

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Хабаровский государственный университет экономики и права»

# ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

По теме «Проект ресторана «Медведь» на 100 мест»

Выполнил студент  
Факультета торгово-технологического  
Кафедры технологии продуктов общественного  
питания  
группы ТОРД (бс)51  
Евдокимовой Ольгой Владимировной

# Цель:

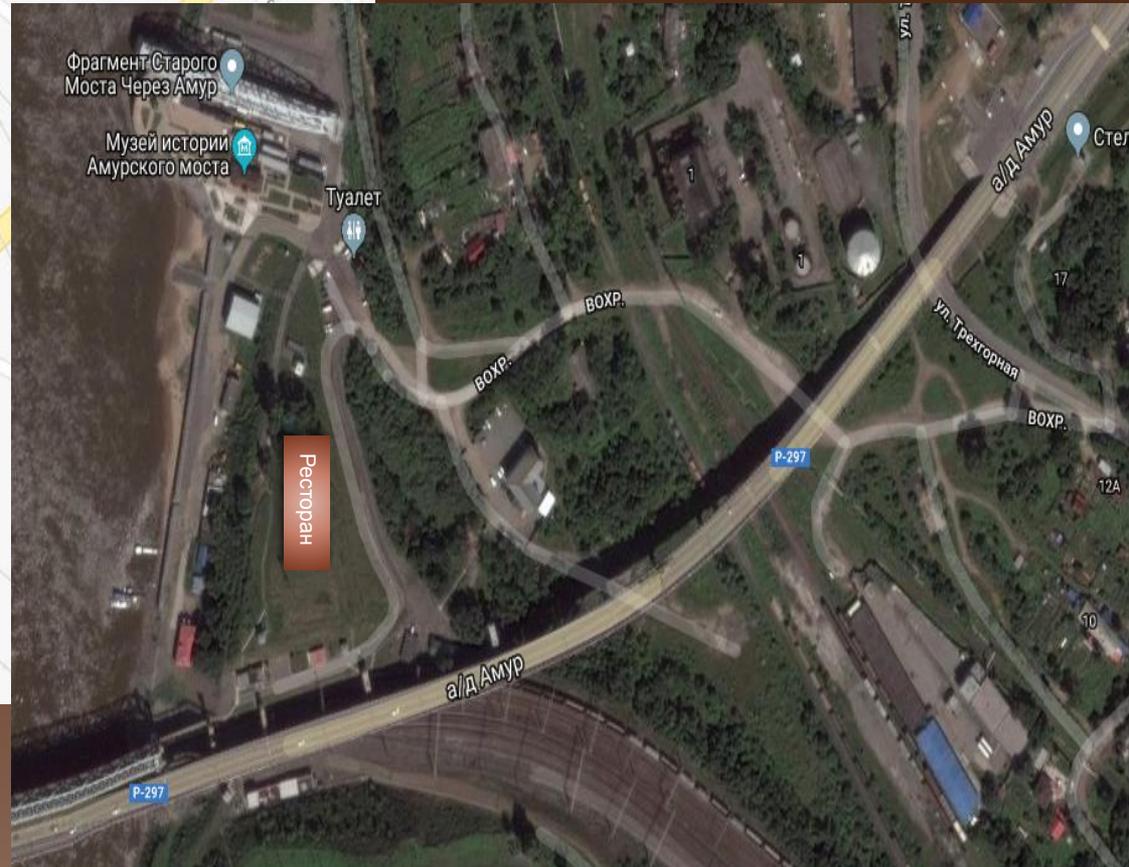
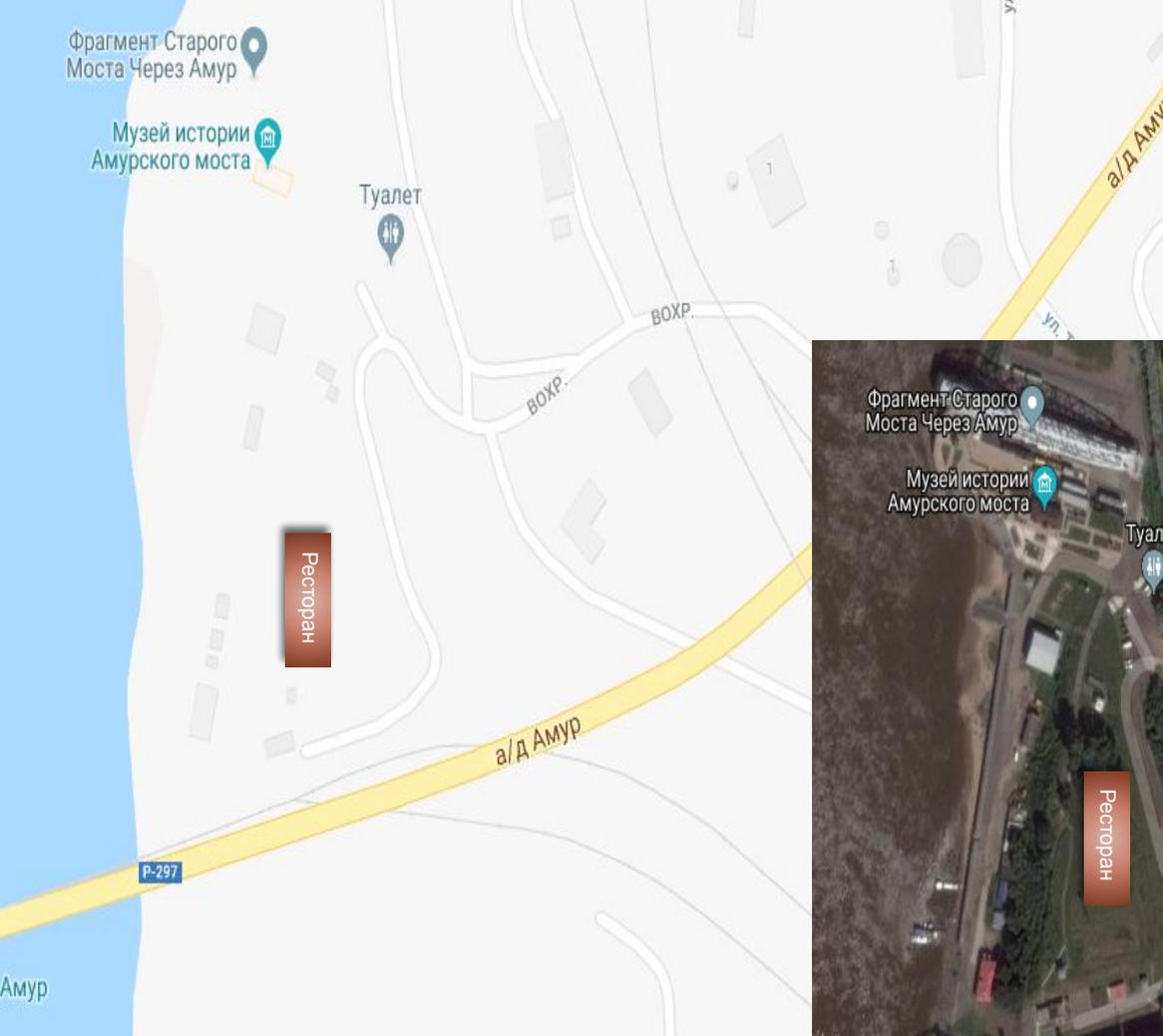
- Разработка проекта организации работы ресторана работающего на мясе диких животных и птиц, в соответствии с действующими стандартами и нормами, с максимальным соблюдением всех предписанных рекомендаций по проектированию предприятий ОП.
- Объединить и систематизировать знания об определенных составляющих профессиональной деятельности технолога ОП.
- Развить умения применять теоретические знания для решения конкретных практических задач связанных с функционированием предприятий ОП.

# Задачи:

Закрепление полученных теоретических знаний и приобретения практических навыков в организации производственно-хозяйственной деятельности предприятий ОП, разных организационно-правовых форм, таких как:

- Рассчитать ассортимент и количество блюд, количество потребителей в ресторане, а так же составить сырьевую ведомость.
- Рассчитать площади складских помещений, холодильных камер, горячего, овощного цеха.
- Подобрать оборудование для горячего, овощного цехов.
- Составить нормативно-техническую документацию на фирменное блюдо.

# Месторасположение

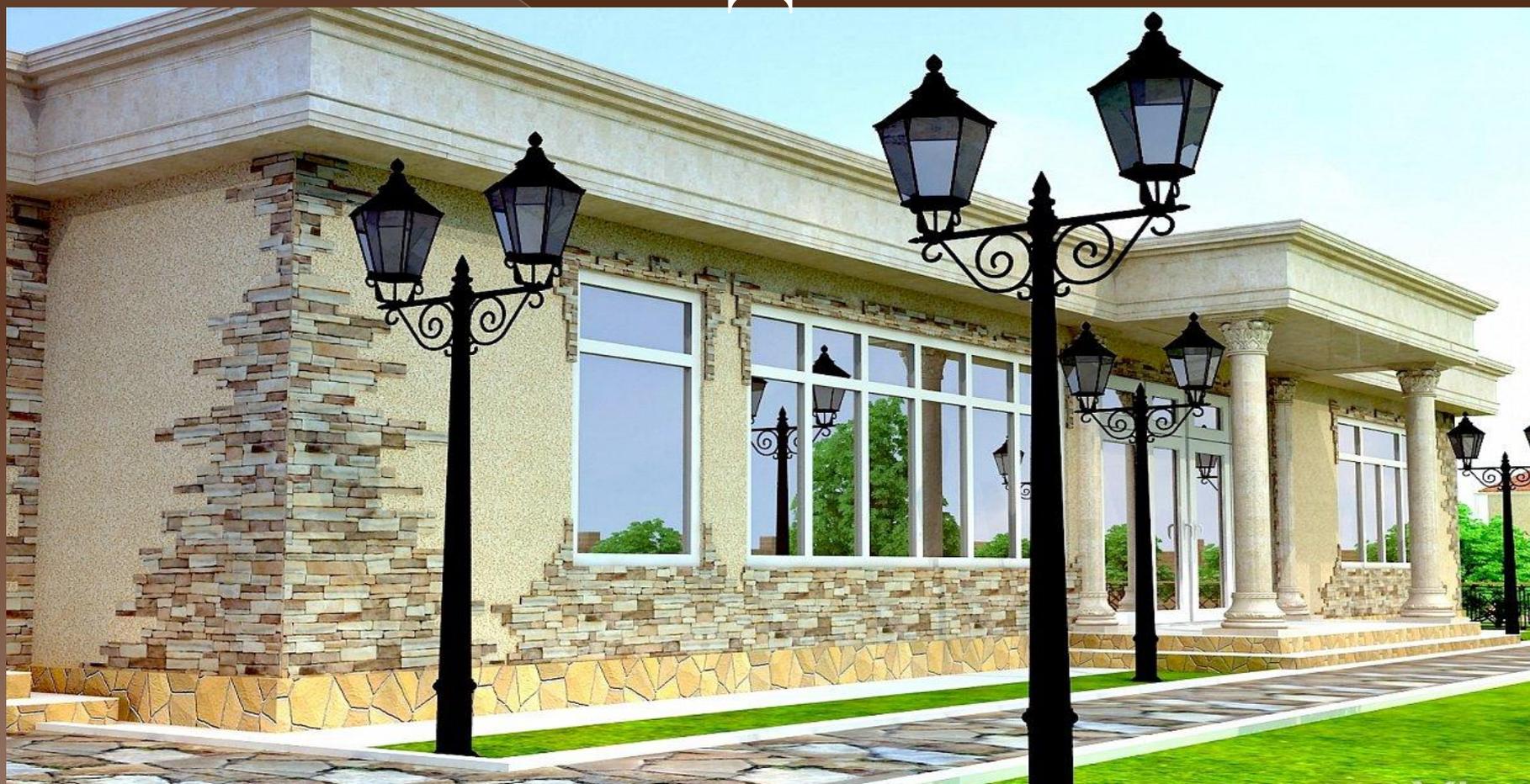


**Ресторан «Медведь» планируется разместить в северном микрорайоне, по ул. Вохр , рядом с Музеем истории Амурского моста**

# Ресторан «Медведь»

часы работы

12:00 до 24:00



# Предоставляемые услуги

- ◎ живая музыка;
- ◎ доставка еды на дом;
- ◎ вызов такси;
- ◎ предварительное бронирование столов под заказ гостя;
- ◎ проведение банкетов и корпоративов;
- ◎ кейтеринг.

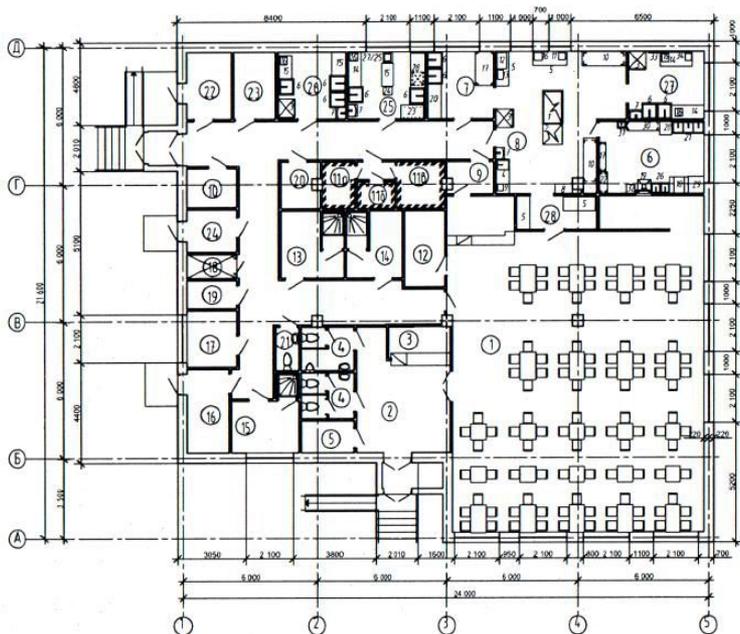
# Интерьер



Экспликация помещений

Спецификация оборудования

План на отметке 1,000 М 1:100



№ п.п.	Группа помещений	S
1	Торговый зал	116,00 м <sup>2</sup>
2	Вестибель	19,11 м <sup>2</sup>
3	Гардероб	3,07 м <sup>2</sup>
4	Санузел для посетителей	7,24 м <sup>2</sup>
5	Подсобное помещение	1,54 м <sup>2</sup>
6	Моечная столовой посуды	14,0 м <sup>2</sup>
7	Моечная кухонной посуды	9,51 м <sup>2</sup>
8	Горячий цех	23,70 м <sup>2</sup>
9	Помещение бара	3,50 м <sup>2</sup>
10	Кладовая сухих продуктов	3,0 м <sup>2</sup>
11а	Охлаждаемая камера для хранения продуктов	2,00 м <sup>2</sup>
11б	Среднетемпературная охлаждаемая камера	2,00 м <sup>2</sup>
11в	Камера для хранения замороженных продуктов	5,50 м <sup>2</sup>
12	Помещения официантов	6,34 м <sup>2</sup>
13	Гардероб персонала мужской	7,45 м <sup>2</sup>
14	Гардероб персонала женский	7,95 м <sup>2</sup>
15	Гардероб официантов	8,59 м <sup>2</sup>
16	Венткамера	6,52 м <sup>2</sup>
17	Бухгалтерия и кабинет директора	6,00 м <sup>2</sup>
18	Камера отходов (сборно-разборная)	2,24 м <sup>2</sup>
19	Бельевая	3,06 м <sup>2</sup>
20	Склад для хранения овощей	3,00 м <sup>2</sup>
21	Санузел для персонала	2,21 м <sup>2</sup>
22	Тепловой пункт	10,0 м <sup>2</sup>
23	Кладовая и моечная оборотной тары	4,26 м <sup>2</sup>
24	Электрощитовая	5,00 м <sup>2</sup>
25	Овощной цех	13,0 м <sup>2</sup>
26	Мясо-рыбный цех	10,3 м <sup>2</sup>
27	Холодный цех	10,26 м <sup>2</sup>
28	Раздаточная	5,50 м <sup>2</sup>

№ п/п	Наименование	Марка	Габаритные размеры	Кол-во, шт.
1	Плита электрическая	ЭП-6ЖШ-01	1475x897x860	1
2	Пароконвектомат с подставкой	Ulox XV 893	860x882x1250	1
3	Холодильный шкаф	Премьер ШВ9/П1700/С	800x760x1940	2
4	Стол с моечной ванной одностежковой	ССОП 1500	1500x600x870	1
5	Стол пристенный	ССОП 1500	1500x600x870	4
6	Ванна моечная	Профи ВМ-1/630Н	700x700x870	6
7	Рукамошник	AISI 430	400x500x870	4
8	Подогреватель для тарелок	GGM Gastro TWK120	428x800x1200	1
9	Весы электронные настольные	SW-20	260x287x119	1
10	Степелаж	НИСОЛ НСК430-20/6	2000x625x800	2
11	Кипятильник	ANIMO / WKT 20n VA	305x305x560	1
12	Жарочная поверхность, гриль контактный	ERGO VEG-836	730x460x240	1
13	Фритюрница	KR-TEF-6L	265x430x295	1
14	Стол производственный	СПРО-6-5	1500x600x850	2
15	Стол производственный	СПРО-6-2	1000x600x850	3
16	Весы	ПВ-6/15/30	350x340	4
17	Степелаж производственный стационарный	СКТ-1200	1200x300x750	2
18	Машина посудомоечная	АВАТ МКП-1100К	725x830x1490	1
19	Стол для сбора отходов	СРО-3	600x600x750	1
20	Стол для приема чистой посуды	СРО-3	600x600x850	1
21	Ванна моечная 3-х секционная	ВСМ-3	1490x530x870	1
22	Степелаж для чистой посуды	СТК-950	950x400x1600	1
23	Подобварник	ПТ-Н	1050x630x85	1
24	Картофелечистка	МОК-125	455x375x900	1
25	Овощерезка	Robot Coupe CL20	340x320x400	1
26	Ванна моечная 2-х секционная	ВСМ-2	1010x530x870	1
27	Подставка для овощерезки	ПДЗ-01 АТЕSY	500x500x850	1
28	Стол с холодильной камерой	Есо-2	1500x650x899	1
29	Водонагреватель	Inaxder	750x750x124,5	1
30	Степелаж для чистой посуды	СТК-1500	1500x400x1600	1
31	Рукамошник напольный	ВМ12/302	408x300x850	1
32	Бак для отходов		408x400x850	1
33	Бактерицидная установка	ОБНП 2x15-0,1	500x80x100	1
34	Мультифункциональный процессор	Robot Coupe R301 ULTRA	325x300x850	1

				ВРГЧ 19 03 04 595 09 ОП			
Исполн.	Исполн. 01	Исполн. 02	Исполн. 03	Исполн. 04	Исполн. 05	Исполн. 06	Исполн. 07
Исполн. 08	Исполн. 09	Исполн. 10	Исполн. 11	Исполн. 12	Исполн. 13	Исполн. 14	Исполн. 15
Исполн. 16	Исполн. 17	Исполн. 18	Исполн. 19	Исполн. 20	Исполн. 21	Исполн. 22	Исполн. 23
Исполн. 24	Исполн. 25	Исполн. 26	Исполн. 27	Исполн. 28	Исполн. 29	Исполн. 30	Исполн. 31
Исполн. 32	Исполн. 33	Исполн. 34	Исполн. 35	Исполн. 36	Исполн. 37	Исполн. 38	Исполн. 39
Исполн. 40	Исполн. 41	Исполн. 42	Исполн. 43	Исполн. 44	Исполн. 45	Исполн. 46	Исполн. 47
Исполн. 48	Исполн. 49	Исполн. 50	Исполн. 51	Исполн. 52	Исполн. 53	Исполн. 54	Исполн. 55
Исполн. 56	Исполн. 57	Исполн. 58	Исполн. 59	Исполн. 60	Исполн. 61	Исполн. 62	Исполн. 63
Исполн. 64	Исполн. 65	Исполн. 66	Исполн. 67	Исполн. 68	Исполн. 69	Исполн. 70	Исполн. 71
Исполн. 72	Исполн. 73	Исполн. 74	Исполн. 75	Исполн. 76	Исполн. 77	Исполн. 78	Исполн. 79
Исполн. 80	Исполн. 81	Исполн. 82	Исполн. 83	Исполн. 84	Исполн. 85	Исполн. 86	Исполн. 87
Исполн. 88	Исполн. 89	Исполн. 90	Исполн. 91	Исполн. 92	Исполн. 93	Исполн. 94	Исполн. 95
Исполн. 96	Исполн. 97	Исполн. 98	Исполн. 99	Исполн. 100	Исполн. 101	Исполн. 102	Исполн. 103
Исполн. 104	Исполн. 105	Исполн. 106	Исполн. 107	Исполн. 108	Исполн. 109	Исполн. 110	Исполн. 111
Исполн. 112	Исполн. 113	Исполн. 114	Исполн. 115	Исполн. 116	Исполн. 117	Исполн. 118	Исполн. 119
Исполн. 120	Исполн. 121	Исполн. 122	Исполн. 123	Исполн. 124	Исполн. 125	Исполн. 126	Исполн. 127
Исполн. 128	Исполн. 129	Исполн. 130	Исполн. 131	Исполн. 132	Исполн. 133	Исполн. 134	Исполн. 135
Исполн. 136	Исполн. 137	Исполн. 138	Исполн. 139	Исполн. 140	Исполн. 141	Исполн. 142	Исполн. 143
Исполн. 144	Исполн. 145	Исполн. 146	Исполн. 147	Исполн. 148	Исполн. 149	Исполн. 150	Исполн. 151
Исполн. 152	Исполн. 153	Исполн. 154	Исполн. 155	Исполн. 156	Исполн. 157	Исполн. 158	Исполн. 159
Исполн. 160	Исполн. 161	Исполн. 162	Исполн. 163	Исполн. 164	Исполн. 165	Исполн. 166	Исполн. 167
Исполн. 168	Исполн. 169	Исполн. 170	Исполн. 171	Исполн. 172	Исполн. 173	Исполн. 174	Исполн. 175
Исполн. 176	Исполн. 177	Исполн. 178	Исполн. 179	Исполн. 180	Исполн. 181	Исполн. 182	Исполн. 183
Исполн. 184	Исполн. 185	Исполн. 186	Исполн. 187	Исполн. 188	Исполн. 189	Исполн. 190	Исполн. 191
Исполн. 192	Исполн. 193	Исполн. 194	Исполн. 195	Исполн. 196	Исполн. 197	Исполн. 198	Исполн. 199
Исполн. 200	Исполн. 201	Исполн. 202	Исполн. 203	Исполн. 204	Исполн. 205	Исполн. 206	Исполн. 207
Исполн. 208	Исполн. 209	Исполн. 210	Исполн. 211	Исполн. 212	Исполн. 213	Исполн. 214	Исполн. 215
Исполн. 216	Исполн. 217	Исполн. 218	Исполн. 219	Исполн. 220	Исполн. 221	Исполн. 222	Исполн. 223
Исполн. 224	Исполн. 225	Исполн. 226	Исполн. 227	Исполн. 228	Исполн. 229	Исполн. 230	Исполн. 231
Исполн. 232	Исполн. 233	Исполн. 234	Исполн. 235	Исполн. 236	Исполн. 237	Исполн. 238	Исполн. 239
Исполн. 240	Исполн. 241	Исполн. 242	Исполн. 243	Исполн. 244	Исполн. 245	Исполн. 246	Исполн. 247
Исполн. 248	Исполн. 249	Исполн. 250	Исполн. 251	Исполн. 252	Исполн. 253	Исполн. 254	Исполн. 255
Исполн. 256	Исполн. 257	Исполн. 258	Исполн. 259	Исполн. 260	Исполн. 261	Исполн. 262	Исполн. 263
Исполн. 264	Исполн. 265	Исполн. 266	Исполн. 267	Исполн. 268	Исполн. 269	Исполн. 270	Исполн. 271
Исполн. 272	Исполн. 273	Исполн. 274	Исполн. 275	Исполн. 276	Исполн. 277	Исполн. 278	Исполн. 279
Исполн. 280	Исполн. 281	Исполн. 282	Исполн. 283	Исполн. 284	Исполн. 285	Исполн. 286	Исполн. 287
Исполн. 288	Исполн. 289	Исполн. 290	Исполн. 291	Исполн. 292	Исполн. 293	Исполн. 294	Исполн. 295
Исполн. 296	Исполн. 297	Исполн. 298	Исполн. 299	Исполн. 300	Исполн. 301	Исполн. 302	Исполн. 303
Исполн. 304	Исполн. 305	Исполн. 306	Исполн. 307	Исполн. 308	Исполн. 309	Исполн. 310	Исполн. 311
Исполн. 312	Исполн. 313	Исполн. 314	Исполн. 315	Исполн. 316	Исполн. 317	Исполн. 318	Исполн. 319
Исполн. 320	Исполн. 321	Исполн. 322	Исполн. 323	Исполн. 324	Исполн. 325	Исполн. 326	Исполн. 327
Исполн. 328	Исполн. 329	Исполн. 330	Исполн. 331	Исполн. 332	Исполн. 333	Исполн. 334	Исполн. 335
Исполн. 336	Исполн. 337	Исполн. 338	Исполн. 339	Исполн. 340	Исполн. 341	Исполн. 342	Исполн. 343
Исполн. 344	Исполн. 345	Исполн. 346	Исполн. 347	Исполн. 348	Исполн. 349	Исполн. 350	Исполн. 351
Исполн. 352	Исполн. 353	Исполн. 354	Исполн. 355	Исполн. 356	Исполн. 357	Исполн. 358	Исполн. 359
Исполн. 360	Исполн. 361	Исполн. 362	Исполн. 363	Исполн. 364	Исполн. 365	Исполн. 366	Исполн. 367
Исполн. 368	Исполн. 369	Исполн. 370	Исполн. 371	Исполн. 372	Исполн. 373	Исполн. 374	Исполн. 375
Исполн. 376	Исполн. 377	Исполн. 378	Исполн. 379	Исполн. 380	Исполн. 381	Исполн. 382	Исполн. 383
Исполн. 384	Исполн. 385	Исполн. 386	Исполн. 387	Исполн. 388	Исполн. 389	Исполн. 390	Исполн. 391
Исполн. 392	Исполн. 393	Исполн. 394	Исполн. 395	Исполн. 396	Исполн. 397	Исполн. 398	Исполн. 399
Исполн. 400	Исполн. 401	Исполн. 402	Исполн. 403	Исполн. 404	Исполн. 405	Исполн. 406	Исполн. 407
Исполн. 408	Исполн. 409	Исполн. 410	Исполн. 411	Исполн. 412	Исполн. 413	Исполн. 414	Исполн. 415
Исполн. 416	Исполн. 417	Исполн. 418	Исполн. 419	Исполн. 420	Исполн. 421	Исполн. 422	Исполн. 423
Исполн. 424	Исполн. 425	Исполн. 426	Исполн. 427	Исполн. 428	Исполн. 429	Исполн. 430	Исполн. 431
Исполн. 432	Исполн. 433	Исполн. 434	Исполн. 435	Исполн. 436	Исполн. 437	Исполн. 438	Исполн. 439
Исполн. 440	Исполн. 441	Исполн. 442	Исполн. 443	Исполн. 444	Исполн. 445	Исполн. 446	Исполн. 447
Исполн. 448	Исполн. 449	Исполн. 450	Исполн. 451	Исполн. 452	Исполн. 453	Исполн. 454	Исполн. 455
Исполн. 456	Исполн. 457	Исполн. 458	Исполн. 459	Исполн. 460	Исполн. 461	Исполн. 462	Исполн. 463
Исполн. 464	Исполн. 465	Исполн. 466	Исполн. 467	Исполн. 468	Исполн. 469	Исполн. 470	Исполн. 471
Исполн. 472	Исполн. 473	Исполн. 474	Исполн. 475	Исполн. 476	Исполн. 477	Исполн. 478	Исполн. 479
Исполн. 480	Исполн. 481	Исполн. 482	Исполн. 483	Исполн. 484	Исполн. 485	Исполн. 486	Исполн. 487
Исполн. 488	Исполн. 489	Исполн. 490	Исполн. 491	Исполн. 492	Исполн. 493	Исполн. 494	Исполн. 495
Исполн. 496	Исполн. 497	Исполн. 498	Исполн. 499	Исполн. 500	Исполн. 501	Исполн. 502	Исполн. 503
Исполн. 504	Исполн. 505	Исполн. 506	Исполн. 507	Исполн. 508	Исполн. 509	Исполн. 510	Исполн. 511
Исполн. 512	Исполн. 513	Исполн. 514	Исполн. 515	Исполн. 516	Исполн. 517	Исполн. 518	Исполн. 519
Исполн. 520	Исполн. 521	Исполн. 522	Исполн. 523	Исполн. 524	Исполн. 525	Исполн. 526	Исполн. 527
Исполн. 528	Исполн. 529	Исполн. 530	Исполн. 531	Исполн. 532	Исполн. 533	Исполн. 534	Исполн. 535
Исполн. 536	Исполн. 537	Исполн. 538	Исполн. 539	Исполн. 540	Исполн. 541	Исполн. 542	Исполн. 543
Исполн. 544	Исполн. 545	Исполн. 546	Исполн. 547	Исполн. 548	Исполн. 549	Исполн. 550	Исполн. 551
Исполн. 552	Исполн. 553	Исполн. 554	Исполн. 555	Исполн. 556	Исполн. 557	Исполн. 558	Исполн. 559
Исполн. 560	Исполн. 561	Исполн. 562	Исполн. 563	Исполн. 564	Исполн. 565	Исполн. 566	Исполн. 567
Исполн. 568	Исполн. 569	Исполн. 570	Исполн. 571	Исполн. 572	Исполн. 573	Исполн. 574	Исполн. 575
Исполн. 576	Исполн. 577	Исполн. 578	Исполн. 579	Исполн. 580	Исполн. 581	Исполн. 582	Исполн. 583
Исполн. 584	Исполн. 585	Исполн. 586	Исполн. 587	Исполн. 588	Исполн. 589	Исполн. 590	Исполн. 591

# На ПОП имеются:

## ○ Производственные

- горячий цех 23 м<sup>2</sup>
- овощной цех 13 м<sup>2</sup>
- холодный цех 10 м<sup>2</sup>
- мясо-рыбный цех 10 м<sup>2</sup>

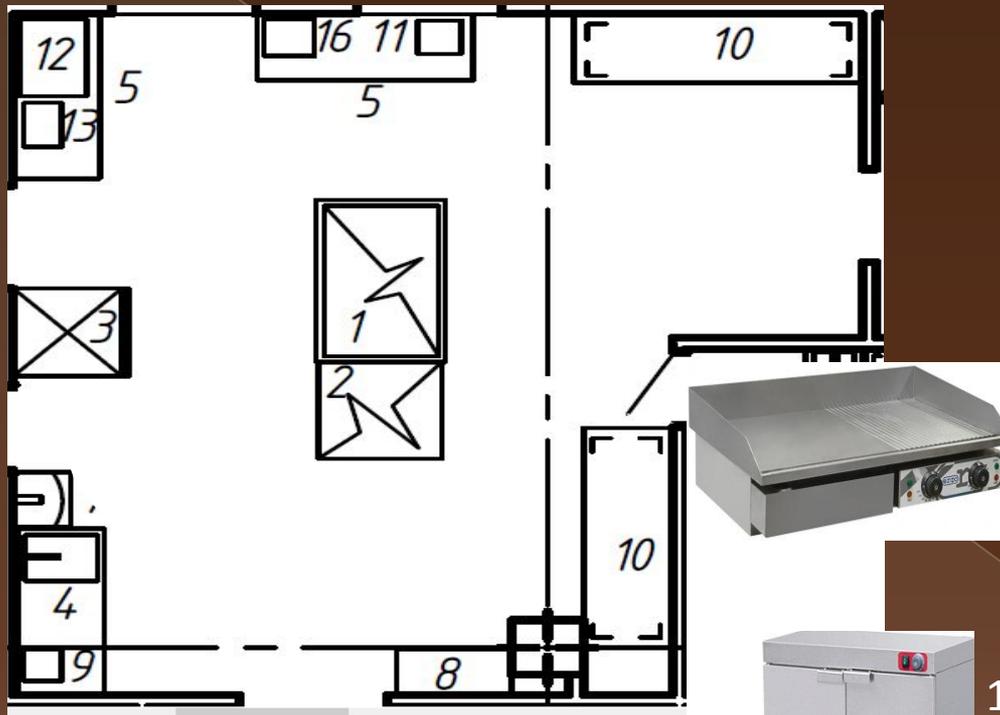
## ○ Складские

- низкотемпературная камера 5,5 м<sup>2</sup>
- среднетемпературная камера 2 м<sup>2</sup>
- охлаждаемая камера 2 м<sup>2</sup>
- складское помещения для хранения о
- кладовой сухих продуктов 2 м<sup>2</sup>

## Административно-бытовые помещения



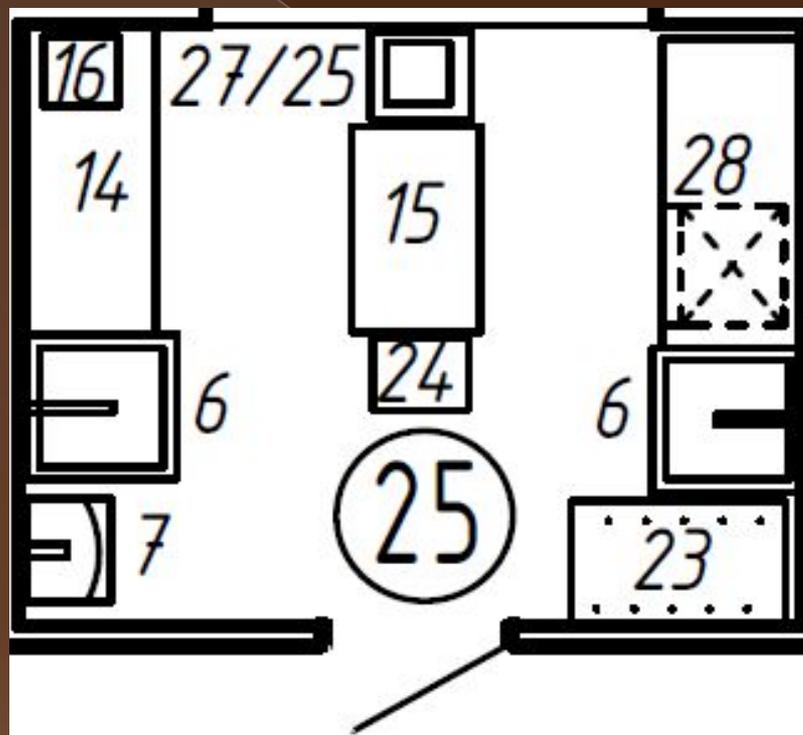
# План горячего цеха



1. Плита электрическая ЭП-6ЖШ-01,
2. Пароконвектомат с подставкой Unoх XV 893,
3. Холодильный шкаф Премье ШВУП1 700/С
4. Стол с моечной ванной односекционной ССОП 1500,
5. Стол пристенный ССОП 1500,
7. Рукомойник AISI 430,
8. Подогреватель для тарелок GGM Gastro TWK120,
9. Весы электронные настольные SW-20,
10. Стеллаж NICOLD НСК430-20/6
11. Кипятильник ANIMO / WKT 2000 VA.
12. Жарочная поверхность (грил контакт) ERGO VEG-836 (гладкая/рифренная)
13. Фритюрница KR-TEF-6L
16. Весы ПВ-6/15/30



# План овощного цеха



- 6. Ванна моечная Профи ВМ-1/630Н
- 7. Рукомойник AISI 430
- 14. Стол производственный СПРО-6-5
- 15. Стол производственный СПРО-6-2
- 16. Весы ПВ-6/15/30
- 23. Подтоварник для овощей П 15/6/3
- 24. Картофелечистка МОК- 125
- 25. Овощерезка Robot Coupe CL20
- 27. Подставка для овощерезки ПДЭ-01 АТЕSY
- 28. Стол с холодильной камерой Есо-2



*Menu*



# Холодные блюда и закуски:

- ✓ Карпаччо из оленины
- ✓ Бастурма из оленины
- ✓ Мясо кабана копченое
- ✓ Студень из кабана
- ✓ Паштет из рябчиков
- ✓ Салат из кальмара
- ✓ Мясное ассорти
- ✓ Сырное ассорти
- ✓ Икра зернистая (нер)
- ✓ Рыба жареная под маринадом (кета)
- ✓ Капуста квашеная с папоротником
- ✓ Салат из папоротника
- ✓ Рыба жареная под маринадом (кета)
- ✓ Утиное филе с красной сморо
- ✓ Жюльен с языком
- ✓ Креветки в чесночно - цитрус



# Первые блюда:

- ✓ Суп из цветной капусты с креветками
- ✓ Солянка сборная
- ✓ Щи из оленины с грибами
- ✓ Суп из утки и гуся
- ✓ Острый суп из кабана
- ✓ Рыбная похлебка из судака и семги



# Вторые блюда:

- ✓ Лопатка ягненка фаршированная грибами.  
Гарнир папоротник
- ✓ Оленина зажаренная на гриле.  
Гарнир шампиньоны
- ✓ Жаркое из мяса лося с грибами и сыром.  
Гарнир жареный картофель
- ✓ Лосятина тушёная. Гарнир жаренный картофель
- ✓ Макдупф .Гарнир салат с клюквой.
- ✓ Рыба запеченная с картофелем по-Русски
- ✓ Скумбрия во фритюре
- ✓ Котлеты из лося. Гарнир отварной картофель,  
соленья.
- ✓ Тыква запеченная с яйцом
- ✓ Помидоры, перец, кабачки  
фаршированные грибами и овощами
- ✓ Мозги оленя запеченные. Гарнир картофельное пюре
- ✓ Медальоны из свинины. Гарнир цветная капуста.
- ✓ Печень кабана в вине. Гарнир рис.



# Десерты:

- ✓ Творожный десерт с черносливом
- ✓ Творожный десерт с черносливом
- ✓ Шоколадный бисквит
- ✓ Панна-котта
- ✓ Черничный пирог
- ✓ Парфе



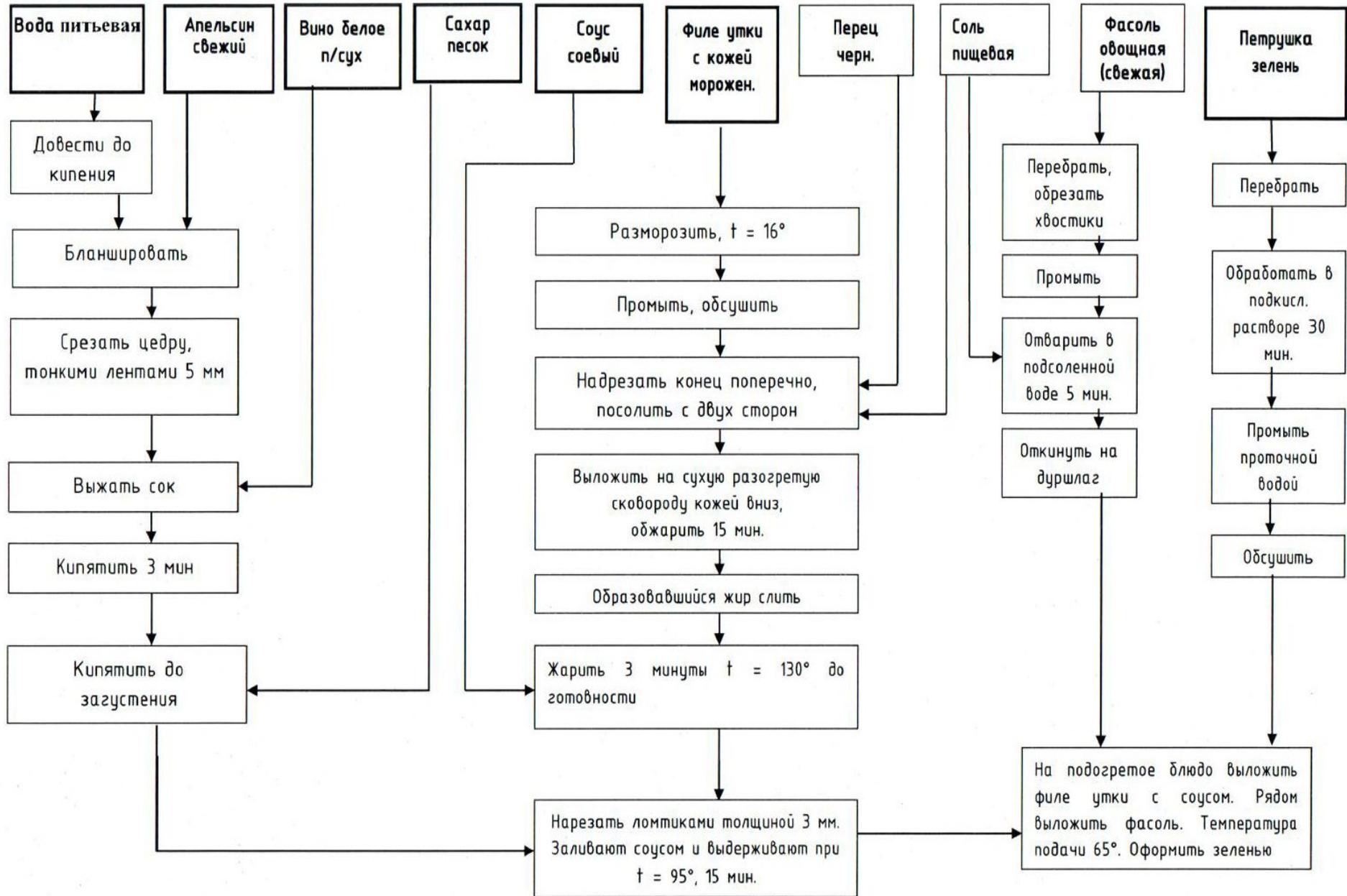
# Фирменное блюдо «Утка в апельсиновом соусе»

Мясо утки содержит 5,57 % ненасыщенных жирных кислот. Данный показатель выше, чем у мяса курицы, свинины или говядины. Ненасыщенные жирные кислоты обладают антиоксидантными свойствами антиокислителя и снижают уровень холестерина в крови, своевременно нейтрализуя его вред. Оно помогает организму перерабатывать жир в энергию, а не накапливать его в подкожном слое, а также ускоряет рост мышц при регулярных физических нагрузках, по составу схож с оливковым маслом.

Железо в любом мясе присутствует в виде соединения – гема. Если его в организме недостаточно, гемоглобина образуется мало, питание клеток ухудшается. Появляется слабость, развивается малокровие. Часть кислорода, перенесенного в мышцы, сохраняется про запас и используется при резко возрастающей физической нагрузке. Железо также необходимо для правильн



# Технологическая схема приготовления блюда "Утка в апельсиновом соусе"



# Наши партнёры:

- Компания ООО «Горизонт» г. Хабаровск
- Компания Стол охотника г. Хабаровск
- Интернет магазин нямку.рф г. Хабаровск
- Компания АССЕТ, ООО г. Хабаровск
- Компания "Дары тайги" с. Им. Лазо
- Магазин «Дары тайги» во Владивостоке
- Компания Дикоед г. Москва
- Компания «Егерь» г. Москва

Вся продукция полностью легальная, добыта легальным путём, и имеет полный пакет документов должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр. для отгрузки на территории РФ и СНГ.

**СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ ГОСТ Р**  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

**СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ**

№ РОСС ТН.АН58.Н00772  
Срок действия с 15.10.2012 по 14.10.2013  
№ **0278052**

**ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ** рег. № РОСС RU.0001.10АН58.0000 "ЦЕНТР ЭКСПЕРТИЗЫ, СЕРТИФИКАЦИИ ТОВАРОВ И УСЛУГ "ЛДСГ" (ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ). 105264 г. Москва ул. Верхняя Первомайская, дом 43, тел. (495) 780-93-54, факс (495) 786-41-08.

**ПРОДУКЦИЯ** Растительное (соевое) мясо без содержания компонентов, полученных с применением ГМО, в ассортименте, упаковано в полимерный пакет под вакуумом массой нетто от 0,1 кг до 1,0 кг. См. бланк приложение № 01934358. Серийный выпуск Контракт б/н от 21 июня 2012 года. код ОК 005 (ОКП): 92 9900

**СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ** СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" прил.1, ил.д. 1.9.1; 1.9.1.1. код ТН ВЭД России: 2106 90 920 0  
ГОСТ Р 51074-2003 п.3, п.4, п.4.7

**ИЗГОТОВИТЕЛЬ** Meta Vegetarian Food Co.,Ltd. Адрес: N162/3 Moo 10 Prongmaeur, Nakornprathom 7300, (Thailand), Таиланд.

**СЕРТИФИКАТ ВЫДАН** Общество с ограниченной ответственностью «Грин Филдз Продакт». ИНН: 7727738636. Адрес: 117461, г. Москва, ул. Каховка, д.10, корп.3.

**НА ОСНОВАНИИ** Протоколов испытаний № 405-103 - 405-109 от 10.10.2012 г. НП "МИНЭКС-ТЕСТ", рег. № РОСС RU.0001.21ПС30, адрес: МО, Одинцовский р-он, п/о Б.Вязьмы, ВНИИФ.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ** Срок годности и условия хранения продукции указаны на упаковке и в сопроводительных документах. Схема сертификации: 2.

Руководитель органа *Романенко* Е.В. Романенко  
Эксперт *Моисеева* А.И. Моисеева

Сертификат не применяется при обязательной сертификации

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ  
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА  
Управление Федеральной службы надзора в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Москве

**САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**  
№ 77.01.06.311.П.019238.03.08 от 17.03.2008

Настоящим санитарно-эпидемиологическим заключением удостоверяется, что продукция, установленная участвующими для обеззараживания воды с торговой маркой "STERILLION", комплексующими и запорными частями и юбки

**ИЗГОТОВИТЕЛЬ И ОБЪЕКТ**  
сертификат системы качества, декларация безопасности

**СООТВЕТСТВУЕТ (НЕ СООТВЕТСТВУЕТ) требованиям**  
технических условий, условий поставки, нормативных документов, санитарно-эпидемиологических требований и нормативов

№ 2.1.4.783-99 Гигиеническая оценка материалов, реагентов, оборудования, технологий, используемых в системах водоснабжения. СанПиН 2.1.4.1074-01 "Дистилляционная вода. Гигиенические требования и качеству воды централизованной системы питьевого водоснабжения. Контроль качества"

**Организация-изготовитель**  
фирма "P-CAN ENVIRONMENTAL INC." \* Канада  
425 Clair Road West, P.O. Box 1719 Guelph, Ontario, Canada N 1R 7 x 4

**Получатель санитарно-эпидемиологического заключения**  
фирма "P-CAN ENVIRONMENTAL INC." \* Канада  
425 Clair Road West, P.O. Box 1719 Guelph, Ontario, Canada N 1R 7 x 4

Осуществлен для проверки продукции, соответствующей (не соответствующей) санитарным требованиям, выданным в соответствии с действующими законодательными, нормативными, стандартизационными, техническими условиями, условиями поставки, нормативными документами, санитарно-эпидемиологическими требованиями и нормативами

протокол испытаний № 49-ВД от 11.03.2008г., лаборатория аккредитована № 4179 "Санту системы и запорные части в городе Москве" в 19474-04 от 13.03.2008г.

\* "P-CAN ENVIRONMENTAL INC."

№1717003

**СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ ГОСТ Р**  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

**ПРИЛОЖЕНИЕ** № **0193358**

К сертификату соответствия № РОСС ТН.АН58.Н00772

Перечень конкретной продукции, на которую распространяется действие сертификата соответствия

код ОК 005 (ОКП)	Наименование и обозначение продукции, ее изготовитель	Обозначение документации, по которой выпускается продукция
код ТН ВЭД России		
92 9900 2106 90 920 0	1. Соленая рыба вегетарианская (Vegetarian Salty Fish), массой нетто 0,5 кг и 0,2 кг	
92 9900 2106 90 920 0	2. Жареная свинина с перцем вегетарианская (Vegetarian Fried Pork With Pepper), массой нетто 0,5 кг и 0,2 кг	
92 9900 2106 90 920 0	3. Треска вегетарианская (Vegetarian CodFish), массой нетто 0,2 кг	
92 9900 2106 90 920 0	4. Пикантный шашлык вегетарианский (Vegetarian Seasoned Chicken), массой нетто 0,5 кг	
92 9900 2106 90 920 0	5. Ароматный шашлык вегетарианский (Vegetarian Scented Chicken), массой нетто 0,5 кг и 0,2 кг	
92 9900 2106 90 920 0	6. Рыбная нарезка вегетарианская (Vegetarian Ribbon Fish), массой нетто 0,48 кг и 0,23 кг	
92 9900 2106 90 920 0	7. Котлета для бургера вегетарианская (Vegetarian Burger), массой нетто 0,5 кг и 0,2 кг	
	ИЗГОТОВИТЕЛЬ: Meta Vegetarian Food Co.,Ltd N162/3 Moo 10 Prongmaeur, Nakornprathom 7300, (Thailand), Таиланд	

Руководитель органа *Романенко* Е.В. Романенко  
Эксперт *Моисеева* А.И. Моисеева

СПАСИБО  
ЗА  
ВНИМАНИЕ

