

Тест-драйв решений для HoReCa стартует

ПОЕХАЛИ!



its group |



Михаил Лучин

CCEO its group

Master distributor iiko #1

17 лет опыта в автоматизации HoReCa





Журналы заполняются сами?

как автоматизировать ХАССП
и СанПиН без хаоса





Марина Чернобровкина

CEO BARLIVE

marina@barlive.ru

[+7 \(916\) 530-05-39](tel:+7(916)530-05-39)

[@maribarlive](https://www.instagram.com/maribarlive)



**ПЛАТФОРМА ДЛЯ
СИСТЕМНОЙ РАБОТЫ**

С ГОС. ОТЧЕТНОСТЬЮ, ЕГАИС, ВЕТИС, СанПин,
ЭДО, ЧЕСТНЫЙ ЗНАК





ЕГАИС

Меркурий

ЭДО

Честный Знак

Журналы

**СанПин
ХАССП**

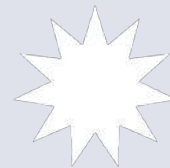
**АВТОМАТИЗИРУЕМ ВЕСЬ ЦИКЛ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ОТЧЕТНОСТИ В СФЕРЕ
ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**



ЖУРНАЛЫ

Все Журналы СанПин в одном окне





Плюсы ведения журналов на предприятии питания



Обязательная
документация,
дает плюсы при
прохождении проверки



Дисциплина
сотрудников



Контроль работы
сотрудников по базовым
точкам пищевой
безопасности





Журналы бывают



Обязательные по СанПин



Разработанные в рамках ХАССП



Нужные для дисциплины
и контроля



[illegible]

А могут выглядеть так



Дата (час) начала использования жира	Вид фритюрного жира	Органолептическая оценка качества жира на начало жарки	Тип жарочного оборудования	Вид продукции	Время окончания фритюрной жарки	Органолептическая оценка качества жира по окончании жарки	Использование оставшегося жира		Должность, Ф.И.О. контролёра
							переходящий остаток, кг.	утилизированный жир, кг.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
01.06.2025 03	Жир растительный	5	Фритюр №1	Фри	01.06.2025 09	4	0	5	Администратор, Кокоев Инал Таймуразович
02.06.2025 03	Жир растительный	5	Фритюр №1	Фри	02.06.2025 09	4	0	5	Администратор, Кокоев Инал Таймуразович
03.06.2025 03	Жир растительный	5	Фритюр №1	Фри	03.06.2025 09	4	0	5	Администратор, Кокоев Инал Таймуразович
04.06.2025 03	Жир растительный	5	Фритюр №1	Фри	04.06.2025 09	4	0	5	Администратор, Кокоев Инал Таймуразович
05.06.2025 03	Жир растительный	5	Фритюр №1	Фри	05.06.2025 09	4	0	5	Администратор, Кокоев Инал Таймуразович
06.06.2025 03	Жир растительный	5	Фритюр №1	Фри	06.06.2025 09	4	0	5	Администратор, Кокоев Инал Таймуразович





Обязательные по СанПин



- 1 Гигиенический
(здоровья и осмотра рук)
- 2 Журнал температурного
режима холодильников
- 3 Журнал влажности и температуры
складских помещений
- 4 Журнал учета замены
фритюрных жиров
- 5 Журнал регистрации работы
бактерицидных установок



Плюсы цифровизации журналов

Наш сервис на

90%

снижает риск ошибок по ведению
производственной документации
для предприятия



- ✓ Все формы в **одном окне** и выгружаются в excel
- ✓ **Автоматизированное** заполнение полей, общие справочники
- ✓ Доступ для контроля **из одного окна** на все предприятия
- ✓ **Автоматическое** заполнение журналов
- ✓ **Автоматическое** оповещение о не заполнении журналов объектом
- ✓ **Обучающий материал** по всем журналам
- ✓ **Напоминания** ответственным за производственные Процессы
- ✓ Работа с **мобильных устройств**



Рабочий стол



Кокоев Инал Тайму...
Суперадминистратор
Выход

Рабочий стол

Журналы

Организации

Пользователи

Оповещения

BARLANE

Москва,
Большая Андреевская улица,
73

Telegram канал

support@barlane.ru

Рабочий стол

Доступные журналы

Журнал температура и влажность помещения

Журнал измерения температуры сотрудников

Журнал учета использования фритюрных жиров

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Бракеражный журнал

Гигиенический журнал здоровья

Журнал учета работ по дезинсекции и дератизации

Журнал контроля работы бактерицидной установки

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Журнал гигиенический и температур сотрудников

Журнал проведения генеральных уборок

Журнал регистрации процессов дефростации продуктов

Журнал температуры и влажности склада

ДОБАВИТЬ ЖУРНАЛ

Журнал учета холодильного оборудования

ЖУРНАЛЫ

Кокоев Инал Тайму...
➤ Суперадминистратор
➤ Выход

Рабочий стол

Журналы

➤ Гигиенический журнал
➤ Гигиенический и температур сотрудников
➤ Температуры сотрудников
➤ Фритюрные жиры
➤ Температуры оборудования
➤ Бактерицидные установки
➤ Журнал бракеража
➤ Журнал дефростации
➤ Температура и влажность помещения
➤ Журнал дезинсекции и дератизации
➤ Температура и влажность склада
➤ Бракераж скоропортящихся продуктов
➤ Учёт генеральных уборок

BARLANE

Выбрать

← Рабочий стол

Справочники

Скачать журнал

Автозаполнение: ВКЛ

Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования

ИЮНЬ 2025 Г.

< > Сегодня

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
26	27	28	29	30	31	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	1	2	3	4	5	6

Как это работает

Шаг 1

Регистрация в сервисе

Заводим свои реквизиты

Шаг 2

Настройка доступов

Назначаем ответственных
и даем им доступ

Шаг 3

Заполнение данных

Заполняем справочники
оборудования и пр.

Начало работы

Выбираем нужные журналы
и начинаем работать



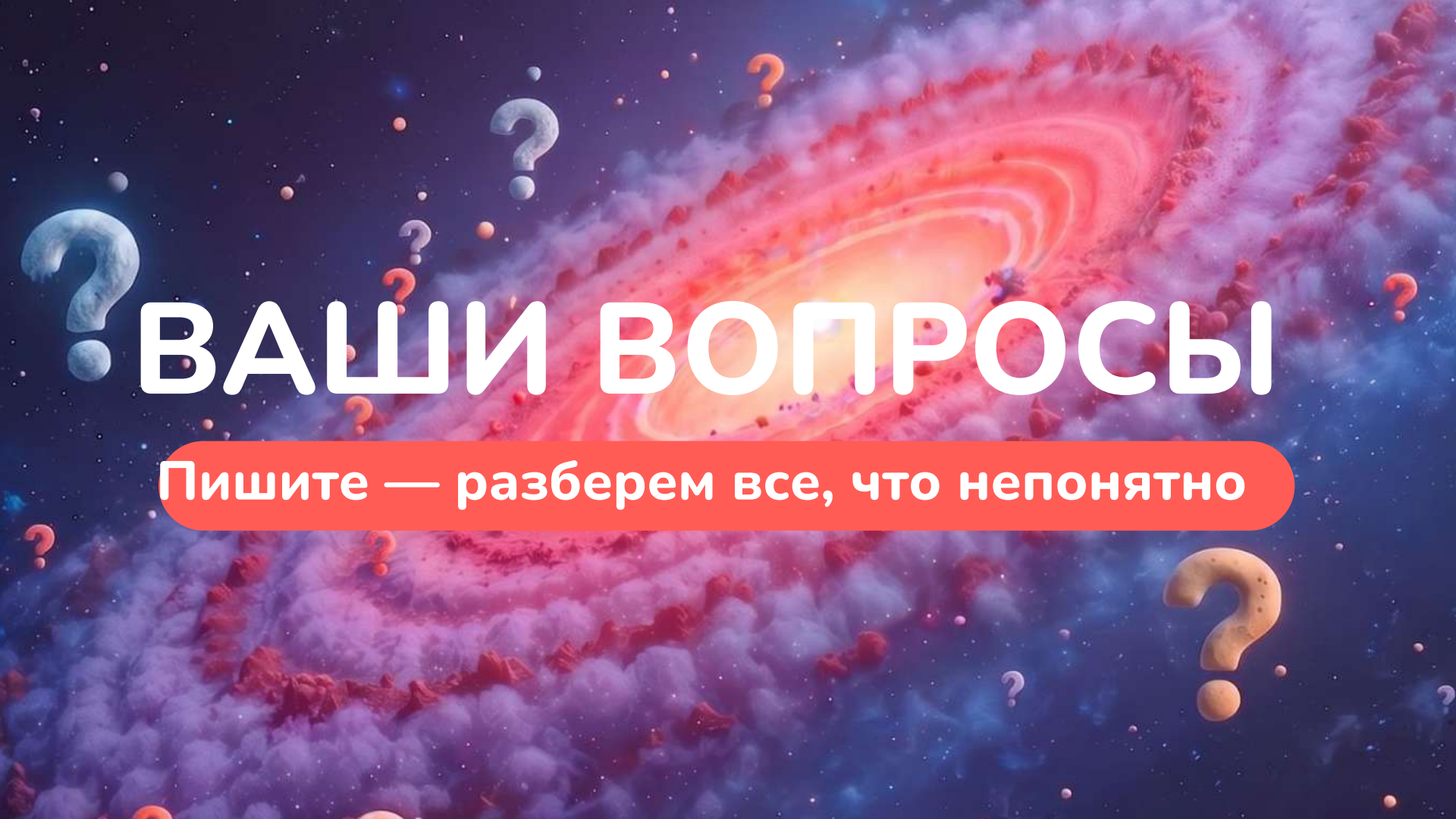
Внедрим

за 1 день





ВРЕМЯ ДЕМО!

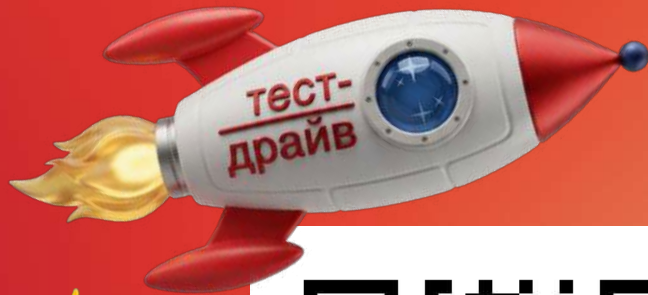


ВАШИ ВОПРОСЫ

Пишите — разберем все, что непонятно



Спасибо, было круто!



Запись вебинара и новые эфиры — здесь 

До встречи на следующих
тест-драйвах!

