу компании. За то время, пока вы собирали документы от поставщиков и считали разницу между выручкой и всеми понесенными затратами, вы могли закупить материалы, продукты, выдать кому-нибудь из сотрудников заем, купили новый холодильник или выплатили премию сотрудникам.

И тогда может оказаться, что средств для выплаты дивидендов нет. Для того, чтобы не попасть в такую ситуацию, когда прибыль есть, но денег на ее выплату нет, существует планирование (бюджетирование).
На первом этапе для составления плана движения денежных средств на месяц/квартал/год достаточно использовать таблицы в формате xls и вести их в формате план-факт. Используя нехитрые табличные вычисления, можно добиться главного в управленческом учете — избавиться или уберечь себя от кассовых разрывов, которые могут привести не только к отсутствию прибыли в компании, но и к более тяжелым последствиям — банкротству или закрытию бизнеса.

Отчетность

Все малые предприятия представляют отчетность в 3 основных органа. В отдельных случаях их больше.

1. ФНС России
2. ПФР
3. ФСС

Чуть реже:

- Росалкогольрегулирование;
- МВД России (миграционное законодательство).

Основной перечень отчетности так же, как и налоги, условно разделим на отчетность по всей организации:

- декларация УСН (по упрощенной системе налогообложения);
- декларация НДС (по налогу на добавленную стоимость);
- декларация по налогу на прибыль организаций.

И отчетность по сотрудникам:

- РСВ (расчет по страховым взносам);
- 6-НДФЛ (ежеквартальная отчетность по налогу на доходы физических лиц);
- 2-НДФЛ (ежегодная отчетность по налогу на доходы физических лиц);
- 4-ФСС (ежеквартальная отчетность по начисленным взносам в Фонд социального страхования);

- СЗВ-М (ежемесячная отчетность по работающих сотрудникам в ПФР);
- СЗВ-Стаж (ежегодная отчетность в ПФР о стаже работающих сотрудников);
- ССЧ (ежегодная отчетность о среднесписочной численности, подают только организации).

Перечень сдаваемой отчетности в органы власти будет зависеть в первую очередь от того, какую вы выберете для себя организационно-правовую форму (ООО или ИП), систему налогообложения и будете ли привлекать наемных работников. Рассмотрим следующие варианты:

1. Вы ИП без сотрудников на патенте. В таком случае вы никуда не отчитываетесь. Всего лишь подаете заявление на патент, а далее при его получении производите оплату и ведете деятельность без какой-либо отчетности в ФНС России, ПФР и ФСС в течение срока действия патента (чаще всего это год).
2. Вы ИП с наемными сотрудниками на патенте (но не более 15 человек). В этом случае вам необходимо подавать всю отчетность по вашим работникам:

   - в ФНС России — РСВ, 6-НДФЛ, 2-НДФЛ;
   - в ПФР — СЗВ-М, СЗВ-Стаж;
   - в ФСС — 4-ФСС.

3. Вы ИП без сотрудников на УСН. Раз в год вам необходимо будет представить в ФНС России один отчет – это декларация по УСН. Более отчетность никуда не подается.

4. Вы ИП с сотрудниками на УСН. Перечень отчетности будет следующий:

   - в ФНС России — Декларация по УСН, РСВ, 6-НДФЛ, 2-НДФЛ;
   - в ПФР — СЗВ-М, СЗВ-Стаж;
   - в ФСС — 4-ФСС.

5. Вы создали ООО на УСН (с сотрудниками или нет – это не важно, перечень отчетности будет одинаковый, только при отсутствии сотрудников зарплатная отчетность будет «нулевая»):

- в ФНС России — декларация по УСН, РСВ, 6-НДФЛ, 2-НДФЛ, ССЧ, бухгалтерская отчетность;
- в ПФР — СЗВ-М, СЗВ-Стаж;
- в ФСС — 4-ФСС.

6. ООО на общей системе налогообложения (разницы нет: с сотрудниками или без). Здесь перечень всегда стандартный:

- в ФНС России — декларация по НДС, декларация по налогу на прибыль, РСВ, 6-НДФЛ;
- 2-НДФЛ, ССЧ, бухгалтерская отчетность;
- в ПФР — СЗВ-М, СЗВ-Стаж;
- в ФСС — 4-ФСС.

> НК РФ, СТАТЬЯ 174, ПУНКТ 5, АБЗАЦ 1
>
> Налогоплательщики (в том числе являющиеся налоговыми агентами), а также лица, указанные в пункте 8 статьи 161 и пункте 5 статьи 173 настоящего Кодекса, обязаны представить в налоговые органы по месту своего учета соответствующую налоговую декларацию по установленному формату в электронной форме по телекоммуникационным каналам связи через оператора электронного документооборота в срок не позднее 25-го числа месяца, следующего за истекшим налоговым периодом, если иное не предусмотрено настоящей главой.

> НК РФ, СТАТЬЯ 119.1
>
> Несоблюдение порядка представления налоговой декларации (расчета) в электронной форме в случаях, предусмотренных настоящим Кодексом, влечет взыскание штрафа в размере 200 рублей.

Для оптимизации документооборота целесообразно оформить ЭЦП (электронно-цифровую подпись), а также заключить договор с оператором ЭДО (электронного документооборота), через которого в дальнейшем и отправлять всю необходимую отчетность. НК РФ по некоторому перечню отчетности (например, НДС) обязывает сдавать отчет только в электронном виде.

Также существует отчетность, необходимость сдачи которой возникает реже:

1. Отчетность по алкоголю в ЕГАИС

Например, вы открыли бар или ресторан, в котором точно будете продавать посетителям алкогольную продукцию. В таком случае отчетность в ЕГАИС обязательна.

> **171-ФЗ ОТ 22.11.1995 «О ГОСУДАРСТВЕННОМ РЕГУЛИРОВАНИИ ПРОИЗВОДСТВА И ОБОРОТА ЭТИЛОВОГО СПИРТА, АЛКОГОЛЬНОЙ И СПИРТОСОДЕРЖАЩЕЙ ПРОДУКЦИИ И ОБ ОГРАНИЧЕНИИ ПОТРЕБЛЕНИЯ (РАСПИТИЯ) АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ», СТАТЬЯ 16, ПУНКТ 1, АБЗАЦ 2**
>
> Розничная продажа пива, пивных напитков, сидра, пуаре, медовухи и розничная продажа пива, пивных напитков, сидра, пуаре, медовухи при оказании услуг общественного питания осуществляются организациями и индивидуальными предпринимателями.

> **КОАП, СТАТЬЯ 14.17, ЧАСТЬ 2**
>
> Незаконная розничная продажа алкогольной и спиртосодержащей пищевой продукции лицом, осуществляющим предпринимательскую деятельность без образования юридического лица (индивидуальным предпринимателем), либо сельскохозяйственным товаропроизводителем (индивидуальным предпринимателем, крестьянским (фермерским) хозяйством), признаваемым таковым в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2006 года N 264-ФЗ "О развитии сельского хозяйства" (за исключением розничной продажи пива и пивных напитков, сидра, пуаре, медовухи, осуществляемой индивидуальным предпринимателем, либо розничной продажи произведенного сельскохозяйственным товаропроизводителем вина, игристого вина (шампанского), если это действие не содержит уголовно наказуемого деяния, — влечет наложение административного штрафа в размере от ста тысяч до двухсот тысяч рублей с конфискацией алкогольной и спиртосодержащей продукции.

Следует отметить, что ИП может продавать только пиво и пивную продукцию, так как на крепкие виды алкоголя обязательно нужно получить специальную лицензию, выдача которой ИП запрещена.

> **115-ФЗ ОТ 25.07.2002 «О ПРАВОВОМ ПОЛОЖЕНИИ ИНОСТРАННЫХ ГРАЖДАН В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ», СТАТЬЯ 13, ПУНКТ 8, АБЗАЦ 1**
>
> Работодатель или заказчик работ (услуг), привлекающие и использующие для осуществления трудовой деятельности иностранного гражданина, обязаны уведомлять территориальный орган федерального органа исполнительной власти в сфере внутренних дел в субъекте Российской Федерации, на территории которого данный иностранный гражданин осуществляет трудовую деятельность, о заключении и прекращении (расторжении) с данным иностранным гражданином трудового договора или гражданско-правового договора на выполнение работ (оказание услуг) в срок, не превышающий трех рабочих дней с даты заключения или прекращения (расторжения) соответствующего договора.

КОАП, СТАТЬЯ 18.15, ЧАСТЬ 3

Неуведомление или нарушение установленного порядка и (или) формы уведомления территориального органа федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный контроль (надзор) в сфере миграции, о заключении или прекращении (расторжении) трудового договора или гражданско-правового договора на выполнение работ (оказание услуг) с иностранным гражданином в срок, не превышающий трех рабочих дней с даты заключения, прекращения (расторжения) договора, если такое уведомление требуется в соответствии с федеральным законом, — влечет наложение административного штрафа на граждан в размере от двух тысяч до пяти тысяч рублей; на должностных лиц - от тридцати пяти тысяч до пятидесяти тысяч рублей; на юридических лиц — от четырехсот тысяч до восьмисот тысяч рублей либо административное приостановление деятельности на срок от четырнадцати до девяноста суток.

2. Отчетность по нанятым иностранным гражданам (в МВД России)

Различные виды отчетности в МВД России (например, уведомление о заключении или расторжении трудового договора с иностранцем) подается в том случае, если вы примите на работу иностранного гражданина. На данный момент штрафы за не сдачу отчетности и не уведомление МВД России являются одними из самых высоких в нашей стране, поэтому при принятии на работу иностранцев нужно быть особенно внимательными.

НК РФ, СТАТЬЯ 357, АБЗАЦ 1

Налогоплательщиками налога признаются лица, на которых в соответствии с законодательством Российской Федерации зарегистрированы транспортные средства, признаваемые объектом налогообложения в соответствии со статьей 358 настоящего Кодекса, если иное не предусмотрено настоящей статьей.

НК РФ, СТАТЬЯ 360, ПУНКТ 1

Налоговым периодом признается календарный год.

НК РФ, СТАТЬЯ 363.1, ПУНКТ 1

Налогоплательщики-организации по истечении налогового периода представляют в налоговый орган по месту нахождения транспортных средств налоговую декларацию по налогу.

3. Декларация по транспортному налогу в ФНС России

Один раз в год при наличии на балансе организации транспортных средств.

> НК РФ, СТАТЬЯ 386, ПУНКТ 1, АБЗАЦ 1
>
> Налогоплательщики обязаны по истечении каждого отчетного и налогового периода представлять в налоговые органы по месту нахождения объектов недвижимого имущества и (или) по месту нахождения имущества, входящего в состав Единой системы газоснабжения, если иное не предусмотрено настоящим пунктом, налоговые расчеты по авансовым платежам по налогу и налоговую декларацию по налогу.

> НК РФ, СТАТЬЯ 386, ПУНКТ 3, АБЗАЦ 1
>
> Налоговые декларации по итогам налогового периода представляются налогоплательщиками не позднее 30 марта года, следующего за истекшим налоговым периодом.

4. Декларация по налогу на имущество организаций

Ежеквартально подаются авансовые расчеты по налогу на имущество, а за год итоговая декларация при наличии в собственности у компании недвижимого имущества, например помещения.

Своевременная сдача отчетности не только убережет вас от штрафов и блокировки счета, но и поможет избежать доначислений от ПФР. Без предоставления отчетности за периоды ведения деятельности ПФР начисляет страховые взносы по максимальной ставке и пересчитать их сумму можно только после представления в установленном порядке всей необходимой отчетности.



Раздел 6. Потребитель

Информирование потребителя

Сегодня можно быстро и удобно опубликовать необходимую информацию о вашей организации или деятельности на сайтах сети “Интернет”, но это не избавит вас от обязанности размещать такую информацию в местах реализации пищевых продуктов.

Наглядная информация о принимаемых мерах для сохранения качества и безопасности продукта на всех этапах работы станет неоспоримым конкурентным преимуществом. Иногда процесс приготовления заказанного блюда транслируют даже прямом эфире.

> ЗАКОН РФ 2300-1, СТАТЬЯ 9, ПУНКТ 1
>
> Изготовитель (исполнитель, продавец) обязан довести до сведения потребителя фирменное наименование (наименование) своей организации, место её нахождения (адрес) и режим ее работы. Продавец (исполнитель) размещает указанную информацию на вывеске.
>
> Изготовитель (исполнитель, продавец) — индивидуальный предприниматель — должен предоставить потребителю информацию о государственной регистрации и наименовании зарегистрировавшего его органа.
>
> Изготовитель (продавец) обязан довести до сведения потребителя фирменное наименование (наименование), место нахождения (адрес) и режим работы уполномоченной организации или уполномоченного индивидуального предпринимателя.

Общение с потребителем начинается с вывески: укажите название своей организации, адрес места нахождения, а также режим её работы; следуйте указанным часам.

Обустройте уголок потребителя — стенды (папки) и обеспечьте к нему беспрепятственный доступ. Разместите информацию и документы:

- о государственной регистрации (копия свидетельства);
- о наличии лицензии — если ваша деятельность сопровождается продажей алкоголя или демонстрацией объектов авторских прав (копия лицензии);
- о защите прав потребителей — разместите экземпляр закона (его можно скачать с сайта Роспотребнадзора и распечатать);

Разместите информацию о предлагаемых продуктах в меню или другим удобным и доступным для потребителя способом. Например, напишите на доске (бумаге), разместите список для ознакомления на видном месте или на витрине возле конкретного продукта.

Вся распространяемая вами информация для потребителя должна быть:

- полной — содержать все необходимые сведения, перечисленные далее в этом разделе;
- своевременной — предоставляться потребителю до заключения договора, во время знакомства с товаром и условиями; если меню не выдается каждому гостю при посещении, то вы обязаны предоставить информацию по его первой просьбе;
- достоверной — не вводить потребителя в заблуждение; адрес, время работы, название, описание свойств товаров не должны содержать ошибок, неоднозначных или противоречивых заявлений или сведений, не соответствующих действительности.

Учитывайте, что любой человек может стать источником риска загрязнения. Размещайте информацию, побуждающую посетителей соблюдать правила гигиены.

Информация о свойствах продуктов питания

Предпочтения потребителей в пище могут быть основаны на различных факторах — вкусовых, диетических, финансовых и других. Для того, чтобы предоставить гостю возможность сделать правильный выбор, информация о блюде как минимум должна содержать следующие данные.

1. Цена в рублях.

2. Точный состав компонентов.

   В описании укажите все ингредиенты, задействованные в приготовлении блюда, в том числе специи и состав соусов. Особое внимание уделите перечислению входящих в состав аллергенов, даже если они добавлены в минимальном количестве.

3. Способ приготовления блюда.

   Укажите, каким образом было приготовлено блюдо, подвергались ли ингредиенты обжариванию, варению, консервации, маринованию.

4. Вес (объем) порции.

Укажите вес и (или) объем (граммы, миллилитры) готового блюда или напитка. Соотносите список ингредиентов с их количеством в составе. Перечисляйте ингредиенты в порядке уменьшения: первым напишите преобладающий и далее — по убывающей.

5. Пищевая ценность продукта.

Укажите энергетическую ценность продукта в калориях, а также (в граммах) содержание белков, жиров и углеводов в 100 граммах продукции или целой порции.

Если формат вашего заведения предполагает размещение посетителей для приёма пищи — данной информации достаточно.

Если предполагается продажа блюд “на вынос” или с помощью доставки, дополнительно укажите следующую информацию:

6. Дата и место изготовления и упаковки пищи.

Укажите число и время (смену), в которое продукт был приготовлен к употреблению, расфасован или упакован. Укажите адрес изготовителя или продавца, то есть ваш адрес.

7. Срок годности пищевых продуктов и условия их хранения.

Укажите, что продукты следует хранить в соответствующих безопасных условиях, если они не будут употреблены непосредственно после получения.

8. Информацию о правилах доставки.

Если вы предоставляете потребителю возможность удалённого доступа к выбору и заказу пищи (например, через сайт или по телефону), указывайте также:

Опишите порядок принятия и обработки заказов, порядок определения времени и сроков выполнения заказов, способы проведения оплаты и доставки товара до потребителя.

Информация о дате и месте изготовления, изготовителе и продавце продукта не требуется, если посетитель принимает пищу непосредственно в кафе или наблюдает за процессом приготовления: подразумевается, что такая пища приготовлена «здесь и сейчас».
В таком случае не требуется указывать и информацию об условиях и сроке хранения.
Для опубликования необходимой информации о продуктах при реализации используйте листки-вкладыши, этикетки, наносите сведения на упаковку или кассовый чек.

Услуга по доставке продуктов питания до потребителя пользуется высоким спросом.
Вы можете нанять посредника для осуществления курьерской доставки или доставлять заказы самостоятельно.

Если вы самостоятельно осуществляете доставку продуктов:

- соблюдайте правила транспортировки продуктов питания для сохранения их качества и безопасности (см. транспортировка);
- соблюдайте требования к упаковке для продуктов питания;
- согласуйте условие о сроке доставки с учётом правил хранения готовых продуктов (см. готовые продукты) и соблюдайте его в каждом конкретном случае;
- предоставляйте потребителю информацию о пище.

Если вы пользуетесь услугами посредника, регулярно и тщательно проверяйте выполнение им вышеуказанных условий.

ЗАКОН РФ 2300-1, СТАТЬЯ 10, ПУНКТЫ 1 И 2

1. Изготовитель (исполнитель, продавец) обязан своевременно предоставлять потребителю необходимую и достоверную информацию о товарах (работах, услугах), обеспечивающую возможность их правильного выбора.

2. Информация о товарах (работах, услугах) в обязательном порядке должна содержать:

2.1. сведения о составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления продуктов питания пищевых добавок, биологически активных добавок, информация о наличии в продуктах питания компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов, в случае, если содержание указанных организмов в таком компоненте составляет более девяти десятых процента), пищевой ценности, назначении, об условиях применения и хранения продуктов питания, о способах изготовления готовых блюд, весе (объеме), дате и месте изготовления и упаковки (расфасовки) продуктов питания, а также сведения о противопоказаниях для их применения при отдельных заболеваниях;

2.2. цену в рублях и условия приобретения товаров (работ, услуг);

2.3. правила и условия эффективного и безопасного использования товаров (работ, услуг);

2.4. срок годности товаров (работ), а также сведения о необходимых действиях потребителя по истечении указанных сроков и возможных последствиях при невыполнении таких действий, если товары (работы) по истечении указанных сроков представляют опасность для жизни, здоровья и имущества потребителя или становятся непригодными для использования по назначению.

Публичная оферта

Размещение информации о деятельности вашей организации, предлагаемых услугах и товарах является публичной офертой и должно соответствовать нормам Гражданского кодекса Российской Федерации.

Размещение публичной оферты означает, что вы предлагаете неопределённому кругу лиц (то есть любому, кто отзовётся на ваше предложение) заключить с вами договор, согласно которому выобязуетесь предоставить продукт (блюдо, напиток) именно в той форме и такого состава, которые описаны в вашем предложении (в меню, на этикетке, на сайте).

Вы не можете по своему желанию изменять условия вашего предложения для разных потребителей или отказывать кому-либо в заключении такого договора.

Индивидуальное изменение условия договора допускается только после согласования с посетителем. Например, если гость попросит не добавлять какой-либо ингредиент или заменить его при приготовлении — не стоит ему отказывать: возможно он руководствуется медицинскими указаниями.

Существенными условиями вашего предложения (и договора) является информация о продукте: его цене, составе, размере порции — то есть характеристики пищи, указанные в ее описании в меню, на сайте или иным способом.

Если одно из существенных условий договора не выполняется заявленным образом, потребитель вправе потребовать расторжения такого договора и возврата уплаченных денежных средств.

Потребитель вправе потребовать, чтобы вы заменили предоставленную ему пищу или снизили цену за услуги, предоставленные с нарушением предложенных условий.
В связи с этим следует строго соблюдать соответствие между заявленными в меню свойствами пищи и её действительными характеристиками.



Раздел 7. Государственная поддержка и государственный надзор

Меры поддержки

В 2019 году в регионах активно создаются многофункциональные центры «Мой бизнес», которые действуют в целях комплексной поддержки субъектов малого и среднего предпринимательства.

Специалисты Центров «Мой бизнес» помогут провести исследование рынка и предпочтений потребителей, определить наиболее востребованный формат заведения, составить бизнес-план проекта, а также предоставят консультативную и иные виды помощи в вопросах:

- аренды помещения и подключения к инженерным коммуникациям;
- поиска надёжных контрагентов и проверки поставщиков;
- подбора и обучения сотрудников;
- использования франшиз;
- приобретения оборудования на льготных условиях (лизинг);
- кредитования, в том числе на льготных условиях;
- оформления документов;

Меры поддержки ориентированы также на социальное предпринимательство: субъекты, действующие в общественно-полезных целях, например создающие рабочие места и оказывающие поддержку лицам пожилого возраста, лицам с ограниченными возможностями здоровья, а также людям, попавшим в трудную жизненную ситуацию, могут получать субсидии.

Инфраструктура Центров «Мой бизнес» находится в процессе развития, уточняйте перечень льгот и предоставляемых видов помощи в своём регионе.

Субъекты МСП могут получить лизинговую поддержку в региональных лизинговых компаниях, созданных Минэкономразвития России совместно с АО «Корпорация «МСП», которые в настоящий момент созданы и функционируют в Республике Башкортостан, Республике Татарстан, Республике Саха (Якутия) и Ярославской области.
Главная цель деятельности региональных лизинговых компаний — оказать финансовую поддержку субъектам индивидуального малого предпринимательства в приобретении оборудования на льготных условиях:
6 % для оборудования российского производства и 8 % — иностранного. Работа сети РЛК не имеет территориальной привязки.

Для субъектов МСП, работающих в монопрофильных муниципальных образованиях, существует возможность получения «прямых» субсидий по направлению социального предпринимательства (т.е. для тех, кто осуществляет социально ориентированную деятельность, направленную на достижение общественно полезных целей, улучшение условий жизнедеятельности гражданина и (или) расширение его возможностей самостоятельно обеспечивать свои основные жизненные потребности, а также на обеспечение занятости, оказание поддержки инвалидам, гражданам пожилого возраста и лицам, находящимся в трудной жизненной ситуации).

Микрофинансовые организации и региональные гарантийные фонды позволяют получить доступ к заемным средствам на льготных условиях микропредприятиям и представителям малого бизнеса, которые по тем или иным причинам не могут воспользоваться традиционными банковскими продуктами (небольшая сумма кредита, отсутствие кредитной истории, удалённость населённого пункта и т.д.), а также привлечь кредитные ресурсы, обеспеченные поручительствами, на развитие бизнеса.

Государственные микрофинансовые организации предоставляют займы (кредиты) субъектам малого и среднего предпринимательства в размере не более 5 млн. рублей на срок — не более 3 лет.

АО «Корпорация «МСП» совместно с Минэкономразвития России и Банком России разработана и реализуется Программу стимулирования кредитования субъектов малого и среднего предпринимательства, или «Программа 6,5», которая фиксирует процентные ставки по кредитам в сумме не менее 3 млн. рублей для предпринимателей, реализующих проекты в приоритетных отраслях экономики, на уровне до 9,6% годовых, в иных отраслях — 10,6% годовых.

С 2019 года субъекты МСП могут получить кредиты по льготной процентной ставке в рамках Программы льготного кредитования субъектов МСП (постановление Правительства Российской Федерации от 30 декабря 2018 г. №1764) в 69 уполномоченных банках, включая крупнейшие российские банки, а также региональные опорные банки и федеральные банки без государственного участия. Перечень уполномоченных банков размещен на официальном интернет-сайте Минэкономразвития России. Конечная ставка по кредитам, предоставляемым уполномоченными банками по Программе льготного кредитования субъектов МСП, составляет не более 8,5 % годовых.

Организация государственного контроля (надзора)

Любые организация питания или здание (помещение), в котором она находится, у каждого контрольно-надзорного органа должны быть отнесены к конкретной категории риска.

В зависимости от категории риска определяются:

- виды контрольно-надзорных мероприятий;
- периодичность проведения плановых контрольно-надзорных мероприятий;
- продолжительность проверки, если она предусмотрена.

Контрольно-надзорные органы проводят профилактический визит (если он предусмотрен) в первые 6 месяцев после открытия заведения.
Главная цель профилактического визита — знакомство и консультация по месту осуществления деятельности по обеспечению пищевой и иной безопасности, по итогам которого выдаются только рекомендации по способам соблюдения обязательных требований.

Контрольно-надзорные мероприятия для организаций питания проводятся в форме контрольной и мониторинговой закупок, а также инспекционного визита.
Выездные проверки в отношении организаций питания и занимаемых ими зданий и помещений не проводятся.

В рамах мероприятий по контролю в части пищевой безопасности проводится отбор образцов готовой продукции для проведения лабораторных исследований на предмет соблюдения требований технического регламента.

В рамках мероприятий по контролю в части пожарной, экологической и иной безопасности оценивается в первую очередь фактическое состояние по достижению необходимого уровня безопасности, а не документальное оформление.

В случае выявления по результатам исследований отклонений от требований технического регламента или недостаточного обеспечения безопасности собственник совместно с контрольно-надзорным органом определяет план действий по устранению причин, способствовавших нарушению. Такой план действий оформляется предписанием контрольно-надзорного органа.

За неисполнение предписания или за доказанные случаи причинения вреда жизни и здоровью человека организация питания привлекается к административной ответственности в соответствии с Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях.

Ответственность за нарушение требований ТР ТС 021/2011

Ответственность за нарушение требований пищевой безопасности, содержащихся в техническом регламенте Таможенного союза ТР ТС 021/2011, установлена статьей 14.43 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Нарушение изготовителем, продавцом требований технического регламента влечет наложение административного штрафа:

- от 1 до 2 тысяч рублей — на граждан;
- от 10 до 20 тысяч рублей — на должностных лиц;
- от 20 до 30 тысяч рублей — на индивидуальных предпринимателей;
- от 100 до 300 тысяч рублей — на юридических лиц.

Нарушение требований, повлекшее причинение вреда жизни или здоровью граждан либо создавшее угрозу причинения вреда жизни или здоровью граждан, влечет наложение административного штрафа:

- от 2 до 4 тысяч рублей с конфискацией предметов административного правонарушения либо без таковой — на граждан;
- от 20 до 30 тысяч рублей — на должностных лиц;
- от 30 до 40 тысяч с конфискацией предметов административного правонарушения либо без таковой — на индивидуальных предпринимателей;
- от 300 до 600 тысяч рублей с конфискацией предметов административного правонарушения либо без таковой — для юридических лиц.

Повторное нарушение требований, повлекшее причинение вреда жизни или здоровью граждан либо создавшее угрозу причинения вреда жизни или здоровью граждан, влечет наложение административного штрафа:

- от 4 до 5 тысяч рублей с конфискацией предметов административного правонарушения — на граждан;
- от 30 до 40 тысяч рублей — на должностных лиц;
- от 40 до 50 тысяч с конфискацией предметов административного правонарушения либо административное приостановление деятельности на срок до 90 суток с конфискацией предметов административного правонарушения — на индивидуальных предпринимателей;
- от 700 тысяч до 1 млн рублей с конфискацией предметов административного правонарушения либо административное приостановление деятельности на срок до 90 суток с конфискацией предметов административного правонарушения — для юридических лиц.

Микробиологические нормативы безопасности готовых блюд

ГРУППА ПРОДУКТОВ	E.COLI, НЕ ДОПУСКАЮТСЯ В МАССЕ ПРОДУКТА (Г)	S.AUREUS, НЕ ДОПУСКАЮТСЯ В МАССЕ ПРОДУКТА (Г)	БАКТЕРИИ ГРУППЫ КИШЕЧНЫХ ПАЛОЧЕК (КОЛИФОРМЫ), НЕ ДОПУСКАЮТСЯ В МАССЕ ПРОДУКТА (Г)	БАКТЕРИИ РОДА PROTEUS, НЕ ДОПУСКАЮТСЯ В МАССЕ ПРОДУКТА (Г)	ДРОЖЖИ, КОЕ/Г, НЕ БОЛЕЕ	КОЛИЧЕСТВО МЕЗОФИЛЬНЫХ АЭРОБНЫХ И ФАКУЛЬТАТИВНО АНАЭРОБНЫХ МИКРООРГАНИЗМОВ, КОЕ/Г, НЕ БОЛЕЕ	ПЛЕСЕНИ, КОЕ/Г, НЕ БОЛЕЕ
ЗАКУСКИ И САЛАТЫ							
Салаты из сырых овощей и фруктов	0,1*	0,1*	0,01*	0,1*	500*	1 x 104*	50*
Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей с заправками (майонез, соусы и др.) и без заправок	0,1	1	0,1	0,1	500	5 x 103*	50
Салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей	N/a	1	0,1	0,1	N/a	N/a	N/a
Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и т.д. без заправки, с заправками (майонез, соусы и др.)	0,1	N/a	0,1	0,1	500	1 x 104*	50
Паштеты из мяса и печени	1	0,1	0,1	N/a	N/a	1 x 104	N/a

ГРУППА ПРОДУКТОВ	E.COLI, НЕ ДОПУСКАЮТСЯ В МАССЕ ПРОДУКТА (Г)	S.AUREUS, НЕ ДОПУСКАЮТСЯ В МАССЕ ПРОДУКТА (Г)	БАКТЕРИИ ГРУППЫ КИШЕЧНЫХ ПАЛОЧЕК (КОЛИФОРМЫ), НЕ ДОПУСКАЮТСЯ В МАССЕ ПРОДУКТА (Г)	БАКТЕРИИ РОДА PROTEUS, НЕ ДОПУСКАЮТСЯ В МАССЕ ПРОДУКТА (Г)	ДРОЖЖИ, КОЕ/Г, НЕ БОЛЕЕ	КОЛИЧЕСТВО МЕЗОФИЛЬНЫХ АЭРОБНЫХ И ФАКУЛЬТАТИВНО АНАЭРОБНЫХ МИКРООРГАНИЗМОВ, КОЕ/Г, НЕ БОЛЕЕ	ПЛЕСЕНИ, КОЕ/Г, НЕ БОЛЕЕ
ОСНОВНЫЕ БЛЮДА И ГАРНИРЫ							
Блюда из мяса и мясных продуктов, из птицы, кролика: мясо отварное, жареное, тушеное, пловы, пельмени, беляши, блинчики, изделия из рубленого мяса, в т.ч. запеченные	N/a	1	1	0,1	N/a	1 x 103	N/a
Говядина, птица, кролик, свинина и т.д. отварные (без заправки и соуса)	N/a	1	1	0,1	N/a	1 x 104	N/a
Блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом)	N/a	1	1	0,1	N/a	2,5 x 103	N/a
Блюда из рыбы: рыба отварная припущенная, тушеная, жареная, запеченная	N/a	1*	1*	0,1*	N/a	1 x 103*	N/a
Прошедшие тепловую обработку ракообразные со снятым панцирем и моллюски, освобожденные от раковин	1	N/a	N/a	N/a	N/a	N/a	N/a

ГРУППА ПРОДУКТОВ	E.COLI, НЕ ДОПУСКАЮТСЯ В МАССЕ ПРОДУКТА, (Г)	S.AUREUS, НЕ ДОПУСКАЮТСЯ В МАССЕ ПРОДУКТА, (Г)	БАКТЕРИИ ГРУППЫ КИШЕЧНЫХ ПАЛОЧЕК (КОЛИФОРМЫ), НЕ ДОПУСКАЮТСЯ В МАССЕ ПРОДУКТА, (Г)	БАКТЕРИИ РОДА PROTEUS, НЕ ДОПУСКАЮТСЯ В МАССЕ ПРОДУКТА, (Г)	ДРОЖЖИ, КОЕ/Г, НЕ БОЛЕЕ	КОЛИЧЕСТВО МЕЗОФИЛЬНЫХ АЭРОБНЫХ И ФАКУЛЬТАТИВНО АНАЭРОБНЫХ МИКРООРГАНИЗМОВ, КОЕ/Г, НЕ БОЛЕЕ	ПЛЕСЕНИ, КОЕ/Г, НЕ БОЛЕЕ
ОСНОВНЫЕ БЛЮДА И ГАРНИРЫ							
Блюда из творога / с добавлением творога	N/a	1	1	0,1*	N/a	5 x 102*	N/a
Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые	1	1	0,1	N/a	N/a	2 x 104	N/a
Готовые кулинарные изделия из мяса птицы, рыбы в потребительской таре, в т.ч. упакованные под вакуумом	N/a	1	1	0,1	N/a	1 x 103	N/a
Макаронные изделия отварные (без заправки)	N/a	1	1	0,1	N/a	1 x 103	N/a
Овощи тушеные (без заправки)	N/a	1	1	0,1	N/a	5 x 102	N/a
Омлеты из яиц (меланжа, яичного порошка) натуральные и с добавлением овощей, мясных продуктов, начинки с добавлением яиц	N/a	1	1	0,1	N/a	1 x 103	N/a
Пицца	0,1*	0,1*	0,01*	0,1*	N/a	1 x 103*	N/a
Пудинг	N/a	1	1	0,1*	N/a	5 x 102*	N/a

ГРУППА ПРОДУКТОВ	E.COLI, НЕ ДОПУСКАЮТСЯ В МАССЕ ПРОДУКТА (Г)	S.AUREUS, НЕ ДОПУСКАЮТСЯ В МАССЕ ПРОДУКТА (Г)	БАКТЕРИИ ГРУППЫ КИШЕЧНЫХ ПАЛОЧЕК (КОЛИФОРМЫ), НЕ ДОПУСКАЮТСЯ В МАССЕ ПРОДУКТА (Г)	БАКТЕРИИ РОДА PROTEUS, НЕ ДОПУСКАЮТСЯ В МАССЕ ПРОДУКТА (Г)	ДРОЖЖИ, КОЕ/Г, НЕ БОЛЕЕ	КОЛИЧЕСТВО МЕЗОФИЛЬНЫХ АЭРОБНЫХ И ФАКУЛЬТАТИВНО АНАЭРОБНЫХ МИКРООРГАНИЗМОВ, КОЕ/Г, НЕ БОЛЕЕ	ПЛЕСЕНИ, КОЕ/Г, НЕ БОЛЕЕ
ОСНОВНЫЕ БЛЮДА И ГАРНИРЫ							
Пюре картофельное, картофель отварной, жареный (без заправки)	N/a	1	1	0,1	N/a	1 x 103	N/a
Соусы и заправки для вторых блюд	N/a	1	1	0,1	N/a	5 x 103	N/a
Студни	1*	0,1*	0,1*	0,1	N/a	1 x 103*	N/a
Яйца вареные	N/a	1	1	N/a	N/a	1 x 103	N/a
СУПЫ							
Борщ / Щи	0,1*	0,1*	0,01*	0,1*	N/a	5 x 102*	N/a
ХОЛОДНЫЕ							
Супы мясные на квасе, кефире, овощные, окрошка, свекольник, ботвинья	0,1	0,1	0,01	0,1	N/a	N/a	N/a
Супы сладкие и супы-пюре из плодов и ягод консервированных и сушеных	N/a	1	1	0,1	N/a	1 x 103	N/a

ГРУППА ПРОДУКТОВ	E.COLI, НЕ ДОПУСКАЮТСЯ В МАССЕ ПРОДУКТА (Г)	S.AUREUS, НЕ ДОПУСКАЮТСЯ В МАССЕ ПРОДУКТА (Г)	БАКТЕРИИ ГРУППЫ КИШЕЧНЫХ ПАЛОЧЕК (КОЛИФОРМЫ), НЕ ДОПУСКАЮТСЯ В МАССЕ ПРОДУКТА (Г)	БАКТЕРИИ РОДА PROTEUS, НЕ ДОПУСКАЮТСЯ В МАССЕ ПРОДУКТА (Г)	ДРОЖЖИ, КОЕ/Г, НЕ БОЛЕЕ	КОЛИЧЕСТВО МЕЗОФИЛЬНЫХ АЭРОБНЫХ И ФАКУЛЬТАТИВНО АНАЭРОБНЫХ МИКРООРГАНИЗМОВ, КОЕ/Г, НЕ БОЛЕЕ	ПЛЕСЕНИ, КОЕ/Г, НЕ БОЛЕЕ
ГОРЯЧИЕ							
Бульоны, супы овощные, молочные, с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами, рассольник, солянка, суп-харчо	N/a	1	1	N/a	N/a	5 x 102	N/a
Супы-пюре	1	1	1	N/a	N/a	5 x 102	N/a
ДЕСЕРТЫ							
Вата сахарная	N/a	N/a	1	N/a	N/a	1 x 103	N/a
Вафли	N/a	N/a	0,1	N/a	50	5 x 103*	100
Восточные сладости, в т.ч. мучные	N/a	N/a	0,01*	N/a	50*	500*	50*
Драже	N/a	N/a	0,1	N/a	50	1 x 104	50
Желе, муссы	N/a	1	1	N/a	N/a	1 x 103	N/a
Запеченные изделия, пироги	N/a	N/a	N/a	N/a	N/a	2,5 x 103	N/a
Ирис	N/a	N/a	1	N/a	10	1 x 103	10

ГРУППА ПРОДУКТОВ	E.COLI, НЕ ДОПУСКАЮТСЯ В МАССЕ ПРОДУКТА (Г)	S.AUREUS, НЕ ДОПУСКАЮТСЯ В МАССЕ ПРОДУКТА (Г)	БАКТЕРИИ ГРУППЫ КИШЕЧНЫХ ПАЛОЧЕК (КОЛИФОРМЫ), НЕ ДОПУСКАЮТСЯ В МАССЕ ПРОДУКТА (Г)	БАКТЕРИИ РОДА PROTEUS, НЕ ДОПУСКАЮТСЯ В МАССЕ ПРОДУКТА (Г)	ДРОЖЖИ, КОЕ/Г, НЕ БОЛЕЕ	КОЛИЧЕСТВО МЕЗОФИЛЬНЫХ АЭРОБНЫХ И ФАКУЛЬТАТИВНО АНАЭРОБНЫХ МИКРООРГАНИЗМОВ, КОЕ/Г, НЕ БОЛЕЕ	ПЛЕСЕНИ, КОЕ/Г, НЕ БОЛЕЕ
ДЕСЕРТЫ							
Кексы и рулеты	N/a	0,1	0,1	N/a	50	5 x 103	50*
Конфеты и сладости, в т.ч. глазированные с корпусами и с начинками	N/a	N/a	0,01*	N/a	10*	5 x 103*	50*
Кремы (из цитрусовых, ванильный, шоколадный и т.п.)	N/a	0,1	0,1	N/a	N/a	N/a	N/a
Пастиломармеладные изделия	N/a	N/a	0,1*	N/a	50	1 x 103*	50*
Пасты, кремы: в т.ч. молочные, шоколадные и ореховые	N/a	N/a	0,01*	N/a	50	5 x 103*	50*
Печенье	N/a	0,1	0,1*	N/a	50	1 x 103*	N/a
Пряники, коврижки, в т.ч. с начинкой	N/a	N/a	1	N/a	50	2,5 x 103*	50
Рулеты	N/a	1	0,01*	N/a	50	1 x 104*	100
Торты	N/a	0,01*	0,01*	N/a	50*	5 x 103*	50

ГРУППА ПРОДУКТОВ	E.COLI, НЕ ДОПУСКАЮТСЯ В МАССЕ ПРОДУКТА (Г)	S.AUREUS, НЕ ДОПУСКАЮТСЯ В МАССЕ ПРОДУКТА (Г)	БАКТЕРИИ ГРУППЫ КИШЕЧНЫХ ПАЛОЧЕК (КОЛИФОРМЫ), НЕ ДОПУСКАЮТСЯ В МАССЕ ПРОДУКТА (Г)	БАКТЕРИИ РОДА PROTEUS, НЕ ДОПУСКАЮТСЯ В МАССЕ ПРОДУКТА (Г)	ДРОЖЖИ, КОЕ/Г, НЕ БОЛЕЕ	КОЛИЧЕСТВО МЕЗОФИЛЬНЫХ АЭРОБНЫХ И ФАКУЛЬТАТИВНО АНАЭРОБНЫХ МИКРООРГАНИЗМОВ, КОЕ/Г, НЕ БОЛЕЕ	ПЛЕСЕНИ, КОЕ/Г, НЕ БОЛЕЕ
ДЕСЕРТЫ							
Халва	N/a	N/a	0,01	N/a	50	1 x 104*	50
Хлебобулочные изделия с начинкой	N/a	1	0,01*	0,1	N/a	1 x 103*	50
Шарлотка с яблоками	N/a	1	1	N/a	N/a	1 x 103*	N/a
Шоколад и шоколадные изделия	N/a	N/a	0,1	N/a	50	5 x 103*	50*
НАПИТКИ							
Компоты из плодов и ягод свежих, консервированных, компоты из плодов и ягод сушеных, кисели из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, сиропов, пюре плодовых и ягодных	N/a	1	1	N/a	N/a	5 x 102	N/a

*Микробиологические нормативы безопасности с учетом различной рецептуры блюд могут быть выше. Для выбора конкретных значений обратитесь к Приложению 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
N/a — не установлено.

Программа предварительных обязательных мероприятий по взаимодействию с поставщиками

ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЯ	КОЛИЧЕСТВО БАЛЛОВ	ОЦЕНКА	ОПИСАНИЕ КРИТЕРИЯ
СВОЕВРЕМЕННОСТЬ ДОСТАВКИ	1-2	Неудовлетворительно	Задержка поставки более чем на 4 часа
	3	Удовлетворительно	Задержка поставки на 1-4 часа
	4-5	Хорошо	Своевременная доставка или задержка поставки не более чем на 1 час
УРОВЕНЬ ЧИСТОТЫ ВО ВРЕМЯ ДОСТАВКИ	1-2	Неудовлетворительно	Наличие сильного загрязнения пищевых продуктов; обильная ржавчина на корпусе и шасси транспортного средства / устройствах / таре для транспортировки; присутствие сильного запаха рыбы
	3	Удовлетворительно	Наличие слабого, легко смываемого загрязнения пищевых продуктов; незначительная ржавчина на шасси транспортного средства / устройствах / таре для транспортировки; отсутствие сильного запаха рыбы

ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЯ	КОЛИЧЕСТВО БАЛЛОВ	ОЦЕНКА	ОПИСАНИЕ КРИТЕРИЯ
УРОВЕНЬ ЧИСТОТЫ ВО ВРЕМЯ ДОСТАВКИ	4-5	Хорошо	Отсутствие загрязнения пищевых продуктов; отсутствие ржавчины на корпусе и шасси транспортного средства / устройствах / таре для транспортировки; отсутствие сильного запаха рыбы
КАЧЕСТВО И ЧИСТОТА ТАРЫ И УПАКОВКИ	1-2	Неудовлетворительно	Наличие сильного загрязнения упаковки и пятен, в т.ч. в том числе жирных; присутствие сильного запаха рыбы, бензина
	3	Удовлетворительно	Наличие пятен, но не жирных; отсутствие запаха рыбы, бензина; отсутствие сильного загрязнения
	4-5	Хорошо	Отсутствие сильного загрязнения; отсутствие видимых грязевых пятен; отсутствие запаха рыбы, бензина
КОРРЕКТНОСТЬ ПЕРВИЧНЫХ ДОКУМЕНТОВ НА ПОСТАВКУ	1-2	Неудовлетворительно	Выявлены существенные ошибки в первичной документации
	3	Удовлетворительно	Выявлены незначительные ошибки в первичной документации
	4-5	Хорошо	Ошибки в первичной документации отсутствуют

ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЯ	КОЛИЧЕСТВО БАЛЛОВ	ОЦЕНКА	ОПИСАНИЕ КРИТЕРИЯ
ДОЛЯ ОТКАЗОВ ПРИЕМКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	1-2	Неудовлетворительно	Выше 5%
	3	Удовлетворительно	3-5%
	4-5	Хорошо	Ниже 3%
ДОЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ С ПОВРЕЖДЕННОЙ УПАКОВКОЙ	1-2	Неудовлетворительно	Выше 0,5%
	3	Удовлетворительно	0,3-0,5%
	4-5	Хорошо	Ниже 0,3%
В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ ВЫЯВЛЕНЫ ОТХОДЫ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ, ВКЛЮЧАЯ МЕРТВЫХ НАСЕКОМЫХ	1-2	Неудовлетворительно	Более 3 единиц на 100 кг пищевого продукта
	3	Удовлетворительно	2-3 единицы на 100 кг пищевого продукта
	4-5	Хорошо	Не более 1 единицы на 100 кг пищевого продукта
В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ ОБНАРУЖЕНЫ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ФИЗИЧЕСКОГО ХАРАКТЕРА	1-2	Неудовлетворительно	Более 2 единиц на 100 кг пищевого продукта
	3	Удовлетворительно	1-2 единицы на 100 кг пищевого продукта
	4-5	Хорошо	Полное отсутствие частиц металла в пищевых продуктах
ВЫЯВЛЕНЫ СЛУЧАИ ПРЕДНАМЕРЕННОГО ДОБАВЛЕНИЯ ВЕЩЕСТВ В ПРОДУКТ ДЛЯ ИСКУССТВЕННОГО УЛУЧШЕНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ	1-2	Неудовлетворительно	Выявлен хотя бы один факт
	3	Удовлетворительно	Существует высокая вероятность выявления данных фактов в будущем

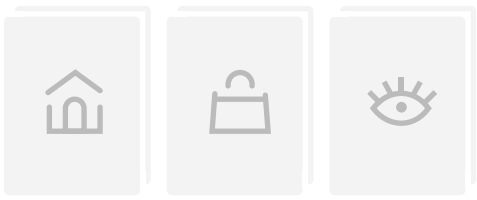
ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЯ	КОЛИЧЕСТВО БАЛЛОВ	ОЦЕНКА	ОПИСАНИЕ КРИТЕРИЯ
ВЫЯВЛЕНЫ СЛУЧАИ ПРЕДНАМЕРЕННОГО ДОБАВЛЕНИЯ ВЕЩЕСТВ В ПРОДУКТ ДЛЯ ИСКУССТВЕННОГО УЛУЧШЕНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ	4-5	Хорошо	Подобные факты не выявлены, отсутствует вероятность их выявления в дальнейшем
ИНФОРМАЦИЯ О ДОПУЩЕННЫХ ПОСТАВЩИКОМ НАРУШЕНИЯХ ТРЕБОВАНИЙ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА	1-2	Неудовлетворительно	Выявлены существенные нарушения, связанные с качеством, безопасностью и законностью происхождения пищевых продуктов
	3	Удовлетворительно	Выявлены незначительные нарушения, связанные с качеством, безопасностью и законностью происхождения пищевых продуктов
ИНФОРМАЦИЯ О ДОПУЩЕННЫХ ПОСТАВЩИКОМ НАРУШЕНИЯХ ТРЕБОВАНИЙ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА	4-5	Хорошо	Отсутствуют нарушения, связанные с качеством, безопасностью и законностью происхождения пищевых продуктов

По итогам мониторинга для каждого поставщика вычисляется общий балл путем суммирования баллов по всем показателям.

ОБЩИЙ БАЛЛ	УРОВЕНЬ РИСКА ПОСТАВЩИКА	ТРЕБУЕМЫЕ МЕРЫ
47-49	Минимальный	Срочные меры не требуются, продолжайте мониторинг
40-46	Низкий	Срочные меры не требуются, продолжайте мониторинг и применение превентивных мер
30-39	Средний	Требуется более интенсивный мониторинг и иные меры контроля
30-39	Высокий	Требуется проведение детальной проверки поставщика. Если результаты проверки окажутся неудовлетворительными, оперативно исключите поставщика из перечня надежных поставщиков
1-10	Чрезвычайно высокий	Немедленное исключение поставщика из перечня надежных поставщиков

ТИП УГРОЗЫ	УГРОЗЫ	ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ	МЕРА КОНТРОЛЯ
БАКТЕРИЯ	Сальмонелла	Мясо и птица, морепродукты, яйца, сырые ростки, сырые овощи, сырое молоко, непастеризованный сок	Приготовление, использование пастеризованных яиц, исключение контакта персонала с продуктами (руками), мытье рук, предотвращение перекрестного контакта, пастеризация или обработка сока
	Шигеллы	Сырые овощи и травы, другие продукты, загрязненные инфицированными работниками	Приготовление, исключение контакта персонала с продуктами (руками), мытье рук
	Золотистый стафилококк	Контакт с продуктами руками после их приготовления и дальнейшее нарушение температурного режима и времени хранение	Охлаждение, холодное хранение, горячее хранение, исключение контакта персонала с продуктами (руками), мытье рук
	Вибрион	Морепродукты, моллюски	Приготовление, проверенный поставщик, предотвращение перекрестного загрязнения
ПАРАЗИТЫ	Сельдяной червь	Различные виды рыбы (треска, пикша, тихоокеанский лосось, сельдь, камбала, аконит)	Приготовление, замораживание
	Свиной цепень	Говядина и свинина	Приготовление
	Трихинелла	Свинина, мясо медведя и тюленя	Приготовление

СЛЕДУЮЩИМИ К ВЫПУСКУ ГОТОВЯТСЯ



Белая книга индустрии гостеприимства: отели, гостевые дома, хостелы.

Белая книга индустрии ритейла.

Белая книга индустрии красоты.

Ваши предложения по дополнению и уточнению Белой книги присылайте на почту: whitebook@economy.gov.ru

