

**СИСТЕМНЫЕ РЕШЕНИЯ**



**контрольная  
точка**

**ИНДЕКО**

## Системное хранение

Системное хранение — необходимая дисциплина для многих предприятий различных отраслей: индустриальные и пищевые производства, индустрия гостеприимства, медучреждения, сфера услуг, учебные заведения и ДООУ.



Control Point представляет свою разработку Control Point INDEX - систему хранения инвентаря с цветовой, буквенной, цифровой маркировкой, позволяющую быстро донести необходимую информацию до сотрудников.

В основу системного хранения заложены принципы лучших производственных практик, HACCP. Предлагаемые решения позволят систематизировать подход к хранению продуктов, ингредиентов, инструментов, инвентаря. Снизить риск человеческого фактора, применить лучшие практики, соответствовать требованиям законодательства, сэкономить время на инструктаж и адаптацию сотрудников.

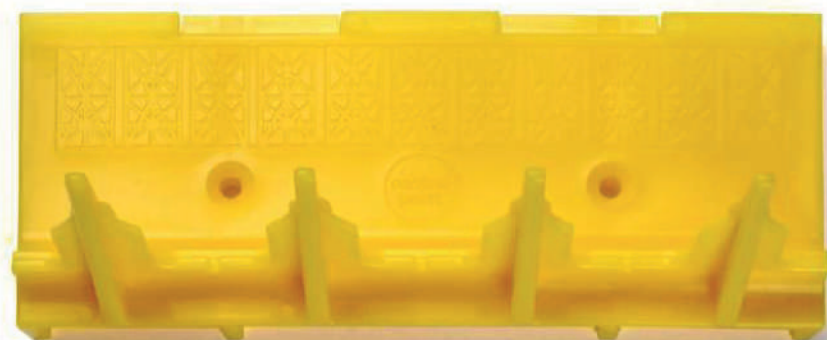
## Контрольная точка «индекс»

Выберите необходимый Вам цвет системы хранения.



Цветовая и буквенная маркировка одновременно. Это уникальное решение, доступное в различных цветах для цветового зонирования или кодирования предприятия.

Цветовое зонирование призвано предотвратить перекрестные загрязнения и обеспечить безопасность продукции. Кроме того, необходимо учитывать тип выпускаемого продукта и последовательность производственных операций при разработке схем движения сырья, материалов, продукции и персонала, а также размещении оборудования. Такая комплексная подготовка помещений и организация процессов позволят минимизировать риски и обеспечить высокую степень безопасности.



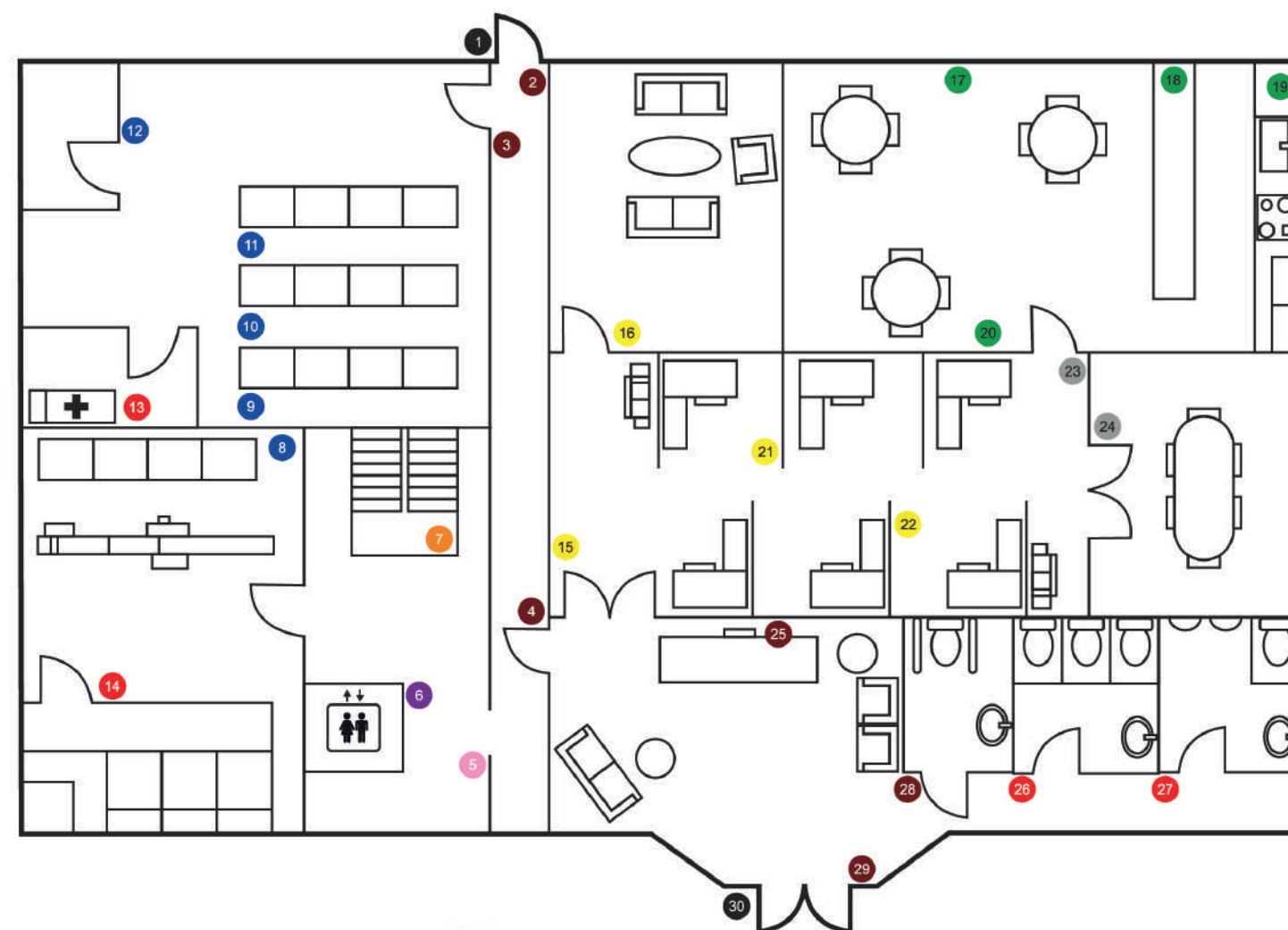
## Вопросы, которые решает система хранения INDEX:

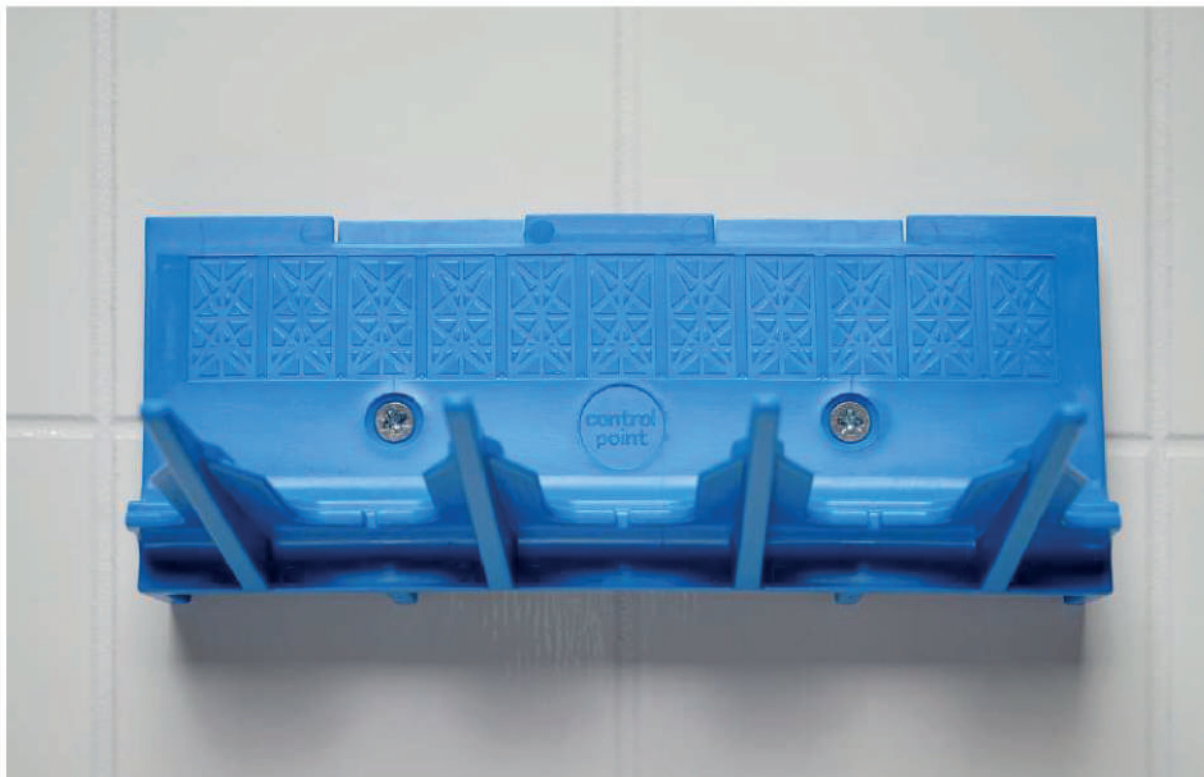
Как и где хранить инструменты, инвентарь, СИЗ?

Как маркировать в соответствии с назначением?

Как информировать сотрудников о правильном применении инвентаря и уходе за ним?

Как легко формировать заявки в отдел закупок?



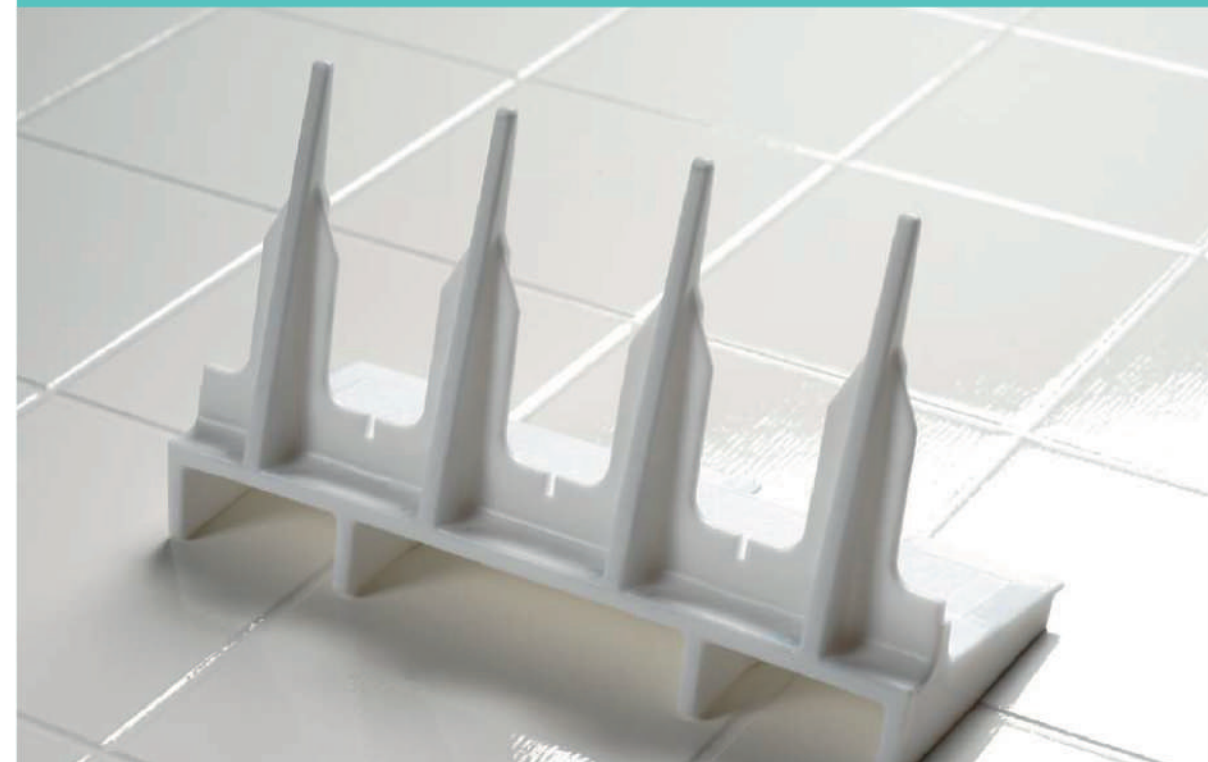


Соответствует требованиям законодательства, принципам HACCP, GMP, 5S

Гигиеничная, простая конструкция. Цельнолитая система хранения.



Цветовая и буквенная маркировка одновременно



Отсутствие мест скопления влаги

Легко промывать между стеной и системой хранения



Возможность дополнить систему хранения информационным полем (компактная замена теневого досок)

Конкурентная цена, производство в России

## Инструкция по применению



Определите маркируемую зону

1

Выберете необходимый вам цвет системы хранения

2



Закрепите необходимое количество систем хранения к стене или другой поверхности

3

Нанесите буквенную и/или цифровую маркировку в соответствии с принципами зонирования на вашем предприятии.

4



5

Разместите необходимый инвентарь на системе хранения, в соответствии с маркировкой

6. Для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи рекомендуется использовать отдельное и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду с рекомендуемым вариантом маркировки: холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.;- производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.;- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь";- кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО" "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.



Вы можете нанести необходимое обозначение, например «СМ», информировать сотрудников – инвентарь только для Сырого Мяса



**ФРИО**

ФЕДЕРАЦИЯ РЕСТОРАТОРОВ  
И ОТЕЛЬЕРОВ РОССИИ

Одобрено Федерацией  
Рестораторов и  
Отельеров России

ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ



Food Safety

Разработано совместно  
с профессиональным  
сообществом

+7 (499) 938-60-33

[контрольнаяточка.рф](https://controlpoint.pro)  
[controlpoint.pro](https://controlpoint.pro)

[info@controlpoint.pro](mailto:info@controlpoint.pro)