**Открытие кафе и предприятий общественного питания: пошаговая инструкция**

1. **Согласование и получение разрешительных документов для предприятий общественного питания**

В каждом конкретном случае может меняться порядок согласований и состав необходимой документации и зависит это от различных факторов, связанных с помещением, в котором планируется открыть ресторан:

* жилое или нежилое здание
* каково назначение помещения (указано в экспликации помещений к плану БТИ)
* будет ли изменяться планировка помещения
* будет ли изменяться фасад
* будут ли затрагиваться при перепланировке несущие конструкции
	1. Подбор помещения для размещения объекта общественного питания (аренда или выкуп)

Подбор помещения весьма ответственный момент – от технических и юридических характеристик помещения зависит принципиальная возможность организации в нем ресторанного бизнеса.

Организации общественного питания могут размещаться как в отдельно стоящем здании, так и в пристроенном, встроенном, встроенно-пристроенном к жилым и общественным зданиям, в нежилых этажах жилых зданий, в общественных зданиях, а также размещаться на территории промышленных и иных объектов для обслуживания работающего персонала.

В нежилых помещениях жилых зданий (кроме общежитий) допускается размещать организации общественного питания общей площадью не более 700 м с числом посадочных мест не более 50.

Размещение организаций общественного питания в жилых домах и зданиях иного назначения осуществляется в соответствии со СНиП 31-06-2009 "Общественные здания и сооружения".

Прежде чем заключать договор аренды, субаренды либо договор купли-продажи с целью размещения объекта общепита необходимо учесть назначение объекта.

Если выбранное помещение по целевому назначению совпадает с родом деятельности предпринимателя, то потребуется лишь ремонт, договоры со всеми снабжающими организациями (на электро-, тепло- и водоснабжение, канализацию).

Если назначение помещения иное, то будет изменение функционального назначения, нужно разработать договор аренды и зарегистрировать его в установленном порядке. Регистрацией договоров аренды занимается Управление Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Приморскому краю (Росреестр).

# Проектная документация должна соответствовать СНиП, СанПиН и ППБ (Правила пожарной безопасности), принятым в Российской Федерации и Приморском крае.

Проект переустройства необходимо:

* согласовывать с [Управлением Роспотребнадзора по Приморскому краю](http://25.rospotrebnadzor.ru/about/contacts), Департаментом градостроительства и архитектуры администрации Приморского края, Управлением Государственного пожарного надзора Главного управления МЧС России, городскими службами и органами, инстанциями (СЭС, горводоканалом, энергослужбой и пр.).
* утвердить в Департаменте лицензирования и торговли Приморского края;
* получить разрешение на переустройство в управлении содержания жилищного фонда администрации города Владивостока;
* после этого внести изменения технический паспорт переустраиваемого помещения (Филиал АО "Ростехинвентаризация - Федеральное БТИ" по Приморскому краю).

Для проведения перечисленных работ по проектированию, получению разрешения на реконструкцию, получение разрешения на ввод объекта в эксплуатацию, проще обратиться в проектную компанию (должна быть членом саморегулируемой организации (СРО) по изыскательским и проектным работам).

Порядок получения санитарно — эпидемиологического заключения на услуги торговли, питания для открытия предприятий торговли, общепита, предприятий малой мощности:

Для этого:

* 1. Подается заявление определенного образца в ТУ Роспотребнадзора (Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и защиты человека по Приморскому краю) для получения санитарно — эпидемиологического заключения о возможности размещения того или иного предприятия;
	2. После получения санитарно — эпидемиологического заключения на возможность размещения разрабатывается проектно — сметная документация (ПСД) на размещение, реконструкцию или строительство того или иного объекта;
	3. ПСД по заявке сдается в ТУ «Роспотребнадзора в \_\_\_\_».
	ФГУЗ «ЦГиЭ в Приморском крае» проводит экспертизу проекта с выдачей санитарно -эпидемиологической экспертизы на основании поручения ТУ «Роспотребнадзора по Приморскому краю». На основании санитарно — эпидемиологической экспертизы, утвержденной главным врачом ФГУЗ «ЦГиЭ в Приморском крае», ТУ «Роспотребнадзора по Приморскому краю» выдает санитарно -эпидемиологическое заключение на ПСД;
	4. Согласно согласованной со всеми службами, в установленном законом порядке ПСД ведется строительство или реконструкция предприятия;
	5. После чего, специалистами сан. службы проводится санитарно — эпидемиологическое обследование объекта на соответствие его санитарным нормам и правилам с оформлением санитарно — эпидемиологической экспертизы;
	6. В органах сертификации получают сертификат соответствия на вырабатываемую продукцию.

При переустройстве помещения Роспотребнадзор выдает санэпидзаключение на ввод объекта в эксплуатацию. Кроме того, в ТУ Роспотребнадзора необходимо предоставить на согласование программу (план) производственного контроля. Ее основная цель - организация на объекте производственного контроля за соблюдением санитарных правил.

С целью контроля за проведением дезинсекционных и дератизационных мероприятий каждый стационарный объект пищевого профиля должен быть обеспечен санитарным паспортом. Это документ, в котором регистрируются проводимые работы, направленные на борьбу с насекомыми и грызунами, с периодичностью, соответствующей санитарным правилам. Оформлением, выдачей и учетом санитарных паспортов занимается ФГУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае".

Таким образом, при открытии на объекте должен быть следующий пакет документов:

1. санитарно — эпидемиологическое заключение о возможности размещения;
2. санитарно — эпидемиологическое заключение на проектную документацию;
3. договор аренды или свидетельство на право собственности;
4. договор на централизованный вывоз мусора;
5. договор с проф. отделом дезостанции на проведение дератизационных и
дезенсекционных мероприятий (по борьбе с грызунами и летающими
насекомыми);
6. при получении продукции с другого предприятия иметь договора на поставку продукции;
7. журнал учета контролирующих организаций;
8. бракеражный журнал;
9. журнал гнойничковых заболеваний;
10. журнал учета качества фритюрных жиров по бальной системе;
11. журнал учета работы холодильного оборудования;
12. список работников с указанием должности;
13. согласованная руководителем ТУ «Роспотребнадзора по Приморскому краю программа производственного контроля;
14. договор с ФГУЗ «ЦГиЭ в Приморском крае на проведение инструментальных замеров микроклимата, освещенности на рабочих местах, шума; проведение лабораторных испытаний продовольственного сырья и пищевых продуктов. К договору прилагается график инструментальных замеров и лабораторных испытаний;
15. замеры микроклимата и освещенности на рабочих местах;
16. паспорт на систему вентиляции с замерами на эффективность её работы;
17. медицинские книжки с отметками прохождения мед. осмотров;
18. проведение гигиенического обучения с аттестацией уровня знаний на базе учебного комбината ФГУЗ «ЦГиЭ в Приморском крае;
19. санитарный паспорт на автотранспорт для перевозки продуктов питания.

При вводе объекта в эксплуатацию должны быть выполнены следующие мероприятия:

1. промаркирован и укомплектован весь производственный и уборочный инвентарь;
2. приобретены моющие и дезинфицирующие средства;
3. вывешены инструкции по мойке столовой и кухонной посуды, инструкция по обработке сырых яиц, приготовления дез. Растворов;
4. приобретены предметы личной гигиены, сан. и спец. одежда;
5. в каждом производственном помещении устанавливаются кассеты для хранения разделочных досок и ножей;
6. весь разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) маркируется согласно назначения;
7. в санузлах устанавливается ведро для сбора мусора с педальным устройством, квача с насыщенным дез. раствором, мыло, электрополотенце;
8. над раковинами для мытья рук устанавливаются смесители с устройствами исключающими повторное загрязнение рук после мытья;
9. производственные и моечные ванны присоединяются к канализации с
соблюдением 20 мм. воздушного разрыва;
10. приобрести посуду с крышками, для хранения заготовок в холодильниках;
11. в кремовом производстве устанавливать перед входами дезбарьеры (коврики пропитанные дез. растворами);
12. приобрести термометры для определения температуры 1 и 2-х блюд на раздаче;
13. приобрести «аптечку оказания первой медицинской помощи»;
14) при авариях на водопроводной и канализационной сети приостановить эксплуатацию предприятия и оповестить об этом ТУ «Роспотребнадзора в Приморском крае»;
14. требования к внутренней отделке: в производственных помещениях и коридорах брекча; стены в производственных помещениях — кафель, в остальных случаях отделка выбирается руководителем в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.
	1. Необходимо заключить договор аренды на срок более 1 года и зарегистрировать его в Росреестре, если будет осуществляться торговля алкогольными напитками (без документов на недвижимость нельзя получить лицензия на розничную продажу алкогольной продукции).
	2. При подборе помещения также стоит учесть, что частью 2 статьи 16 Федерального закона от 22.11.1995 № 171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции» установлен запрет на продажу алкогольной продукции, в том числе, на территориях, прилегающих к детским, образовательным, медицинским организациям, объектам спорта, оптовым и розничным рынкам, вокзалам, аэропортам, иным местам массового скопления граждан и местам нахождения источников повышенной опасности.

Постановлением администрации города Владивостока от 24 ноября 2014 г. N 9567 "Об организации работы по определению границ прилегающих к некоторым организациям и объектам территорий, на которых не допускается розничная продажа алкогольной продукции на территории Владивостокского городского округа" утверждены минимальные значения расстояний от организаций и (или) объектов, на прилегающих территориях к которым не допускается продажа алкогольной продукции:

1.1 от детских организаций, осуществляющих деятельность по дошкольному и начальному общему образованию (по Общероссийскому классификатору видов экономической деятельности код 80.1, кроме кода 80.10.3):

а) при наличии обособленной территории - 15 м;

б) при отсутствии обособленной территории - 25 м;

1.2 от образовательных организаций:

а) при наличии обособленной территории - 15 м;

б) при отсутствии обособленной территории - 50 м;

1.3 от медицинских организаций:

а) при наличии обособленной территории - 15 м;

б) при отсутствии обособленной территории - 25 м;

1.4 от объектов спорта:

а) при наличии обособленной территории - 15 м;

б) при отсутствии обособленной территории - 25 м;

1.5 от объектов военного назначения:

а) при наличии обособленной территории - 15 м;

б) при отсутствии обособленной территории - 25 м;

1.6 от оптовых, розничных рынков:

а) при наличии обособленной территории - 15 м;

б) при отсутствии обособленной территории - 25 м;

1.7 от вокзалов, аэропортов, иных мест массового скопления граждан,

а также мест нахождения источников повышенной опасности, определенных органами государственной власти Приморского края:

а) при наличии обособленной территории - 15 м;

б) при отсутствии обособленной территории - 25 м.

В соответствии со ст. 8 Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» организации, предоставляющие услуги общественного питания, обязаны уведомить ТУ Роспотребнадзора о начале своей деятельности.

* 1. Сертификация услуг общественного питания

В статье 41 Федерального закона от 30 марта 1999 года №52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения» указывается на необходимость сертификации отдельных видов продукции, работ и услуг, представляющих потенциальную опасность для человека.

Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 года №1036 также указывают на то, что услуги общественного питания подлежат обязательной сертификации.

Под сертификацией услуг общественного питания следует понимать процедуру подтверждения соответствия оказываемых предприятием общепита услуг определенным стандартам. Данное соответствие подтверждается путем выдачи документа в письменной форме – сертификата соответствия, свидетельствующего о том, что предоставляемые предприятием общественного питания услуги, соответствуют установленным требованиям.

Согласно утвержденному законом перечню товаров и услуг, подлежащих [обязательной сертификации](http://progost.com/sertifikaciya-tovarov/sertifikat-sootvetstviya/), сертификат на услуги общественного питания должен быть у компаний, которые изготавливают кулинарную продукцию и кондитерские изделия, а также их реализуют. Нормативный акт, регламентирующий данный перечень – Постановление Правительства «[Единый перечень продукции (товаров), подлежащей обязательной сертификации](http://progost.com/edinyj-perechen-produkcii-podlezhashhej-obyazatelnoj-sertifikacii/) и [Единый перечень продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии](http://progost.com/edinyj-perechen-produkcii-podtverzhdenie-sootvetstviya-kotoroj-osushhestvlyaetsya-v-forme-prinyatiya-deklaracii-o-sootvetstvii/)» от 1 декабря 2009 г. N 982.

Иная деятельность, относящаяся к сфере общественного питания, подлежит добровольной сертификации.

Добровольная сертификация услуг общественного питания позволяет подтвердить высокое качество предоставляемых фирмой услуг, и, как следствие, повысить конкурентоспособность заведения общественного питания, вызвав наличием сертификата доверие потребителей. Кафе, ресторанам, бистро и другим заведениям подобного направления рекомендуется непременно оформить сертификат на услуги общественного питания.

К основным стандартам, на соответствие требованиям которых проводится сертификация, можно отнести:

* ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».
* ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
* ГОСТ 28-1-96 стандарт отрасли «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
* ГОСТ Р 50763-95 «Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

К нормативной документации, регулирующей работу предприятий общественного питания, отнесены государственные, отраслевые стандарты и стандарты предприятий (СТП), а также Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, которые являются технологическими нормативами.

Стандарты предприятий на продукцию и услуги разрабатываются непосредственно самим предприятием общественного питания и утверждаются его руководителем.

Сертификат соответствия выдается на определенное количество лет (для услуг общепита этот срок составляет не более 3-х лет).

* 1. Санитарно-гигиенические требования к изготавливаемой предприятиями общественного питания продукции установлены Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, а именно:
* СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 06 ноября 2001 года;
* СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», утвержденными Главным государственным санитарным врачом России от 06 ноября 2001 года.

Нужно отметить, что санитарные требования предъявляются не только к продукции, изготавливаемой предприятием общественного питания, но и к ее персоналу.

Так работники общественного питания в целях охраны здоровья населения, предупреждения возникновения и распространения заболеваний обязаны проходить специальное медицинское обследование. Таково требование статьи 213 Трудового Кодекса Российской Федерации (далее ТК РФ). Кроме того, аналогичное требование закреплено в статье 34 Федерального закона от 30 марта 1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»>.

Результаты медицинского осмотра и гигиенической аттестации сотрудников предприятия общественного питания вносятся в личные медицинские книжки работников. Необходимость наличия такой книжки установлена Приказом Минздрава России от 14 апреля 2000 года №122 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте на транспортные средства для перевозки пищевых продуктов».

* 1. Лицензия на услуги общественного питания

В соответствии с российским законодательством под лицензированием понимается получение юридическим или физическим лицом (зарегистрированным в качестве индивидуального предпринимателя) специального разрешения (лицензии) на ведение определенного вида деятельности.

Виды деятельности, на которые необходимо получить лицензию, перечислены в статье 17 Федерального закона от 8 августа 2001 года №128-ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности». Положения статьи 17 указанного закона не требуют наличие лицензии на оказание услуг общепита, то есть, иначе говоря, на ведение такого вида предпринимательской деятельности лицензия не нужна.

* 1. Лицензия на розничную реализацию алкогольной продукции

Деятельность предприятий общественного питания, связанных с розничной продажей алкогольной продукции с содержанием этилового спирта свыше 15%, подлежит лицензированию в соответствии с действующим законодательством РФ (за исключением розничной продажи вина, игристого вина (шампанского), осуществляемой сельскохозяйственными товаропроизводителями (организациями, индивидуальными предпринимателями, крестьянскими (фермерскими) хозяйствами).

В соответствии с положениями Закона Приморского края от 02.12.2009 N 536-КЗ "О регулировании розничной продажи алкогольной продукции, безалкогольных тонизирующих напитков и профилактике алкоголизма на территории Приморского края" лицензию могут получить организации, осуществляющие розничную продажу алкогольной продукции, при выполнении ряда требований, в том числе:

* общая площадь торговых и складских помещений должна быть не менее 50 квадратных метров
* помещение должно быть оборудовано охранной сигнализацией
* наличие заключений специально уполномоченных государственных органов о соответствии производственных и складских помещений организации санитарно-эпидемиологическим, противопожарным, экологическим нормам и требованиям

Лицензию на розничную продажу алкогольной продукции получают в Департаменте лицензирования и торговли Приморского края, подав следующие документы:

* [Заявление о выдаче лицензии](https://www.gosuslugi.ru/)
* [Документ, подтверждающий наличие у заявителя уставного капитала (уставного фонда)](https://www.gosuslugi.ru/)
* [Копии учредительных документов](https://www.gosuslugi.ru/)
* [Копия документа о постановке организации на учет в налоговом органе](https://www.gosuslugi.ru/)
* [Документы, подтверждающие наличие у организации стационарных торговых объектов и складских помещений в собственности, хозяйственном ведении, оперативном управлении или в аренде, срок которой определен договором и составляет один год и более](https://www.gosuslugi.ru/)
* [Копия документа об уплате государственной пошлины за предоставление (переоформление, продление срока действия) лицензии](https://www.gosuslugi.ru/)
* [Копия документа о государственной регистрации организации.](https://www.gosuslugi.ru/)

Лицензия выдается не более чем на 5 лет. Размер [Государственной пошлины за предоставление лицензии](https://www.gosuslugi.ru/) — 65 000 руб. за 1 год.

Контактные данные Департамента лицензирования и торговли Приморского края: г. Владивосток, ул. 1-я Морская, 4, вход через подъезд здания по ул. 1-я Морская, 2, (423) 221-59-15, licence@primorsky.ru, <http://www.primorsky.ru/authorities/executive-agencies/departments/license/>

Подать заявку на получение лицензии можно лично, на WEB сайте, через МФЦ и т.п.

1. **Общие требования по государственной регистрации**

Розничную продажу алкогольной продукции при оказании услуг общественного питания (за исключением розничной продажи пива, пивных напитков, сидра, пуаре, медовухи, а также вина, игристого вина (шампанского), произведенных крестьянскими (фермерскими) хозяйствами без образования юридического лица, индивидуальными предпринимателями, признаваемыми сельскохозяйственными товаропроизводителями) могут осуществлять только организации (Федеральный закон от 22.11.1995 N 171-ФЗ "О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции").

Таким образом, если в кафе планируется реализация алкоголя, то следует регистрировать юридическое лицо, оно имеет право на получение лицензии на продажу алкоголя (ИП, осуществляющие реализацию медовухи, пива, сидра, вина и шампанского собственного производства могут работать без лицензии). Нередки случаи регистрации кафе как ИП, а бара —ООО (с целью упрощения бухгалтерской и налоговой отчетности).

Для регистрации надо подготовить и подать в УФНС по Приморскому краю или МФЦ пакет документов:

* заявление (если подает лично заявитель, то удостоверять у нотариуса не надо);
* устав и протокол об учреждении ООО в 2 экземплярах (если выбрано ООО);
* квитанция об уплате госпошлины (ИП — 800 руб., ООО — 4 000 руб.);
* паспорт (если подает представитель, то нотариально удостоверенная копия паспорта);
* нотариальная доверенность для представителя.

При составлении документов заполняется вид деятельности по Общероссийскому классификатору видов экономической деятельности "ОК 029-2014 (КДЕС Ред. 2). (утв. Приказом Росстандарта от 31.01.2014 N 14-ст):

* 56.10 — деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания. Это общий блок, из него организация выбирает конкретный код (коды), например:
* 56.10.1 — деятельность ресторанов и кафе с полным ресторанным обслуживанием, кафетериев, ресторанов быстрого питания и самообслуживания;
* 56.10.21 — деятельность предприятий общественного питания с обслуживанием на вынос.
* 56.10.21 — Деятельность предприятий общественного питания по обслуживанию торжественных мероприятий
* 56.29 — Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания
1. **Общие требования по определению системы налогообложения, постановки на налоговый учет**
* основной налоговый режим (ОСН);
* специальные режимы: УСН, ЕНВД, ЕСХН, патент (только для ИП).

Если бизнес приносит большие доходы, то проще уйти на фиксированные режимы — ЕНВД или патент. Так как ЕНВД рассчитывается от площади зала обслуживания (определяется по паспорту БТИ), а патент — от вида деятельности. И показатели не зависят от заработанных сумм. Если прибыль невелика, то выгоднее быть на УСН, потому что налог рассчитывается от доходов.

Заявление об установлении выбранного режима подается вместе с документами на регистрацию

Налоговые каникулы. С 01 января 2016 года на территории Приморского края Законом Приморского края от 19.11.2015 N 713-КЗ установлены «налоговые каникулы» для индивидуальных предпринимателей, впервые зарегистрированных после вступления в силу настоящего Закона, применяющих патентную систему налогообложения (ПСН) и осуществляющих предпринимательскую деятельность в производственной, социальной и (или) научной сферах, а также в сфере **бытовых услуг** населению. Налоговую ставку в размере 0 процентов могут применять данные категории плательщиков непрерывно в течение двух налоговых периодов, в том числе в отношении вида деятельности «Услуги общественного питания, оказываемые через объекты организации общественного питания с площадью зала обслуживания посетителей не более 50 квадратных метров по каждому объекту организации общественного питания»

1. **Применение кассовых аппаратов (ККТ), подключение к ЕГАИС**

Федеральным законом от 29.06.2015 № 182-ФЗ Федеральный закон от 29.06.2015 N 182-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции" установлено, что с 01.01.2016 как оптовые, так и розничные организации, а также организации общественного питания, обязаны подключиться к Единой государственной автоматизированной информационной системе учета объема производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции (ЕГАИС) и представлять в систему сведения о закупке алкогольной продукции.

Итак, организации и ИП, осуществляющие розничную продажу алкогольной продукции, обязаны подключиться к ЕГАИС через информационный портал http://egais.ru/. Процесс передачи данных в ЕГАИС будет происходить путем считывания с реализуемой бутылки штрихкода, нанесенного на специальную или акцизную марку, которой оклеена продукция, с помощью специального сканера. ЕГАИС должна будет определить легитимность продаваемой емкости алкоголя. Если никаких препятствий нет - система позволит добавить позицию в чек, а сведения о проданной бутылке алкоголя будут зафиксированы в ЕГАИС.

Кроме того, для организаций, реализующих алкогольную продукцию (независимо от форм бизнеса и системы налогообложения) с 1 февраля 2017 года действует новая система применения контрольно-кассовой техники, которая предполагает передачу информации о расчетах в электронном виде в адрес налоговых органов в режиме онлайн (Федеральный закон от 22.05.2003 N 54-ФЗ "О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием электронных средств платежа").

Применение онлайн ККТ обязательно для всех организаций и ИП (в том числе на специальных режимах), за исключением некоторых случаев (например, при оказании услуг общественного питания в образовательных учреждениях).

Торговая организация перед тем, как зарегистрировать новый [кассовый аппарат](https://www.audit-it.ru/terms/accounting/kassovyy_apparat_kkm_kkt.html) в налоговом органе, должна предварительно заключить договор на обслуживание с оператором фискальных данных.

Годовое обслуживание каждой единицы контрольно-кассовой техники заключается в предоставлении комплексного пакета услуг.

Комплексный пакет услуг заключается в предоставлении услуг по:

* приему и передаче фискальных данных;
* созданию Личного кабинета пользователя;
* обеспечению доступа пользователя к Личному кабинету
* аналитической обработке сведений о покупках;
* мониторингу полученных сведений.

Чтобы заключить договор с оператором фискальных данных следует выбрать подходящую организацию из существующего списка, который размещен на сайте ФНС России. После этого необходимо зарегистрироваться на сайте ОФД, указав свои регистрационные данные:

* юридический статус ИП или ООО;
* ОГРН;
* [ИНН](https://www.audit-it.ru/terms/taxation/inn.html);
* контактные сведения: почта и номер телефона.

Всем клиентам операторы предлагают стандартные договоры, которые необходимо подписать квалифицированной электронной подписью (КЭП). Далее надо зарегистрировать кассовую технику в ИФНС (это можно сделать в режиме онлайн на сайте налоговой службы).

После этого следует подать заявку ОФД для подключения кассы к базе оператора, после чего ККТ начнет работать в новом режиме, передавая фискальные данные для обработки.

1. **Открытие расчетного счета.**

Сначала необходимо получить уведомление о кодах статистики из Росстата, которое понадобится для открытия расчетного счета. Налоговая служба самостоятельно передаст сведения в органы статистики, а после ИП или учредителю ООО приходит уведомление. После этого изготавливается печать (не обязательно) и открывается расчетный счет в банке.