



Институт  
экономики роста  
им. Столыпина П.А.

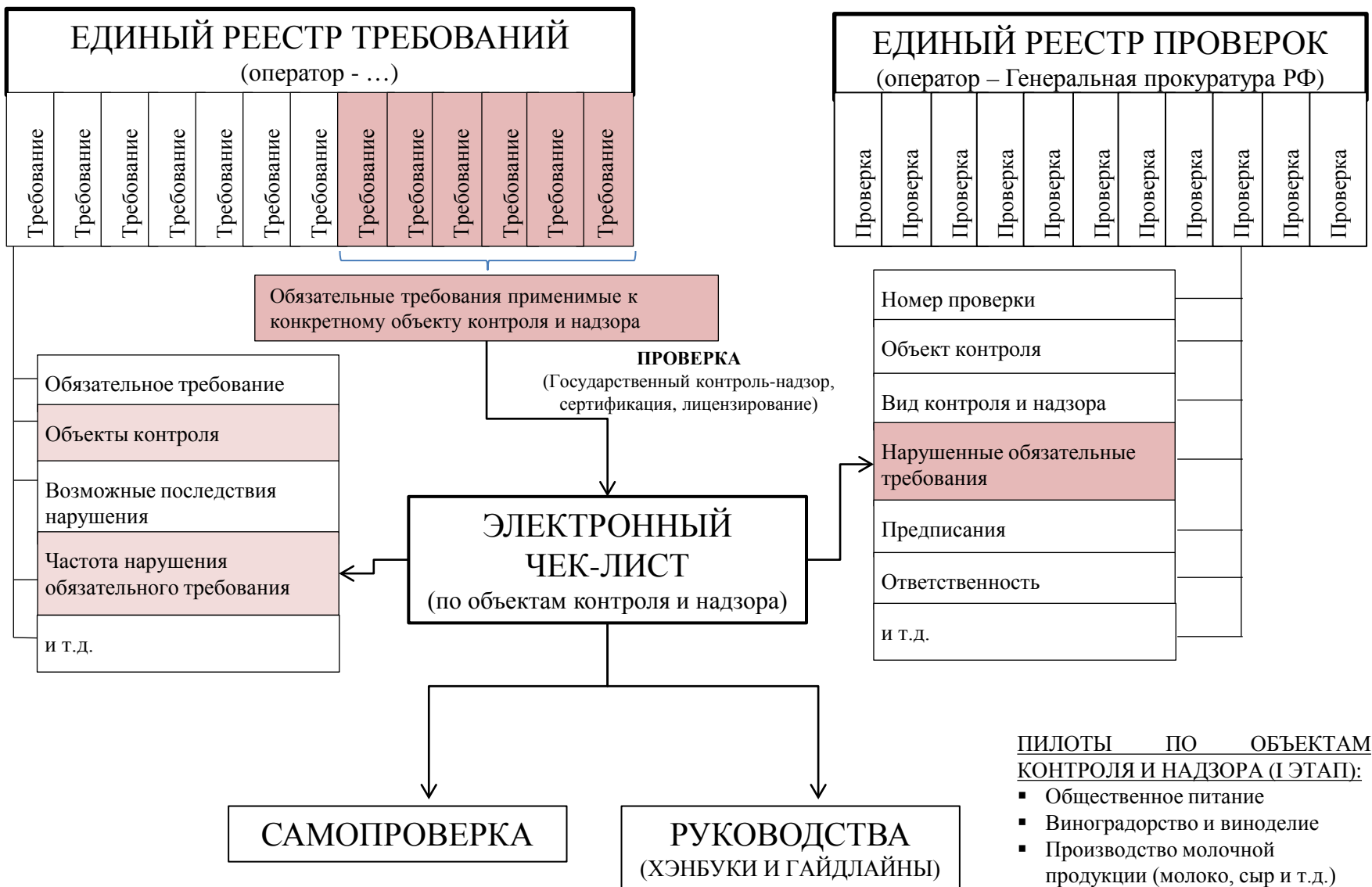
октябрь 2018 г.

# «ЦИФРОВИЗАЦИЯ И ПЕРЕСМОТР ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ТРЕБОВАНИЙ»

(на примере предприятий  
общественного питания)



# Целевая модель цифровизации системы обязательных требований



ПИЛОТЫ ПО ОБЪЕКТАМ КОНТРОЛЯ И НАДЗОРА (1 ЭТАП):

- Общественное питание
- Виноградарство и виноделие
- Производство молочной продукции (молоко, сыр и т.д.)
- Рыболовство

## Работа по созданию чек-листов показала, что требования многочисленны, несистемны, дублируют друг друга.

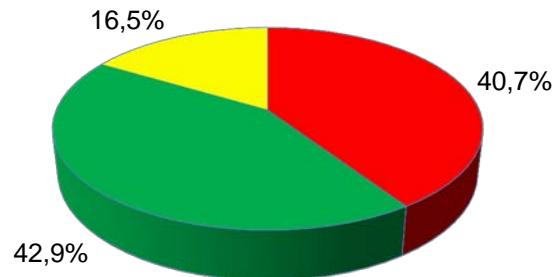
Не смотря на неоднократные поручения Президента России до сих пор **невозможно оценить качество работы контрольно-надзорных органов**, так как **даже сами ведомства не обладают полной информацией об обязательных требованиях, которые контролируют.**

Реформа контрольно-надзорной деятельности охватывает в первую очередь порядок проведения плановых и внеплановых проверок. В то же время, основные проблемы связаны с непрозрачностью системы обязательных требований, избыточными, устаревшими и необоснованными требованиями –

*по экспертным оценкам, в России действует более **2 млн обязательных требований**.*

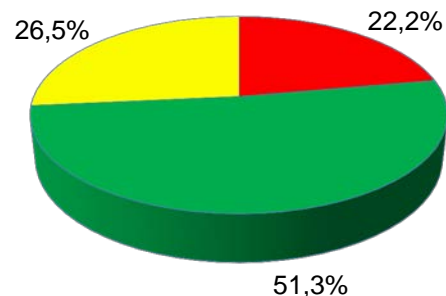
При этом, обязательные требования не систематизированы, не прозрачны, многочисленны. Многие требования устарели, дублируют друг-друга, либо **не обоснованы** – системная работа по исключению устаревших и (или) необоснованных требований не ведется.

«Проверялись ли в ходе проверок требования, о существовании которых Вам не было ранее известно?»\*



■ Да ■ Нет ■ Затрудняюсь ответить

«Проверялись ли в ходе проверок требования, которые не основаны на законе и иных нормативных правовых актах?»\*



■ Да ■ Нет ■ Затрудняюсь ответить

\*опрос ФСО России «Административный климат в Российской Федерации», проведен в апреле 2018 г.

В 2016-2017 годах ведомствами разработаны «чек-листы», содержащие все обязательные требования. Надзорный орган, проводящий проверку, не имеет возможности провести проверку только по части требований, так как отсутствуют критерии, позволяющие определить наиболее существенные требования или требования подлежащие проверке. Например, в разработанных чек-листах по пром. безопасности 20 – тысяч обязательных требований.



## Основные реализованные решения в сфере контроля и надзора

- Генеральная прокуратура осуществляет «надзор за контролем», отказалась от собственных проверок предприятий (только по поручению Президента и Генерального прокурора);
- применяются моратории проверок (в частности – для компаний с иностранными инвестициями);
- введен Единый реестр проверок в который вносится информация о проверке до ее проведения, предпринимателю направляется смс-уведомление о проведении контрольно-надзорных мероприятий (объект и предмет проверки, орган власти, время и дата проверки, кнопка «Пожаловаться»). Создана «Карта проверок предпринимателей» с информацией об их результатах;
- составление протоколов онлайн (в рамках специально созданного реестра), оплата штрафов онлайн (с помощью банковской карты);
- исключены 165 дублирующих и несвязанных функций, несвязанных с рисками и ещё 30 статей из кодекса об административных правонарушениях;
- из объектов контроля исключены 24 из 114 сфер контроля и 3 их 18 сфер надзора, в связи с дублированием и отсутствием эффективности при их осуществлении;
- принят Предпринимательский кодекс Республики Казахстан, в котором установлены порядок проведения контрольных и надзорных мероприятий, институты поддержки и защиты прав, механизмы саморегулирования;
- **приняты и утверждены чек-листы по основным сферам контроля и надзора.**

## Результаты реформ контроля и надзора:

- с 2010 года **число проверок бизнеса снизилось в 6 раз** (с 30 до 5,6 тысяч).
- **число «обязательных требований» в сфере Санитарно-эпидемиологического благополучия населения сокращено с 11 500 до 1 743, в сфере промышленной безопасности с 10 132 до 7 616, пожарной безопасности с 3 122 до 870** – устаревших, необоснованных, дублирующийся и др.
- **сокращены размеры штрафов по 157 составами КоАП РК.**

## План Республики Казахстан:

- сократить число обязательных требований по всем видам контроля и надзора в 2 раза.
- внедрить современную систему риск-ориентированного подхода при одновременном сокращении числа контрольно-надзорных мероприятий.

### Предприятия общественного питания контролируют:

- Роспотребнадзор,
  - Федеральное медико-биологическое агентство (в специально определенных случаях)
  - Роструд,
  - МЧС России
- всего около 790 пунктов требований.

В чек-листе Роспотребнадзора по проверке предприятия общественного питания содержится более 190 пунктов требований.

**Для сравнения:** в Республике Казахстан проверочный лист в данной сфере деятельности содержит около 38 требований, в США в проверочном листе в сфере пищевой безопасности содержится около 78 требований.

Предприятия общественного питания находятся до сих пор под избыточным давлением морально устаревших, избыточных требований, «доставшихся в наследство» от советской модели контроля работы типового предприятия работающего в сфере питания времен СССР, например, **температура салатов не ниже 10 градусов, температура супов и горячих блюд не ниже 75 градусов.**

За новый временной этап были разработаны еще дополнительные требования, за которые отдельно взятое предприятие не может отвечать, например **температура воды из-под крана.**

### Для целей выявления избыточных требований, содержащихся в проверочном листе Роспотребнадзора, в 2017 году институтом Уполномоченного был запущен проект «Антиревизорро».

- признаны избыточными в субъектах Российской Федерации: 104 требования или около 55% требований, из которых требования, избыточность которых согласована технологом: 98 требований или около 51,6% требований.
- требования, признанные избыточными в 3-х или более субъектах Российской Федерации, избыточность которых согласована технологом: 17 требований или около 8,9% от общего числа требований.
- субъекты, участвовавшие в проверке: 14 (Амурская область, Волгоградская область, Калужская область, Кемеровская область, Курская область, Ленинградская область, Орловская область, Пензенская область, Пермский край, Республика Алтай, Республика Саха (Якутия), Свердловская область, Хабаровский край, Чувашская Республика).

## «АНТИРЕВИЗОРРО» – на примере Общественного питания

Переход на «Объектный» подход - не от «сфер компетенции органов власти, а от регулирования «типовых объектов»

	ОСНОВНОЙ КРИТЕРИЙ «ТИПОВЫХ ОБЪЕКТОВ» – КРИТЕРИЙ: ЧИСЛО ПОСЕТИТЕЛЕЙ / ЧИСЛО ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ «ФАКУЛЬТАТИВНЫЕ» ОБЪЕКТЫ
1	Нестационарный объект питания <i>(пример)</i>	Торговля алкоголем
2	до 30 посадочных мест <i>(пример)</i>	Летняя веранда
3	до 100 посадочных мест <i>(пример)</i>	Работники-иностранцы
4	свыше 100 посадочных мест <i>(пример)</i>	Собственное производство с розничной торговлей
5	фастфуд с одноразовой посудой и полуфабрикатами высокой готовности <i>(пример)</i>	

**По каждому типовому объекту - пересмотр  
обязательных требований**  
на предмет их:

- обоснованности (вероятность причинения вреда на предотвращение которых направлены; затраты на соблюдение),
- современности;
- дублирования с другими сферами.

### Результаты:

- снижение числа обязательных требований к местам общественного питания в 2 раза;
- создание «гайдлайнов», по открытию и ведению наиболее массовых видов предпринимательской деятельности (что повлечет мультипликативное развитие бизнеса в сферах, затронутых соответствующим гайдлайном);
- Цифровизация КНД: система постоянного пересмотра и актуализации требований на основе единого реестра требований, (администрируемого государственным органом, независимым от органов контроля и надзора)

## Некоторые примеры необоснованных требований (проект)

Рыбки в аквариуме, «котакафе», птица в клетке	<b>ЗАПРЕЩЕНО</b> п.2.5 СП 2.3.6.1079-01 ГОСТ-Р 56391—2015	Требование о прививках / здоровых животных
Разгрузка с фасада дома, где жилые подъезды	<b>ЗАПРЕЩЕНО</b> п.2.2 СП 2.3.6.1079-01	Разрешить разгрузку в рабочее время (вне режима тишины)
Объединенный туалет для работников и посетителей	<b>ЗАПРЕЩЕНО</b> п.3.14 СП 2.3.6.1079-01	Разрешить для небольших заведений общепита
Мангал и зал для готовки, объединенные с залом для питания	<b>РАЗРЕШЕНЫ ТОЛЬКО ДЛЯ МАКДОНАЛДС</b> п.5.4. СП 2.3.6.1079-01	Смягчить регулирование
Собственный «резервуар» с водой для мойки	<b>ЗАПРЕЩЕНО</b> п. 3.1, 3.4 СП 2.3.6.1079-01	Исключить требование (для нестационарного общепита?)
Строганина	<b>ЗАПРЕЩЕНО</b> п. 7.8 СП 2.3.6.1079-01	Исключить требование
Запрещено принимать некультивируемые грибы (белые, лисички)	<b>ЗАПРЕЩЕНО</b> п. 7.8 СП 2.3.6.1079-01	Исключить требование
Rare, Medium Rare, Medium	<b>ЗАПРЕЩЕНО</b> п. 9.2, 8.13 СП 2.3.6.1079-01	Исключить требование (и так требуется ветеринарное свидетельство)
Температура горячей воды в магистральном водопроводе <65*	<b>НАРУШЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ</b> п. 3.3. СП 2.3.6.1079-01	Исключить ответственность за вопрос вне компетенции предприятия

## Создание «Гайдлайнов» (руководств) по наиболее массовым видам предпринимательской деятельности

В международной практике (например, Великобритания, Австралия и другие государства) существует практика подготовки т.н. гайдлайнов, гайдов по основным вопросам соблюдения государственного регулирования в различных отраслях деятельности, основной аудиторией которых являются физические лица и предприниматели, не обладающие специальными познаниями в сфере регулирования.

Гайдлайн – руководство по соблюдению обязательных требований, в определенной сфере деятельности, на которое можно опираться при открытии и в деятельности предприятия. В гайдлайнах должны содержаться все обязательные требования к ведению деятельности.


Примеры гайдлайнов:

### «типовые предприятия»

- открытие и ведение деятельности заведений общественного питания;
- открытие и ведение деятельности сельхоз предприятия;
- открытие и ведение интернет-магазина;
- открытие и ведение парикмахерской и иных учреждений сферы бытовых услуг;
- открытие и ведение малых производственных предприятий (булочные, металлопрокат и др.);
- открытие детского сада;
- и д.р.

### «общие требования к ведению деятельности»

- начало ведения предпринимательской деятельности в части процедур регистрации ИП и юридических лиц, внесения изменений в данные государственных реестров, выбора системы налогообложения, прекращения деятельности;
- ведения налогового учета, порядка, способов и сроков уплаты с использованием ПСН, ЕСХН, ЕНВД, УСН;
- осуществления наиболее массовых сделок между физическими лицами, подлежащих налогообложению (купля-продажа недвижимости, дарение), наследования имущества.
- гайдлайны в сфере пожарной безопасности для предприятий, граждан, бизнеса



Мультипликативное развитие бизнеса в сферах, затронутых соответствующим гайдлайном



# Примеры руководств (общественное питание)

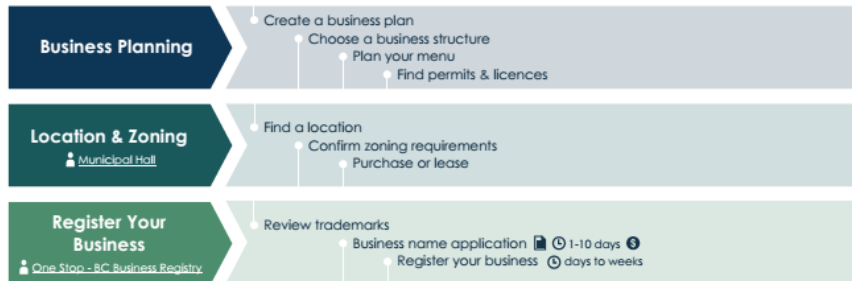


## Restaurant Start-up Quick Reference Guide

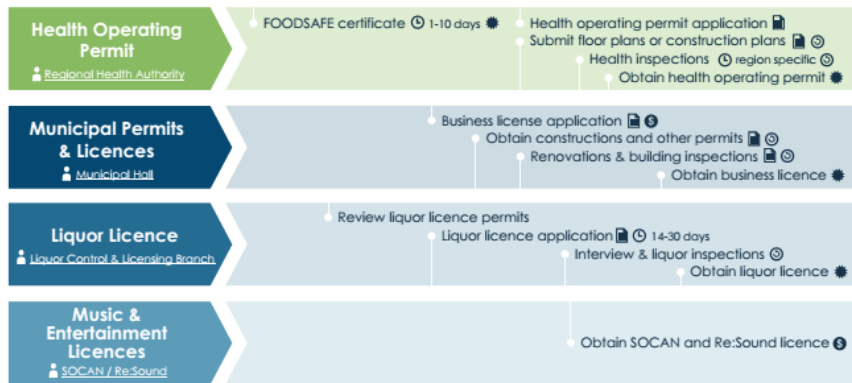
There are many steps to starting a restaurant in B.C. The following infographic is intended to help you decide when to consider each stage of the process.

Actual timelines may vary by season, region, or municipality; contact your municipality, your regional Health Authority, or the Liquor Control and Licensing Branch to confirm. For more information on any of these requirements, visit the Starting a Restaurant in B.C. online guide: [gov.bc.ca/startingarestaurant/](http://gov.bc.ca/startingarestaurant/)

### GETTING STARTED START → OPENING DAY



### PERMITS & LICENCES START → OPENING DAY



👤 Contact   📄 Application Required   ⌚ Duration   Ⓢ Cost Associated   📄 Certificate   ⌚ Iterative Process

<b>Employees</b> Ensure you are aware of Employment Standards as set out by the Government of B.C.	<b>Taxation</b> After opening, you will be required to collect and remit provincial and/or federal taxes.	<b>Annual Renewals</b> Annual renewals are required for your food service permit, business and liquor licences.	<b>Learn more</b> Visit the Starting a Restaurant in B.C. online guide: <a href="http://gov.bc.ca/startingarestaurant/">gov.bc.ca/startingarestaurant/</a>
---	--	--	---

For personalized assistance with any of these steps, contact the BC Restaurant and Foodservices Association at: [www.bcrfa.com](http://www.bcrfa.com)

### WORKING WITH FOOD?

## WHAT YOU NEED TO KNOW BEFORE YOU START

It is easy for you to spread bacteria to food without realising. These bacteria are invisible and could make customers ill. Your personal hygiene is important. This is what you need to do to keep food safe:

### BEFORE YOU START WORKING WITH FOOD

Always wash your hands	Wear clean clothes	Wear an apron if handling unwrapped food	Tell your manager if you have vomiting or diarrhoea and do not work with food
Take off your watch and jewellery		It is a good idea to tie hair back and wear a hat or hairnet	

### WHEN YOU ARE WORKING WITH FOOD

No smoking	No eating or drinking	Avoid touching your face, coughing or sneezing over food	Cover cuts with a brightly coloured waterproof dressing

Food Standards Agency | [food.gov.uk/sfbb](http://food.gov.uk/sfbb)

СПАСИБО

---