

■ МЕТОДИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ ■

Как открыть СВОЕ ДЕЛО в сфере общепита



СОДЕРЖАНИЕ

- 1 этап: Регистрация**
- 2 этап: Помещение**
- 3 этап: Разрешение**
- 4 этап: Кассовый аппарат**
- 5 этап: Персонал**
- 6 этап: Кухня**
- 7 этап: Внедрение системы Меркурий и маркировка для общепита**

■ *Планируя запустить собственный бизнес в сфере общепита, начинающие бизнесмены задаются главным вопросом: какие документы нужны для открытия общепита? Также нужно выбрать правовую форму бизнеса, взяв в расчет особенности работы и нюансы составления отчетности, решить вопрос соблюдения санитарных норм и правильно организовать процесс. Важно понимать: речь идет про заведение общественного питания, где действуют строгие требования к производственным процессам и обслуживанию. Нарушение даже одного пункта приведет к проверкам, штрафам и полному закрытию предприятия с отзывом лицензии. Нужно подготовить полный пакет документов для открытия кафе, получить все необходимые разрешения и сертификаты, а также соблюдать установленные требования на протяжении всей работы.*

I ЭТАП. РЕГИСТРАЦИЯ

ОПРЕДЕЛИТЬСЯ С ОРГАНИЗАЦИОННО-ПРАВОВОЙ ФОРМОЙ

Если вы уже определились с идеей, нужно определиться с форматом работы:

- полноценное кафе: с кухней, столиками, официантами;
- кафе с самообслуживанием, как в столовых;
- фастфуд: место, где гость сразу оплачивает заказ и получает его;
- стритфуд: небольшая точка с окном выдачи, где еда продается только навынос.

От формата зависит не только концепция заведения, но и правовая форма бизнеса.

**Работа общепита предполагает определенную форму хозяйствования.
Возможны следующие варианты.**

- ИП, или индивидуальный предприниматель. Самый доступный способ для организации бизнеса. Что касается непосредственной работы общественного заведения, ИП имеет право осуществлять различные виды деятельности (готовка, обслуживание, доставка), нанимать рабочий персонал и брать в аренду помещения. При этом действуют сниженные процентные ставки по налогам. Что касается недостатков, к ним относят невозможность привлекать партнеров. Оптимальный вариант для небольших заведений (кафе, бар и пр.);
- ООО, или общество с ограниченной ответственностью. В отличие от ИП, является юридическим лицом, что позволяет работать вместе с партнерами с разделением капитала по долям участия. Компании проще искать инвесторов и участников, что снижает расходы каждого члена на организацию бизнеса. Формат ООО подходит для среднего бизнеса.



ВЫБОР НАЛОГОВОГО РЕЖИМА

Есть три режима налогообложения для общепита:

- общая (ОСН);
- УСН – упрощённая система налогообложения;
- ПСН – патентная система налогообложения.

В рамках УСН можно выбрать объект налогообложения «доходы» или «доходы, уменьшенные на величину произведенных расходов». Сменить объект налогообложения можно только со следующего года. Ставки и порядок расчёта – на сайте nalog.ru.

Режим налогообложения	Годовая выручка	Сотрудники	Площадь помещения
ОСНО	Нет ограничений	Нет ограничений	Нет ограничений
УСН – Доходы	До 200 млн. руб.	Не более 130	Нет ограничений
УСН - Доходы минус расходы	До 200 млн. руб.	Не более 130	Нет ограничений
ПСН (только для ИП)	До 60 млн руб	Не более 50	Не более 150 кв.м



■ ВЫБОР ОКВЭД ПРИ РЕГИСТРАЦИИ

В 2021 году действует класс 56 «Деятельность по предоставлению продуктов питания и напитков». Раздел предназначен для компаний, оказывающих услуги по продаже еды. Кодовые обозначения подходят как для мест с посадочными местами, так и для заведений без них.

ОКВЭД 56.1 – рестораны и кафе: код применяется заведениями, которые позволяют забирать еду с собой, то есть работают «навынос». Этот шифр применяется кофейнями.

В справочнике предусмотрен код 56.10.1, подходящий под фаст-фуд.

Коды ОКВЭД для общепита в 2021 году

Кодировка 56.2 применяется организациями в сфере общественного питания. Новый шифр относится к кафетериям, столовым, буфетам. При этом, 56.2 подходит организациям, обслуживающим торжества и другие мероприятия.

Какая кодировка ОКВЭД нужна барам?

Новая версия классификатора включает отдельную кодировку для баров 56.3, связанную с подачей напитков. Шифр применяется для мест, которые изготавливают, продают, сервируют напитки внутри заведения, а также тавернами, буфетами, коктейльными залами, танцевальными площадками и т.д.



■ РЕГИСТРАЦИЯ

Для регистрации начинающие предприниматели могут обратиться в следующие органы:

1. Центр «Мой бизнес» (также в муниципальных районах Республики Саха (Якутия))

2. Федеральная налоговая служба по месту жительства

3. Мои документы (МФЦ) по месту жительства

Через Центр «Мой бизнес» можно зарегистрироваться в качестве индивидуального предпринимателя или юридического лица.



portal.b14.ru



nalog.ru



mfcsakha.ru

Требуемые документы для регистрации ИП:

- Заявление на регистрацию физического лица в качестве индивидуального предпринимателя

- Паспорт оригинал

Требуемые документы для регистрации ООО:

- Заявление на регистрацию юридического лица при создании (нотариально должен быть заверен)

- Решение о создании юридического лица – 1 экз

- Устав – 1 экз



II ЭТАП. ПОМЕЩЕНИЕ

Выбор мест для размещения общепита обширен. Это может быть придорожное кафе, расположенное на трассе с большим транспортным потоком, крупный торговый центр (фуд-корт площадка), центральные улицы города, поселка или села в непосредственной близости к офисным зданиям, парковые и прибрежные зоны и другие высоко проходимые места.

Для работы нужно получить разрешительную документацию из разных инстанций. Насколько это окажется сложным, зависит от того, какое помещение вы выберете. Если раньше в нём уже работали ресторан или кафе, то вместе с договором аренды вы получите готовый пакет документов из СЭС, пожарной инспекции и других государственных органов.

Если вы планируете использовать помещение, где раньше не было предприятий общественного питания, придётся подготовить проектную документацию и получить разрешения. В любом случае договор аренды помещения на срок более 11 месяцев нужно будет зарегистрировать в Росреестре. Правила размещения заведений общепита регламентируются [санитарными правилами и нормами](#) (СанПиН). В них есть перечень мест, где разрешено открытие кафе или ресторана.

И ещё один нюанс: для получения лицензии на алкоголь срок аренды помещения должен превышать 12 месяцев на дату получения лицензии.



■ ПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

- оборудовать помещение системой пожарной сигнализации и пожаротушения;
- назначить ответственного за противопожарную безопасность;
- разработать схему эвакуации и разместить на видном месте в торговом зале.

■ САНИТАРНЫЕ НОРМЫ

- организовать зонирование помещения (зал для посетителей, производственные, складские и бытовые помещения);
- оборудовать помещение системами водоснабжения, вентиляции, канализации;
- заключить договоры с санитарными службами и составить журналы учёта (журналы бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой продукции, журнал учёта использования фритюрных жиров);
- разработать программу производственного контроля и получить санитарный паспорт объекта.

Заведение должно быть хорошо вентилируемым. Заведение должно полностью отапливаться, но каждая зона имеет разную температуру:

- торговая площадка – 16-18°C;
- заготовочные цеха – 16°C;
- моечная – 18°C.

■ УГОЛОК ПОТРЕБИТЕЛЯ

- закон о защите прав потребителя;
- книга отзывов и предложений;
- журнал учёта проверок контролирующими органами;
- правила оказания розничной торговли;
- заверенная копия листа записи ЕГРЮЛ для ООО или листа записи ЕГРИП для ИП;
- заверенная копия лицензии на реализацию крепкого алкоголя (при наличии);
- список телефонов экстренных служб и территориального органа Роспотребнадзора.

■ ВЫВЕСКА

- указать фирменное наименование, адрес, тип предприятия и режим работы;
- учесть требования, которые устанавливаются органами местной власти.

■ COVID-19.

Роспотребнадзор составил рекомендации для бизнеса в условиях сохранения рисков распространения COVID-19.

Подробную информацию можно получить в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РС(Я)» по адресу: г. Якутск, ул. П.Алексеева, д. 60/2, тел. приемной: 8(4112) 22-63-70, 22-72-43 (договорной отдел), 22-71-36 (отдел работы с заказчиком).

III ЭТАП. РАЗРЕШЕНИЕ

После регистрации в качестве индивидуального предпринимателя или юридического лица, например, ООО и подбора помещения под кафе, следующим шагом будет уведомление Управления Роспотребнадзора по РС(Я) о начале деятельности.

В соответствии с Федеральным законом от 26.12.2008 г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля», все юридические лица и индивидуальные предприниматели после процедуры государственной регистрации и постановки на налоговый учет, но до непосредственного начала работы должны представить уведомление о начале осуществления предпринимательской деятельности по видам работ и услуг согласно перечню, утвержденному постановлением Правительства РФ от 16.07.2009 г. № 584 «Об уведомительном порядке начала осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности».

■ УВЕДОМЛЕНИЕ ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ РАЗНЫМИ СПОСОБАМИ:

- в электронном виде через «Портал государственных и муниципальных услуг (функций)» <http://www.gosuslugi.ru/>;

- в Многофункциональный центр предоставления государственных и муниципальных услуг в РС(Я) (далее МФЦ) либо в территориальные обособленные структурные подразделения МФЦ в Муниципальных районах;

- в Государственном автономном учреждении РС(Я) «Центр «Мой бизнес» (далее Мой бизнес) либо в территориальные обособленные подразделения Мой Бизнес в Муниципальных районах;

- непосредственно в Роспотребнадзор или его территориальные отделы;

- путем направления по почте с описью вложения и уведомлением о вручении;

- в виде электронного документа, заверенного электронной цифровой подписью заявителя с направлением на адрес электронной почты Роспотребнадзора <http://14.rospotrebnadzor.ru/>.

* За нарушение порядка представления уведомлений предусмотрены меры административной ответственности в соответствии с КоАП РФ.

Подробную информацию можно получить в Управлении Роспотребнадзора по РС(Я) по адресу: г. Якутск, ул. Ойунского, д. 9, тел. 8(4112) 35-16-45, 36-24-27.

КАКИЕ НУЖНЫ ДОКУМЕНТЫ СЭС ДЛЯ ОБЩЕПИТА

Поскольку речь идет про бары и кафе, заведения общественного питания, необходимо строго соблюдать нормы санитарно-эпидемиологической службы. По этой причине открытие общепита в обязательном порядке предусматривает, что предприниматель должен иметь готовые санитарные нормативные документы для открытия кафе. К ним относят:

- справку из БТИ;
- договор на очистку и дезинфекцию системы вентиляции;
- договор об аренде или покупке помещения;
- договор на дератизацию, дезинсекцию;
- разрешение на ввод в эксплуатацию от СЭС;
- положительное решение пожарной инспекции;
- журнал учета работ по проведению санитарно-эпидемиологических мероприятий;
- санитарный паспорт объекта;
- санитарный паспорт транспорта используемого кафе;
- оформленный договор с компанией по вывозу отходов;
- медицинские книжки всего рабочего персонала.

После того как были оформлены документы необходимые для открытия общепита, нужно отправить уведомление в Роспотребнадзор о том, что заведение начинает коммерческую деятельность и получило все требуемые разрешения.

НЕОБХОДИМЫЕ ДОКУМЕНТЫ ДЛЯ ОТКРЫТИЯ КАФЕ

Легальная и полноценная деятельность общепита возможна только в том случае, когда получены все необходимые лицензии и разрешения, предприятие зарегистрировано в соответствующих службах и пройдены все этапы подготовки.

Открытие общепита разрешительные документы для открытия кафе представляют собой целый пакет документации, куда входят:

- допуск от органов пожарной безопасности. Проводится соответствующая проверка и выносится решение, что общественное заведение соответствует нормам и может быть использовано;
- разрешение от Роспотребнадзора. Обеспечивает возможность открытия бара в выбранном месте;
- разрешение от СЭС. По запросу на место отправляется санитарная бригада, которая проводит полный анализ помещения на предмет соответствия санитарным требованиям и нормам. Также в ходе работы специалисты СЭС проверяют соответствующие документы необходимые для открытия кафе (документацию на используемые пищевые ресурсы и оборудование, медицинские книжки рабочего персонала и пр.);
- план помещения;
- контракт на вывоз и утилизацию мусора.

Предпринимателям нужно получить определенные разрешения. Их перечень зависит от того, какие виды услуг вы предоставляете и какую продукцию реализуете. В обязательном порядке необходимо оформить лицензию на розничную торговлю. Если в общепите будет представлены табачная или алкогольная продукция, дополнительно нужно получить соответствующее разрешение. Причем в этом случае необходимые документы для открытия могут быть разными. Например, лицензия только на продажу без употребления на территории заведения или разрешение с возможностью распития в кафе. При

Для розничной продажи алкогольной продукции за исключением слабоалкогольных напитков необходимо оформить лицензию. Место и способ подачи зависят от региона, а госпошлина для всех одинакова - 65 000 рублей.

НЕОБХОДИМЫЕ ДОКУМЕНТЫ ДЛЯ ОТКРЫТИЯ КАФЕ

■ ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ЛИЦЕНЗИИ НА РОЗНИЧНУЮ ПРОДАЖУ АЛКОГОЛЯ:

- правовая форма – ООО;
- минимальный размер уставного капитала;
- отсутствие налоговой задолженности;
- площадь магазина и складского помещения – не менее 50 кв. м (для сельской местности – не менее 25 кв. м),
- минимальное расстояние до детских, образовательных, спортивных, медицинских учреждений, вокзалов и аэропортов (в зависимости от субъекта РФ);
- срок договора аренды на дату получения лицензии превышает не менее 12 месяцев.

Для реализации любой алкогольной продукции необходимо зарегистрироваться в системе ЕГАИС.

Еще одним важным моментом является соблюдение предпринимателем требований Госпожнадзора о пожарной безопасности.

Для безопасности посетителей кафе и сотрудников проводится установка оборудования пожарной сигнализации и огнетушителей, а также составляется план помещения и действий при эвакуации на случай пожара.

Подробную информацию можно получить в ГУМЧС России по РС(Я) по адресу:

- г. Якутск, ул. Дзержинского, д. 35, тел. 8(4112) 22-63-71 (отделение надзорной деятельности);

- г. Якутск, ул. Кальвица 16/2, тел. 50-77-47 (Управление надзорной деятельности).

IV ЭТАП. КАССОВЫЙ АППАРАТ

Согласно 54-ФЗ все предприниматели должны использовать кассу с фискальным накопителем и выдавать фискальные чеки после покупки.

Для использования кассы необходимо:

- Купить или арендовать кассу у авторизованных продавцов.
- Заключить договор с оператором фискальных данных (ОФД).
- Зарегистрировать кассу: в личном кабинете на сайте ФНС и через ОФД.
- Внести регистрационный номер в ККТ и отправить отчёт о регистрации в ФНС России.
- Получить уведомление о регистрации (в личном кабинете или в ФНС).

Обычные кассовые аппараты выбивают чеки и сохраняют данные о них в специальном блоке памяти. В отличие от них онлайн-кассы не только печатают чеки и сохраняют информацию на специальном накопителе данных, но также шифруют эти данные и передают их оператору фискальных данных (ОФД), который онлайн отправляет эту информацию в налоговую службу.



V ЭТАП. ПЕРСОНАЛ

■ РЕГИСТРАЦИЯ В ФОНДЕ СОЦИАЛЬНОГО СТРАХОВАНИЯ

ИП необходимо встать на учёт в качестве страхователя в течение 30 дней после оформления первого сотрудника. Подать документы можно в отделении ФСС или через портал госуслуг. Для ООО отдельной постановки на учёт не требуется. Оформление происходит на этапе регистрации.

■ ОФОРМЛЕНИЕ

Для небольшого кафе достаточно одного или двух поваров для работы на кухне. В период запуска или сезонного обновления меню можно привлекать шеф-повара, который составит технологические карты - документы, описывающие состав и способ приготовления блюд. В большом заведении будут нужны официанты, а также менеджер или управляющий - ответственный сотрудник, контролирующий слаженную работу кухни и зала.

Со всеми сотрудниками:

- следует заключить трудовые договоры;
- оформить трудовые книжки или направить сведения в Пенсионный фонд России.
- потребуются медицинские книжки.
- при приёме на работу иностранного гражданина необходимо уведомить МВД в течение трёх рабочих дней с момента заключения договора.

■ СИСТЕМА ОХРАНЫ ТРУДА

Необходимо разработать приказ по охране труда, должностные инструкции и журналы охраны труда. Также необходимо провести специальную оценку условий труда и мероприятия производственного контроля.

VI ЭТАП. КУХНЯ

■ **ОБОРУДОВАНИЕ, ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ ДОЛЖНЫ БЫТЬ:**

- изготовлены из материалов, разрешенных Роспотребнадзором;
- приобретены официальным путем;
- сертифицированы и соответствовать формату заведения;
- промаркированы в соответствии с требованиями санитарных норм.

■ **ПОМНИТЕ О ТЕХНИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ:**

- технологическая инструкция – документ, устанавливающий требования к процессам изготовления, хранения, транспортирования сырья, полуфабрикатов и готовых блюд или к доставке;
- технологическая карта – документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия);
- технико-технологическая карта – документ, устанавливающий требования к блюду, которое разрабатывается впервые.

■ **РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОМУ ПРОЦЕССУ:**

- Изучите правила товарного соседства. Например, нельзя хранить вместе полуфабрикаты и готовые изделия.
- Соблюдайте требования по маркировке. Как минимум обязательна идентификация продуктов по дате и времени изготовления.
- Учитывайте поточность технологических процессов: разделение готовой продукции и сырья в процессах хранения и приготовления.

В случае нарушения, повлекшего массовое заболевание или отравление людей, грозит уголовная ответственность.

■ **СИСТЕМА УЧЁТА**

На каждый закупаемый товар должны быть сопроводительные документы. В бумажном виде это товарные накладные и декларации о соответствии (или сертификат соответствия). В электронном - для алкоголя и продукции животного происхождения.

Для закупок продукции животного происхождения необходимо зарегистрироваться в электронной системе «Меркурий». Заявку на регистрацию необходимо подать в территориальное управление Россельхознадзора лично или в электронной форме: на электронный адрес info@svfk.mcx.ru – для ИП; на электронный адрес admin@fsvps.ru – для ООО (если у вас есть [электронная подпись](#)).

КАКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ВЫБРАТЬ ДЛЯ КАФЕ

Определившись с помещением и решив вопрос с разрешительными документами, следует перейти к выбору оборудования для кафе.

Список необходимого оборудования во многом зависит от формата заведения и типа приготавливаемых блюд. В зависимости от того, что вы производите, потребуется приобрести и соответствующие аппараты. Зачастую, более дорогие модели позволяют сделать процесс приготовления максимально автоматизированным. Это особенно важно, когда речь идет о скорости обслуживания клиентов.

На примере типичного кафе быстрого питания, как правило, имеет следующий комплект оборудования: фритюрница, тепловая витрина, гриль, тостер для булочек, микроволновая печь, холодильное и морозильное оборудование, производственные столы, весы и кухонный инвентарь.

Оборудование в г. Якутске можете заказать или приобрести:

- ООО «Центр торговых решений «Приоритет», ул. Аммосова, д. 18, офисы 3.00, 3.18, тел. 8(4112) 42-42-44, 8-914-233-95-38. Компания оказывает услуги по технико-технологическому проектированию, а также проводит техобслуживание;

- Торговая компания «Холод-Сервис», ул. Курнатовского, д. 29/2 В, 8(4112) 23-24-83;

- Торгово-сервисная фирма «Якутторгтехника», Вилюйский переулок, д. 8, 2 этаж, тел. 8(4112) 35-10-66, 35-47-26;

- Профессиональное кухонное оборудование, ул. Жорницкого, д. 7/15, 8 (411) 244-70-16.



VII ЭТАП. ВНЕДРЕНИЕ СИСТЕМЫ МЕРКУРИЙ И МАРКИРОВКА ОБЩЕПИТА

■ ФГИС «МЕРКУРИЙ» АВТОМАТИЗИРОВАННАЯ СИСТЕМА ЭЛЕКТРОННОЙ ВЕТЕРИНАРНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ

Основная функция системы «Меркурий» - это поддержание внутренней электронной сертификации подконтрольной госветнадзору грузов, отслеживание пути их перемещения по территории Российской Федерации, повышение биологической и пищевой безопасности, также определение происхождения, местоположения, маршрута движения продукта или партии продуктов. Эффективная система прослеживания должна позволять отследить продукты «от поля до стола». Для этого в системе «Меркурий» фиксируется информация обо всех этапах производства: выращивание животных, их убой, места хранения и переработки полученной продукции и так вплоть до розничной реализации. На каждом этапе оформляется отдельный сертификат - таким образом, выстраивается цепочка электронных документов, по которым можно получить полную информацию о продукции.

Приказом Минсельхоза № 589 от 27.12.2016 г. установлен переходный период, на протяжении которого сертификация может осуществляться как в бумажном, так и в электронном виде. Перечень продукции подлежащей ветеринарной сертификации расширен. ЭВСД надлежит оформлять при обороте (производстве, перемещении, переходе прав собственности) живых животных и продукции животного происхождения, включая: готовую молочную продукцию, готовые или консервированные мясные продукты, ракообразные, моллюски и прочие водные беспозвоночные, жиры, масла растительные и их фракции, готовые корма для животных и другие продукты переработки.

Полный перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержден Приказом Минсельхоза России от 18 декабря 2015 года № 648.

Доступ к системе Меркурий надо получить заблаговременно. У всех участников производства и оборота подконтрольной госветнадзору грузов, наступает еще и административная ответственность за нарушение ветеринарного законодательства.

По всем вопросам можете обращаться: в подразделение государственной ветеринарной службы, на подконтрольной территории которой расположена Ваша организация;

- в Управление Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору по Республике Саха (Якутия), по адресу г. Якутск, ул. Некрасова, д.2А, тел. 40-14-30; 42-19-52;

- в Управление Россельхознадзора по Республике Саха (Якутия), по адресу г. Якутск, пр. Ленина 3/1, тел. 42-04-15;

- в Департамент ветеринарии Республики Саха (Якутия), по адресу г. Якутск, ул. Курашова 30/1, тел. 42-01-74.

Кроме того, ответы на вопросы, связанные с обязательностью внедрения ЭВСД, вы найдете на сайте Россельхознадзора www.vetrif.ru, на сайте Управления Россельхознадзора по Республике Саха (Якутия) www.rsn.ykt.ru.

МАРКИРОВКА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Маркировка молочной продукции стартовала в 2021 году. В ней участвуют производители, предприятия розничной торговли и общественного питания.

Этапы маркировки молочной продукции

Маркировка стартовала с 20 января 2021 года. С этого момента участники оборота внедряют и тестируют оборудование и прослеживаемость кодов маркировки. Что дальше:

1 июня 2021 года. Обязательная маркировка мороженого и сыров;

1 сентября 2021 года. Маркировка молочной продукции со сроком годности более 40 дней в оставшихся подгруппах;

1 декабря 2021 года. Маркировка товаров со сроком годности 40 дней и менее.

На этом обязательства по маркировке не закончатся:

1 сентября 2022 года. Объёмно-сортовой учёт по УПД и объёмно-сортовое выбытие;

1 декабря 2022 года. Передача кодов маркировки для фермеров;

1 декабря 2023 года. Объёмно-сортовой учёт и выбытие не через ККТ коснется товаров со сроком годности 40 и менее дней.



! ВАЖНО ЗНАТЬ

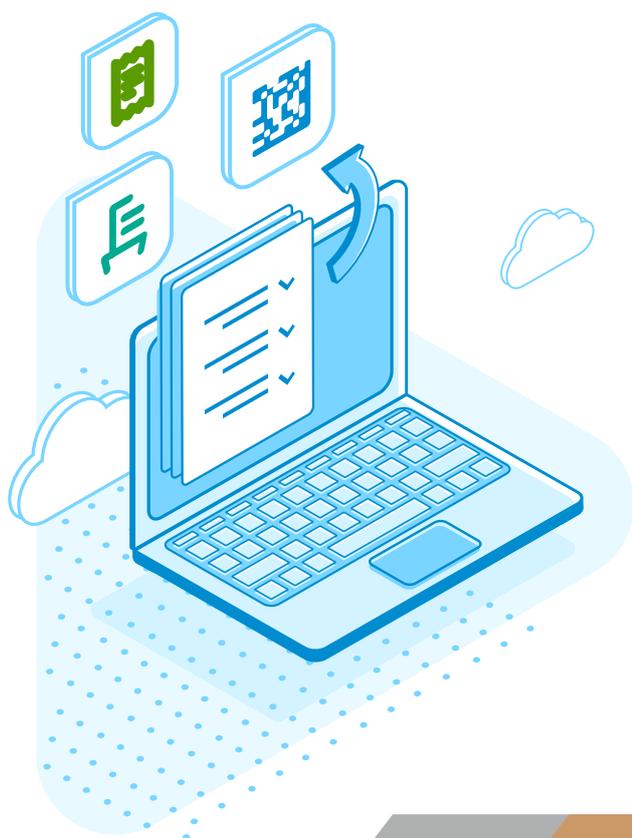
■ ЧТО НУЖНО МАРКИРОВАТЬ

- Молоко и сливки
- Пахта, свернувшееся молоко и сливки, ферментированные продукты, йогурт и кефир
- Молочная сыворотка
- Сливочное масло, жиры и масла, изготовленные из молока, молочные пасты
- Творог и сыры
- Мороженое, пищевой лёд
- Безалкогольные напитки, содержащие молочный жир
- Молочная продукция для детского питания

■ ЧТО МОЖНО НЕ МАРКИРОВАТЬ

- Товары в единичной упаковке товарами весом менее 30 граммов;
- Питание для детей до 3-х лет;
- Специализированное и профилактическое питание;
- Весовые или разливные продукты, которые упаковываются при розничной продаже.

Разливные или развесные молочные продукты, которые упаковываются непосредственно при розничной продаже. Они выводятся из оборота по параметру «продажа на развес» в течение трех дней после реализации.



КТО ДОЛЖЕН МАРКИРОВАТЬ МОЛОЧНУЮ ПРОДУКЦИЮ?

Маркировка молочной продукции касается производителей, розничных магазинов и предприятий общественного питания, включая столовые и государственные учреждения: школы, детские сады, университеты.

- Производители наносят коды на молочную продукцию и вводят коды в оборот. Если производитель экспортирует товар, нужно сделать выбытие маркированной продукции на предприятии.

- Предприятия, торгующие оптом, или индивидуальные предприниматели передают коды маркировки следующему участнику оборота через оператора ЭДО.

- Розничные точки отправляют и получают УПД с маркированной продукцией, сообщают о выбытии товаров из оборота через кассу, либо через личный кабинет Честного Знака.

- Общепит фиксирует приемку товаров от поставщика и сообщает о выбытии товаров из оборота через личный кабинет Честного знака.

■ МАРКИРОВКА ДЛЯ ОБЩЕПИТА

Кафе, столовые и рестораны получают продукцию от производителя для приготовления и продажи. Например, столовая готовит кашу из молока. Выводить в таком случае молоко из оборота нужно в личном кабинете Честного Знака, желательно до начала приготовления.

Бывает так, что кафе продает товар конечному потребителю. Например, пакет сливок для кофе. В таком случае нужно сделать выбытие через кассу.

Ответы на вопросы, связанные с обязательностью внедрения маркировки, вы найдете на сайте Честный знак www.честныйзнак.рф.





portal.b14.ru
Все о малом бизнесе Якутии

8-800-100-58-80
Бесплатная горячая линия
для предпринимателей