

КОРОБОЧНОЕ РЕШЕНИЕ «РУССКИЙ ПОНЧИК»



ОГЛАВЛЕНИЕ

Описание бизнеса, продукта или услуги.

Суть бизнес-идеи (бизнес-концепция).

Характеристика производственного процесса.

Описание конечного продукта или услуги, уникальные черты продукта.

Место расположения, логистика, доступность для потребителей.

График работы.

Штатная численность/потребность в привлечении персонала.

Результаты, исследование и анализ рынка данного вида деятельности и сопутствующих/сопровождающих услуг

SWOT-анализ.

Сроки реализации проекта.

Необходимое оборудование.

Меры государственной поддержки бизнеса.

Услуги Центра «Мой бизнес» для реализации выбранного направления.

Меры государственной поддержки профильные: субсидии

Услуги Гарантийного фонда для реализации выбранного направления.

Услуги Микрокредитной компании Фонд микрофинансирования

предпринимательства для реализации выбранного направления.

Правовые основы деятельности:

Выбор организационно-правовой формы.

Выбор системы налогообложения.

Регистрация бизнеса.

Требования контрольно-надзорных органов.

Нормативные особенности законодательства в отношении данного вида предпринимательской деятельности, в том числе требование к земельному участку/помещению.

Требуемые разрешения, лицензии, допуски.

Финансовый план для запуска проекта.

Показатели для расчета окупаемости и прибыльности проекта.

ОПИСАНИЕ БИЗНЕСА, ПРОДУКТА ИЛИ УСЛУГИ

СУТЬ БИЗНЕС-ИДЕИ (БИЗНЕС-КОНЦЕПЦИЯ)

Питание играет огромную роль в жизни человека. Можно без преувеличения сказать, что правильное, научно обоснованное питание – это важнейшее и непереносимое условие нашего здоровья, работоспособности и долголетия. В наше современное время сумасшедший ритм жизни не оставляет возможности человеку пообедать неспешно, с удовольствием и располагает к тому, что перекусы в точках быстрого питания становятся неотъемлемой частью повседневного питания работающего человека.

Данное коробочное решение предлагает производство русских пончиков.

Пончики являются популярным в нашей стране продуктом, который готовят и на десерт, и в качестве второго блюда. Существует множество видов пончиков - в зависимости от основных составляющих начинки и покрытия глазурью. Спрос на пончики обусловлен их сытностью, легкой рецептурой и недорогими ингредиентами.

Открытие пончиковой, в которой готовят вкусный десерт в ассортименте, может стать очень выгодным вложением средств, ведь интерес к блюду будет всегда. А формат небольшого заведения позволит оставаться «на плаву» и в кризисные времена.

Сегодня в Новоселицком округе отсутствуют точки питания подобного формата, а значит можно смело утверждать, что концепция найдет своего потребителя, а бизнес замет устойчивую нишу на рынке общественного питания населения. Людей будет привлекать «домашнее» качество, достаточный ассортимент любимого блюда, быстрая скорость приготовления, доступные цены.

Главные условия бизнеса - репутация, качество услуги, эффективная реклама, грамотная стратегия действий.

Цели проекта:

получение прибыли,

улучшение уровня жизни населения за счет предоставления качественных продуктов питания,

предоставление рабочих мест.

Таким образом, актуальность и востребованность бизнеса «Русский пончик» обусловлена следующими факторами:

Высокий спрос. Пончики с начинками и без – это прекрасные и сытные завтраки и обеды, которые употребляют практически все люди без исключения, ежедневно.

Доступность для широкого круга потребителей. Цена доступна большому количеству потребителей.

Простота оформления. Лицензия не требуется.

Низкие первоначальные инвестиции. Чтобы открыть пончиковую, не нужно

приобретать дорогостоящее торговое и транспортное оборудование, а также формировать широкий ассортимент продукции.

Высокая рентабельность и быстрая окупаемость инвестиций. Наценка на конечный продукт и правильная организация бизнеса позволят окупить бизнес за 1,5 года.

Ориентировочная сумма первоначальных инвестиций – 438 561руб.

Ориентировочная средняя ежемесячная прибыль – 65 500 руб.

Срок полной окупаемости проекта – 18 мес.

Продолжительность реализации проекта - без ограничения срока.

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА

Организация работы пончиковой включает в себя ряд организационных процессов.
Регистрация организационно правовой формы.
Подбор помещения (ремонт в случае необходимости).
Закупка оборудования.
Оформление документации.
Наём сотрудников (в случае необходимости).
Поиск поставщиков и закупка сырья.

РЕГИСТРАЦИЯ ОРГАНИЗАЦИОННО ПРАВОВОЙ ФОРМЫ.

Перед заключением договора аренды, приобретением оборудования и началом работы требуется сначала необходимо выбрать организационно - правовую форму. Для пончиковой достаточно зарегистрироваться в качестве индивидуального предпринимателя (ИП) или в случае осуществления работы самостоятельно, оформить самозанятость, но при желании можно основать общество с ограниченной ответственностью (ООО). Выбор той либо иной формы зависит, прежде всего, от масштабов и концепции бизнеса: ИП и самозанятость подойдет для небольшой точки, ООО больше подходит при открытии специализированного полноценного кафе, с перспективой масштабирования, и когда есть партнеры (несколько участников). При его регистрации потребуется больше документов.

При регистрации нужно указать ОКВЭД 56.10 - Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания. Эта группировка включает: услуги по предоставлению питания потребителям, независимо от того, подаются ли они в специальных местах общепита или в ресторанах самообслуживания, едят их в помещении, забирают с собой или заказывают для доставки на дом; подготовку и подачу пищи для непосредственного потребления с транспортных средств или передвижных лавок;

деятельность ресторанов, кафе, ресторанов быстрого обслуживания, мест с предоставлением еды на вынос, вагончиков для продажи мороженого, передвижных вагончиков для продажи пищи, деятельность по приготовлению пищи в торговых палатках эта группировка также включает деятельность ресторанов и баров, связанную с доставкой продуктов питания потребителям отдельными подразделениями предприятия.

С целью стратегического развития можно также зарегистрировать ОКВЭД 56.20 - Деятельность предприятий общественного питания по обслуживанию торжественных мероприятий и прочим видам организации питания.

Рекомендуемая система налогообложения для ИП – упрощенная (УСН).

Упрощенная система налогообложения подходит для организаций и ИП в сфере общепита с доходом не более 120 млн рублей и числом сотрудников не более 100; есть и другие ограничения. Плюс упрощенки в том, что налог единый и платится четыре раза в год, налоговая декларация подается раз в год, в некоторых

регионах на некоторые виды деятельности по налогу может действовать сниженная ставка, а еще уплаченные страховые взносы за ИП и сотрудников уменьшают сумму налога.

В режиме УСН существует два варианта для выплаты налога:

С доходов - 6%. Подойдет, если у бизнеса небольшой объем расходов или их не подтвердить документами.

Доходы минус расходы - 15%. Вариант выгоден если доля регулярных расходов составляет до 80% от доходов, и подходит для торговли.

Специальный налоговый режим Налог на профессиональный доход (в случае осуществления деятельности в единственном числе, без наемных работников).

Самозанятость можно применять, пока ваш доход не превышает 2,4 миллиона рублей за год.. Особенности самозанятости:

Льготные налоговые ставки на доход. Если получаете доход от физических лиц, налог составит 4%, а если работаете с компаниями — 6%. Об этом написано в законе о самозанятых.

Самозанятость можно совмещать с официальной работой. Работодатель продолжит оплачивать ваш НДФЛ как работника, а доход от неофициальной работы вы декларируете самостоятельно.

Зарегистрироваться как самозанятый можно в интернете.

Отчетные документы автоматически формирует приложение «Мой налог». Не нужно самостоятельно составлять отчеты и декларации, выдавать чеки и считать налог к уплате.

Не нужно платить страховые взносы в фонды.

ВЫБОР МЕСТА РАЗМЕЩЕНИЯ

От правильно выбранного места напрямую зависит приносимая бизнесом прибыль. Поэтому важно начать подготовку к открытию с подбора помещения. Варианты помещения нужно рассматривать в зависимости от концепции бизнеса.

Это может быть:

киоск с собственным производством, предлагающий продукцию на вынос;

мини-кафе с собственным производством, в котором посетители могут отведать продукцию за столиками внутри заведения;

При этом самое главное для данного типа предприятия – локация. Место должно быть видимым. Необходимо выбрать оживленные части населенного пункта; идеальный вариант – заведение прямо напротив парковой зоны, образовательных учреждений, региональной трассы. Вариантами расположения могут быть торговые и офисные центры, рынки, места отдыха горожан, развлекательные центры.

В данном коробочном решении рассматривается модель мини-кафе с собственным производством и небольшим залом для посетителей и модель с киоском.

По требованию СанПин в помещении должно быть:

эвакуационные выходы;

вентиляция;

коммуникации (водоснабжение, отопление);
наличие огнетушителей и пожарных щитов;
наличие закрытых контейнеров для сбора мусора;
обработка стен и мебели материалами, выдерживающими дезинфекцию;
площадь не более 700 кв. м.

Предполагаемые места размещения пончиковой в селе Новоселицком:

В формате мини-кафе с собственным производством, в котором посетители могут отведать продукцию за столиками внутри заведения:

- ул.Пролетарская,44 (аренда помещений)
- пер.Кавказский, 24
- ул.Шоссейная 16В
- ул.Школьная,20

В формате киоск:

- ул.Пролетарская, 1 (парк)
- пер.Кавказский,8
- ул.Школьная,2а

ПРИОБРЕТЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

Оборудование для пончиковой принято подразделять на категории – основное и вспомогательное. К основному оборудованию относят непосредственно устройства для замешивания теста, пончиковый аппарат. Вспомогательное оборудование: холодильные шкафы, микроволновая печь, миксер, чайник, кофемашина, моеющее оборудование. Кроме того, в обязательном порядке будут нужны кассовые аппараты, мебель, посуда, столовые принадлежности и раздаточная стойка.

Размещение мебели, приборов и оборудования должно быть спланировано еще на этапе планировки или ремонта помещения.

Начало деятельности

Разрешительный порядок начала деятельности по оказанию услуг общепита с 1 июля 2009 г. заменен на уведомительный (Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»). Правила предоставления такого уведомления отражены в постановлении Правительства РФ от 16.07.2009 № 584, в соответствии с которым Роспотребнадзор становится уполномоченным органом по приему уведомлений от предприятий общепита. Заключение выдается после подачи заявления владельцем общепита в течение ближайших 10 суток после представления всех необходимых документов.

ПОИСК ПОСТАВЩИКОВ И ЗАКУПКА СЫРЬЯ

Пончиковая – это та сфера деятельности, которая предусматривает потребность в постоянной поставке свежих продуктов, владельцу подобного бизнеса необходимо найти надежных поставщиков. Основными требованиями - гарантии своевременной поставки свежих продуктов хорошего качества. Для всех продуктов должны быть представлены сертификаты качества, которые соответствуют установленным ГОСТам.

Необходимое сырье для пончиковой включает в себя молоко, яйца, муку, начинки, чай, кофе, прохладительные напитки и прочее. Ближайшая оптовая база продуктовых товаров находится по адресу. г.Буденновск, Тампонажный пр., 16., Промышленная ул., 2, 17, 3-й микрорайон.

Основные правила при выборе поставщиков:

Репутация поставщика. Не стоит рисковать сотрудничать с непроверенными поставщиками, даже если цены у них будут ниже. Намного важнее качество продукции и регулярные поставки.

Обязательная дегустация товара.

Проверка сертификации выбранного товара. Поставщик должен предоставить сертификаты качества на все товары.

Условия поставки: сроки, стоимость и ответственности сторон при нарушении условий договора.

Сегодня в сети Интернет также представлено огромное количество предприятий и организаций, поставляющих продукты питания и пищевые ингредиенты для пищевых производств и заведений общественного питания.

ОПИСАНИЕ КОНЕЧНОГО ПРОДУКТА, УНИКАЛЬНЫЕ ЧЕРТЫ ПРОДУКТА

Приготовление пончиков может происходить на глазах у посетителей. Время ожидания готовой продукции посетителем до 5 мин.

Кроме традиционного ассортимента пончиков предлагаются варианты - пончики с добавлением гречневой или другой муки, с различными начинками и ассортиментом цветной глазури.

Выбор формата пончиковой зависит от конкретной ситуации и предпринимателя.

Бизнес не подвержен ярко выраженной сезонности.

Открытие небольшой пончиковой – отличный вариант развития собственного бизнеса в сфере общественного питания.

Этот вид деятельности подходит не только опытным предпринимателя, но и новичкам. Он не относится к пассивным источникам дохода, требует внимания и контроля работы персонала, поставщиков, качества производимой продукции.

Однако прежде, чем открыть пончиковую и заняться разработкой концепции позиционирования, отметить индивидуальность.

ВЫБОР ФОРМАТА

Киоск

Организовать «пончиковый» бизнес в киоске намного проще и дешевле, чем

арендовать стационарное помещение. При этом требования к обустройству остаются стандартными, и все санитарные нормы должны быть соблюдены. редний период окупаемости такого проекта – полгода.

Открыть киоск целесообразно при отсутствии опыта торговли и ограниченности в средствах. Главное преимущество - это правильное месторасположение и доверие покупателей.

Киоск можно взять в аренду или купить и поставить самостоятельно.

Место для размещения киоска предоставляется посредством заключения договора между администрацией Новоселицкого муниципального округа и хозяйствующим субъектом в местах, определенных Схемой размещения НТО



Стационарный

Это полноценное заведение общественного питания с возможностью дальнейшего развития бизнеса, расширения ассортимента, получения дополнительного заработка. Инвестиции на старте выше, но и прибыль больше.

Как и ко всем заведениям общественного питания к такому кафе применяются определенные требования (см. выше). Данное коробочное решение предполагает выбор помещения 60 квадратных метров, которых хватит для зонирования согласно требованиям действующего законодательства.



ГРАФИК РАБОТЫ

Заведение общественного питания должно работать все дни в неделю. Время работы 09:00 – 19:00 час.

Однако более точное определение графика работы кафе зависит от места расположения. Так, пончиковая может работать только в будние дни, если основной трафик посетителей относится к близлежащим офисным центрам, образовательным учреждениям, которые не работают в выходные и праздничные дни. В таком случае предпринимателю нужно оценить целесообразность ежедневной работы. Если заведение расположено вдоль региональной трассы стоит рассмотреть целесообразность работы все дни в неделю.

SWOT-АНАЛИЗ: СИЛЬНЫЕ СТОРОНЫ, СЛАБЫЕ СТОРОНЫ, ВОЗМОЖНОСТИ, РИСКИ (УГРОЗЫ)

При открытии любого бизнеса предпринимателю важно видеть те моменты, которыми он может управлять – внутренние ресурсы компании, а также понимать факторы, находящиеся вне зоны воздействия, – внешние угрозы. Важно оценить свои возможности и перспективы заранее. Понимание и осознание этих моментов экономит бюджет и время, корректирует стратегию на рынке. Проект открытия пончиковой имеет ряд рисков, нейтрализовав которые можно иметь хорошие перспективы развития. В этом поможет инструмент SWOT-анализа, с помощью которого можно оценить следующие характеристики:

S (strengths) – сильные стороны. Это преимущества, уникальные навыки. За счет этого фирма увеличивает продажи, долю рынка, чувствует уверенность в конкурентной борьбе. Преимущества открытия блинной следующие:

- Стартовый капитал небольшой, можно обойтись без привлечения заемных средств.
- Простая технология производства.
- Дешевые ингредиенты.
- Высокий показатель рентабельности (наценка от 250%).
- Быстрая окупаемость.
- Товар ежедневного и круглогодичного спроса.
- Не требуется дорогостоящее торговое оборудование.
- Ценовая доступность для всех слоев населения.

W (weaknesses) – слабые стороны. Эти характеристики и обстоятельства тормозят прибыль, мешают развитию. В нашем случае их несколько:

- Неудачное место расположения и/или плохая посещаемость.
- Необходимость формирования клиентской базы с нуля.
- Маленький срок годности продукции.
- Ненадежные поставщики.

O (opportunities) – возможности. Это рычаги, которые находятся в руках бизнеса и поддаются прямому воздействию.

- Новизна торговой марки, интерес со стороны покупателей.
- Формирование и укрепление положительного имиджа бренда.
- Открытие новых точек под этим же брендом в других населенных пунктах
- Формирование доверия за счет приготовления на глазах потребителя.
- Стабильное качество продукции.

T (threats) – угрозы/риски. Трудности, внешние факторы, которые не зависят от принимаемых предпринимателем решений:

- Жесткие санитарные требования
- Проверки надзорными органами.
- Жалобы клиентов.
- Вандализм и порча имущества.
- Появление новых конкурентов.
- Снижение доходов населения.
- Недобросовестность работников.
- Глобальные проблемы и форс-мажоры (пандемия, неурожай, запрет импорта)
- Возможные штрафы.

СРОКИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА

На запуск пончиковой в среднем нужно около трех месяцев. За это время необходимо изучить рынок, конкурентов и их ассортимент, оценить затраты и

понять, хватает ли стартового капитала. При необходимости привлечь инвесторов или воспользоваться мерами господдержки. Далее нужно выбрать правильное место, где будет расположена пончиковая, оценить проходимость и заключить договор аренды. Сделать ремонт, выбрать и закупить оборудование и мебель. Важно составить меню и технологические карты, подобрать поставщиков продукции.

МЕРЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ПОДДЕРЖКИ БИЗНЕСА

В России меры поддержки малого бизнеса определяются законом «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации». Государственная поддержка малого предпринимательства осуществляется по следующим направлениям: формирование инфраструктуры поддержки и развития малого предпринимательства; создание льготных условий использования субъектами малого предпринимательства государственных финансовых, материально-технических и информационных ресурсов, а также научно-технических разработок и технологий.

Предприниматели могут рассчитывать на: информационную поддержку и консультирование (семинары, курсы, тренинги и пр.); инфраструктурная поддержка (технопарки, бизнес-инкубаторы и пр.) поддержка инноваций и научно-технических разработок; помощь в ярмарочно-выставочной деятельности (в том числе международной); правовое и бухгалтерское сопровождение; финансовую поддержку (субсидии, гранты, компенсации, льготы).

УСЛУГИ ЦЕНТРА «МОЙ БИЗНЕС» ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ ВЫБРАННОГО НАПРАВЛЕНИЯ

Центр «Мой бизнес» — это единая площадка, объединяющая инфраструктуру поддержки субъектов малого и среднего предпринимательства Воронежской области. Центр обеспечивает организацию оказания комплекса услуг, сервисов и мер поддержки субъектам малого и среднего предпринимательства по нескольким направлениям.

Оказывает содействие в регистрации бизнеса (сервис «Старт» для начинающих предпринимателей).

Специалисты Центра «Мой бизнес» готовы оказать необходимую бесплатную помощь в подборе организационно-правовой формы, вида деятельности по ОКВЭД, выбрать оптимальную систему налогообложения, а также бесплатно оказывают содействие в подготовке документов для регистрации ИП и ООО.

Консультационная поддержка бесплатно по вопросам государственной и образовательной поддержки МСП; финансовой помощи, получения грантов, действующих программ субсидирования предпринимателей; по вопросам бухгалтерской и налоговой отчетности, юридического сопровождения деятельности; подбора персонала и применения трудового законодательства РФ и других.

Образовательная поддержка: на базе Центра «Мой бизнес» проходят бесплатные обучающие мероприятия по различным вопросам, связанным с предпринимательской деятельностью: бухгалтерия, налоги, юридические вопросы, маркетинг, государственная поддержка, закупки, тендеры, продвижение и прочие.

МЕРЫ ИМУЩЕСТВЕННОЙ ПОДДЕРЖКИ

Предоставляется аренда или выкуп на льготной основе муниципального имущества, свободного от прав третьих лиц (за исключением права хозяйственного ведения, права оперативного управления, а также имущественных прав субъектов малого и среднего предпринимательства), подлежащего предоставлению во владение и (или) пользование на долгосрочной основе субъектам малого и среднего предпринимательства (в том числе физическим лицам, применяющим специальный налоговый режим «Налог на профессиональный доход»).

За поддержкой можно обратиться в отдел имущественных и земельных отношений АНМО СК. Ознакомиться с информацией о перечне имущества: <https://novoselickoe.ru/category/okrug/ekonomika/imushchestvennaya-podderzhka-sub-ektov-malogo-i-srednego-predprinimatelstva>

По вопросам обращаться в отдел по тел: 8 (86548) 3-00-44.

ФИНАНСОВАЯ ПОДДЕРЖКА В ВИДЕ СУБСИДИИ

Предоставление за счет средств бюджета Ставропольского края субсидий на возмещение части затрат субъектов малого и среднего предпринимательства в Ставропольском крае, связанных с приобретением оборудования в целях создания и (или) развития либо модернизации производства товаров (работ, услуг).

За подробной консультацией по вопросам предоставления субсидий можно обратиться в министерство экономического развития Ставропольского края по адресу: г.Ставрополь, ул. Ленина, 293, тел. +7 (8652) 35-22-01

УСЛУГИ ГАРАНТИЙНОГО ФОНДА ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ ВЫБРАННОГО НАПРАВЛЕНИЯ

Государственное унитарное предприятие Ставропольского края «Гарантийный фонд поддержки субъектов малого и среднего предпринимательства Ставропольского края» осуществляет свою деятельность в целях обеспечения доступа субъектов малого и среднего предпринимательства и (или) организаций, образующих инфраструктуру поддержки субъектов малого и среднего предпринимательства, к кредитным и иным финансовым ресурсам, развитие системы поручительств и независимых гарантий по основанным на кредитных договорах, договорах займа, договорах финансовой аренды (лизинга), договорах о предоставлении банковской гарантии и иных договорах обязательствам субъектов малого и среднего предпринимательства и (или) организаций, образующих инфраструктуру поддержки субъектов малого и среднего предпринимательства. Размеры ставок (комиссии) вознаграждения за предоставление поручительства составляют от 0,5 до 2,0% от суммы поручительства. Подробная информация об условиях получения гарантий на официальном сайте фонда <https://stavgarant26.ru/>

УСЛУГИ МИКРОКРЕДИТНОЙ КОМПАНИИ ФОНД МИКРОФИНАНСИРОВАНИЯ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ ВЫБРАННОГО НАПРАВЛЕНИЯ

В целях обеспечения доступа малых и средних предприятий, а также самозанятых граждан к льготным финансовым ресурсам распоряжением Правительства Ставропольского края была создана Некоммерческая организация микрокредитная компания «Фонд микрофинансирования субъектов малого и среднего предпринимательства в Ставропольском крае». Единственным учредителем которого выступило Министерство экономического развития Ставропольского края. Фонд предоставляет возможность на получение микрозайма до 5 млн.рублей, со ставкой до 11% годовых на срок до 36 месяцев. Подробная информация об условиях получения микрозаймов на официальном сайте фонда <https://www.microfond26.ru/> .

ТРЕБУЕМЫЕ РАЗРЕШЕНИЯ, ЛИЦЕНЗИИ, ДОПУСКИ

Лицензии, специальные разрешения и допуски для данного вида деятельности не требуются.

Сертификация точки общественного питания

На законодательном уровне обязательная сертификация услуг общественного питания не предусмотрена. Но существует требование ТР ТС 021/2011, которое обязывает все предприятия пищевой промышленности (кафе, рестораны, столовые и прочие аналогичные учреждения в том числе) разрабатывать и внедрять у себя систему менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП.

Система ХАССП

Главный принцип при составлении СанПиНов – риск-ориентированный подход. То есть поиск опасных точек и ситуаций, которые могут повлечь риски здоровью работников предприятия и клиентов, а также управление этими рисками.

Эта международная организационная система получила название ХАССП (или англ. НАССР).

ХАССП базируется на семи взаимосвязанных принципах: Анализ рисков. Поиск критически опасных точек. Установление пределов для критических ситуаций. Мониторинг контрольных точек. Проработка решения критических ситуаций. Ведение документации. Регулярная проверка документации и доработка. Так, угрожающими факторами в общепите могут быть: биологические (паразиты и вредные микроорганизмы на кухне и в блюдах); химические (попадание частиц дезинфицирующих средств); физические (нарушение теплового режима для блюд). Среди мер, нивелирующих риски: сообщить работодателю, если в семье кто-то отравился, работать в цеху только в целых перчатках, хранить дезинфицирующие

средства в отдельном помещении, соблюдать температурный режим, регулярно замеряя температуру и сверяясь с технологической картой. За игнорирование принципов ХАССП предусмотрены штрафы для ИП – 20-30 тысяч рублей, для организаций – 100-300 тысяч рублей (ст. 14.43 КоАП РФ). Чтобы выстроить на пищевом производстве систему, отвечающую ХАССП, необходимо проработать техническую документацию.

Сертификаты и декларации на сырье

Копии сертификатов и деклараций на продукты, из которых готовятся пончики и начинки, должны быть предоставлены производителями или оптовым поставщиком и храниться в торговой точке в доказательство происхождения и качества продукции.

Ветеринарные сопроводительные документы (ВСД)

На все товары, которые подлежат ветеринарному контролю, должны составляться ветеринарные сопроводительные документы (ВСД): ветеринарные сертификаты, ветеринарные свидетельства, ветеринарные справки, а также их электронные версии (электронные ветеринарные сертификаты, свидетельства и справки — ЭВСД). Правила оформления этих документов отражены в ст. 2.3 Федерального закона от 14.05.1993 № 4979-1 "О ветеринарии".

К таким товарам относятся необработанное мясо, рыба, молочная продукция, яйца, мед и пр.(полный перечень отражен в Приказе Министерства сельского хозяйства от 18 декабря 2015 года N 648).

Сертификация и декларирование пищевой продукции

На законодательном уровне предусмотрена обязательная сертификация пищевой продукции в форме декларирования. Это касается обработанной продукции, например, копченое мясо, маринованные яйца, полуфабрикаты и прочее.

Декларирование пищевой продукции осуществляют для подтверждения соответствия ее качественных показателей и безопасности установленному перечню требований. Обязанность по оформлению декларации возлагается на производителя. То есть оформляет его кондитер. Точка продаж должны затребовать декларации или сертификаты у производителя кондитерской продукции у на случай проверок. Срок действия указанного документа не может превышать 5 лет.

Основанием для регистрации декларации выступает протокол испытаний, который содержит результаты проведенных испытаний образцов продуктов.

Тестирование осуществляется в лабораторных условиях на специализированном оборудовании по установленному перечню параметров: органолептические свойства – вкус, запах, цвет; микробиологические – содержание болезнетворных бактерий и микроорганизмов; наличие опасных для здоровья человека компонентов и ряд других.

После испытаний образцов продуктов в лаборатории оформляется официальный документ – протокол. Далее регистрируется декларация о соответствии. Это означает, что данные о выданном документе вносятся в единый реестр ФСА. Реестр находится в открытом доступе, поэтому любой желающий

может убедиться в действительности декларации.

Главные особенности декларирования пищевой продукции урегулированы нормами следующих технических регламентов Таможенного союза (ТР ТС/ЕАЭС): ТР ТС 021/2011 устанавливает требования ко всем продуктам, употребляемым в пищу; ТР ТС 022/2011 – определяет особенности их маркировки; ТР ТС 023/2011 – включает условия безопасности соков.

Добровольную сертификацию пищевой продукции предприниматель может пройти только после регистрации декларации. Данная процедура проводится исключительно по инициативе заявителя.

Сертификат качества оформляется в зарегистрированной системе добровольной сертификации на срок, не превышающий 3 лет. Основанием для получения также служит протокол испытаний. Его наличие предоставляет субъекту хозяйственной деятельности определенные преимущества, а именно: способствует повышению конкурентоспособности и формированию положительного имиджа; укрепляет доверие со стороны потребителей и партнеров по бизнесу; позволяет расширить рынок сбыта.

Уведомление Роспотребнадзора о начале деятельности

Перед фактическим открытием обязательно нужно уведомить о начале предпринимательской деятельности Роспотребнадзор: по почте, через портал госуслуг или лично посетив территориальное управление. Также можно через представителя по нотариально удостоверенной доверенности. (Правила представления уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности и учета указанных уведомлений (утв. постановлением Правительства РФ от 16 июля 2009 г. N 584, ссылка на Постановление: base.garant.ru/12168518/). Вас внесут в реестр в течение 10 рабочих дней.

Медицинские книжки сотрудников

Стандартная медкомиссия для получения медицинской книжки — это осмотр у оториноларинголога, дерматовенеролога, стоматолога и терапевта. Женщины дополнительно проходят акушера-гинеколога. В минимальный набор лабораторных исследований чаще всего входят: общий анализ крови и мочи, анализ крови на сифилис и флюорографический или рентгенологический снимок легких.

После медосмотра работник проходит гигиеническую аттестацию: слушает лекции о санитарных требованиях и сдает тест. Аттестацию проводят специалисты из центра гигиены и эпидемиологии и ставят в медкнижку голографический штамп.

Проходить аттестацию нужно каждые два года.

Для оформления медкнижки нужно обратиться или в центр гигиены и эпидемиологии, или в медицинское учреждение, имеющее разрешение.

Необходимые документы:

заявление на выдачу личной медицинской книжки,

паспорт,

фотография (3 на 4 см),

направление работодателя с указанием наименования места работы,

квитанция об оплате.

Регламентируется: Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

Договора с санитарными организациями на дератизацию и дезинсекцию
Соблюдение санитарных правил является обязательным для индивидуальных предпринимателей и юридических лиц. Договор заключается с организацией, осуществляющей дезинфекционную деятельность.

Дезинсекция – это комплекс мероприятий, направленных на уничтожение членистоногих (насекомых), имеющих эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение. Дератизационные мероприятия включают в себя комплекс мер по ликвидации или снижения численности грызунов.

Дезинсекция проводится в случаях обнаружения на объекте членистоногих и их видов. Кратность плановых обследований на заселенность членистоногими объектов в магазине должна составлять не менее 2 раз в месяц, в очагах инфекционных и паразитарных заболеваний - 1 раз в неделю.

Договор на вывоз мусора. В соответствии с ч. 4 ст. 24.7 Закона № 89-ФЗ необходимо заключить с региональным оператором договор на вывоз мусора, такой есть в каждом населенном пункте.

Договор на размещение нестационарного торгового объекта (в случае размещения киоска):

Размещение нестационарных объектов, расположенных на территории Новоселицкого муниципального округа, осуществляется в соответствии со схемой размещения объектов нестационарной торговли на территории Новоселицкого муниципального округа Ставропольского края (далее - схема), с учетом необходимости обеспечения устойчивого развития территорий и (или) достижения нормативов минимальной обеспеченности населения Новоселицкого муниципального округа площадью торговых объектов и объектов по предоставлению услуг.

Заключение договоров между администрацией округа и хозяйствующими субъектами осуществляется по результатам проведения аукциона.

ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН ДЛЯ ЗАПУСКА ПРОЕКТА

Основные показатели:

Сумма первоначальных инвестиций	438561
Месяц, в котором появляется положительная величина чистой прибыли	8
Срок окупаемости (мес)	17
Средняя ежемесячная прибыль (тыс. руб.)	65,5

Редактируемые показатели:

Месяц запуска продаж	4
Количество потребителей в мес.	1620
Средний чек	330
Площадь помещения, м ²	60
Средняя стоимость одного квадратного метра в аренду	496

ОБОРУДОВАНИЕ

Наименование	Цена за 1 шт.	Количество	Общая сумма
Пончиковый аппарат АТЭСУ Гольфстрим 1/1М	66833	1	66833
Миксер	7806	1	7806
Зонт вытяжной	10690	1	10690
Холодильный шкаф	31061	1	31061
Микроволновая печь	8999	1	8999
Электрический чайник	699	2	1398
Кофемашинa	29999	1	29999
Ванна моечная	10583	1	10583
Металлический стеллаж	3963	1	3963
Весы	5429	1	5429
Кассовый аппарат	20120	1	20120
Кондиционер	14999	1	14999
Стол для кафе	3300	4	13200
Стул для кафе	1500	16	24000
Спецодежда	800	4	3200
Крафт-пакеты	15	500	7500
Уголки бумажные	1,38	500	690
Одноразовая посуда	5,25	500	2625
Итого:			263095

ИНВЕСТИЦИИ НА ОТКРЫТИЕ

Инвестиции на открытие	
Регистрация ИП, оформление медкнижек	20000
Брендинг магазина	30000
Ремонт	100000
Коммунальные услуги	12000
Закупка оборудования	263095
Система безопасности (огнетушители, пожарная сигнализация, охранная система)	10000

Итого	435095
-------	--------

ЕЖЕМЕСЯЧНЫЕ ЗАТРАТЫ

Ежемесячные затраты	
ФОТ (включая отчисления)	237601
Аренда (60 кв.м.)	29760
Коммунальные услуги	8000
Упаковка, посуда	33600
Закупка товара	129600
Налоги	0
Итого	438561