

# MEHKO

## ինչպես սկսել

1



### Ստուգեք Ձեր իրավասությունը.

- Ստուգեք MEHKO-ի «Հաճախակի տրվող հարցերը», «Ստանդարտ աշխատանքային գործողությունները» և «Ինքնաստուգման ստուգաթերթը»՝ ուղղորդումների համար և համոզվելու համար, որ Ձեր խոհանոցն ի վիճակի է աշխատեցնել MEHKO:
- Եթե կիրառելի է, համոզվեք, որ վարձակալության պայմանագիրը չի արգելում տնային բիզնեսը:

2



### Հավաստագրվեք.

- MEHKO աշխատեցնողի համար ձեռք բերեք «Սննդի պահպանության հավաստագրված կառավարչի» (Certified Food Protection Manager) վկայական:
- MEHKO-ում ներգրավված մյուս բոլոր անձինք պետք է ձեռք բերեն սննդամթերքի հետ աշխատողի քարտ:

3

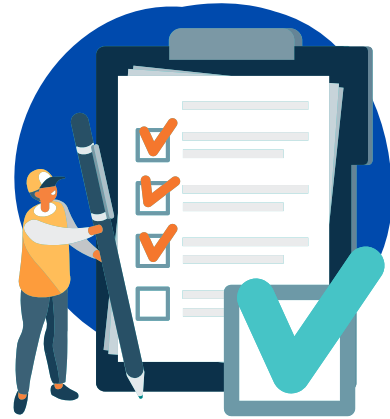


### Հանձնեք դիմումի փաթեթը.

Հանձնեք հետևյալը.

- Ստանդարտ աշխատանքային գործողություններ
- Ճաշացուցակ
- Հանրային Առողջության թույլտվության դիմում
- Դիմումի վճարներ
- «Սննդի պահպանության հավաստագրված կառավարչի» վկայական (Certified Food Protection Manager)
- «Սննդի հետ աշխատողի» քարտ/քարտեր (Food Handler Card). կարելի է հանձնել աշխատանքի ընդունվելուց հետո 30 օրվա ընթացքում
- Ջրհորի ջրի ստուգման պատասխաններ, եթե կիրառելի է

4



### Նշանակեք ստուգում

Նշանակեք տան ստուգում, որպեսզի համոզվեք, որ Ձեր սննդի կետը համապատասխանում է օրենքի պահանջներին:

Հավելյալ տեղեկությունների համար այցելեք <https://bit.ly/mehko-lacounty> կամ սկանավորեք QR ծածկագիրը:

