

Приложение к приказу

от 10.12.2025 № ПР-723/25

СТАНДАРТ

маркировки продукции в точках общественного питания

АО «ОЭЗ «Технополис Москва»

1. Цель и область применения.

Настоящий Стандарт маркировки продукции в точках общественного питания устанавливает порядок маркировки реализуемой продукции в точках общественного питания (пищеблоках, точках питания) на территории Общества, обслуживаемых Операторами.

Цель Стандарта – обеспечить наглядное и корректное информирование потребителей услуг Операторов о реализуемых блюдах и товарах путем размещения информации о наименовании и стоимости.

Стандарт обязателен для исполнения всеми Операторами, работающими на территории Общества.

2. Термины и определения.

Точка общественного питания (пищеблок, точка питания) – специально оборудованное помещение (зона) на территории Общества, предназначенное для реализации пищевой продукции и оказания услуг общественного питания.

Ответственный за маркировку – назначаемый Оператором работник Оператора, на которого возлагаются обязанности по организации, ведению и контролю маркировки реализуемой продукции в точке общественного питания на территории Общества в соответствии с требованиями настоящего Стандарта.

3. Общие положения.

3.1. Вся готовая продукция (салаты, горячие блюда, гарниры, напитки, снеки, фасованная продукция и т.д.), представленная на линии раздачи и прилавках, должна иметь индивидуальную маркировку.

3.2. Маркировка выполняется в наглядной форме и размещается в непосредственной близости от соответствующего блюда (товара).

3.3. Информация на маркировке должна быть актуальной и ежедневно обновляться в соответствии с меню и прайс-листом.

3.4. Отсутствие маркировки приравнивается к нарушению требований Стандарта.

4. Требования к маркировке.

4.1. На каждой маркировке должны быть четко и разборчиво отражены следующие сведения:

- наименование блюда (продукции);
- цена за порцию (единицу) товара;
- состав блюда – в случаях, установленных пунктом 4.2 настоящего Стандарта.

4.2. Порядок указания состава продукции при маркировке:

4.2.1. Обязателен для всей продукции собственного производства Оператора и (или) нефасованной продукции (салаты, блюда линии раздачи, выпечка без заводской этикетки и т.п.).

4.2.2. Обязателен при переупаковке Оператором (даже если исходная упаковка имела состав).

4.2.3. Не обязателен для готовой фасованной продукции в заводской упаковке, если одновременно соблюдены условия:

– потребителю видна оригинальная этикетка производителя с полным составом на русском языке;

– продукция не переупакована и не изменена Оператором.

4.2.4. Не обязателен для однокомпонентных товаров без добавок, реализуемых без упаковки (например, целые фрукты), при условии, что наименование товара однозначно идентифицирует продукт.

4.2.5. Не обязателен при добавках или вариантах (например, кофе с сиропами или кофе с молоком). Допускается указание базового состава и (или) пометка «добавки по выбору».

4.2.6. Для блюд собственного производства Оператором рекомендуется дополнительно указывать калорийность, пищевую ценность и типовые аллергены.

4.3. Формат маркировки:

– информационные настольные таблички или пластиковые карточки;

– размер информационной таблички и шрифта на ней – обеспечивающие читаемость текста, но не закрывающие видимость продукции.

Пример маркировки:



Пример размещения маркировки:



5. Алгоритм действий.

5.1. Ответственный за маркировку до открытия смены:

- получает от непосредственного руководителя утвержденное меню и прайс-лист на день;
- формирует реестр позиций (наименование, масса или объем, цена, дополнительные пометки);
- готовит и проверяет имеющиеся маркировки (информационные настольные таблички или карточки).
- размещает маркировку напротив соответствующей позиции так, чтобы они не перекрывали обзор продукции.

5.2. Ответственный за маркировку в течение рабочего дня:

- проводит регулярные проверки наличия и корректности маркировки: не реже одного раза каждые два часа и при каждой замене продукции на витрине;
- при временном отсутствии позиции маркировка снимается до возврата позиции в ассортимент;
- при выводе новой позиции маркировка подготавливается и размещается до выставления продукции.
- при изменении цены или наименования позиции, маркировка заменяется до начала реализации по новым условиям.

6. Ответственные лица.

6.1. Руководитель Оператора:

- несет полную ответственность за соблюдение настоящего Стандарта на всей территории точки питания;
- назначает из числа своих работников Ответственного за маркировку;
- при временном отсутствии Ответственного за маркировку назначает замещающего Ответственного за маркировку, который выполняет все его обязанности;
- в случае если Ответственный за маркировку не назначен и замещающий отсутствует, ответственность за соблюдение требований настоящего Стандарта автоматически несет руководитель Оператора;
- обеспечивает организацию и контроль выполнения алгоритма действий, предусмотренного пунктом б настоящего Стандарта.

6.2. Ответственный за маркировку

- следит за актуальностью и корректностью маркировки продукции на протяжении всей рабочей смены.

6.3. Общество

- осуществляет выборочные проверки исполнения Стандарта;
- фиксирует нарушения и направляет предписания оператору питания;
- при систематических нарушениях инициирует меры воздействия в соответствии с договором.