

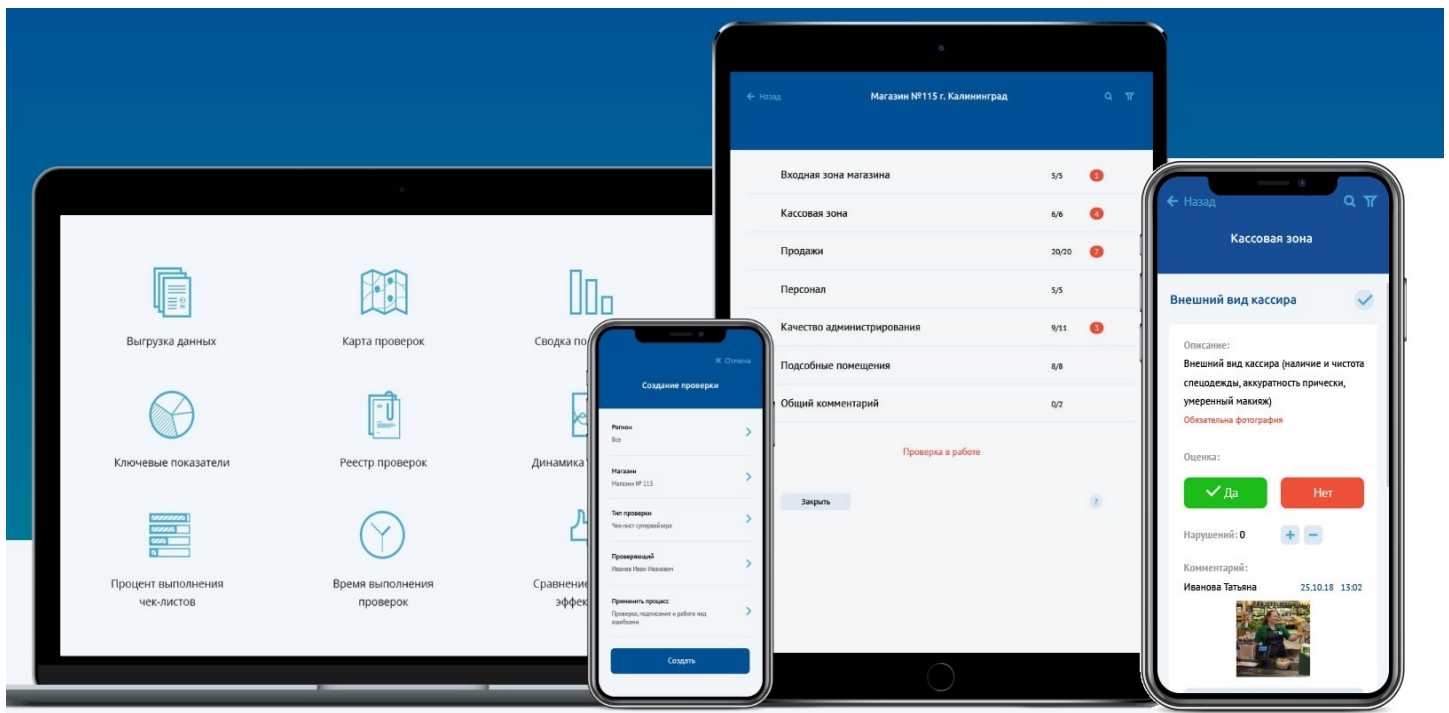


## Чек-лист (КЛН) ревизора собственного пищевого производства продуктового гипермаркета

Доступно на платформе RETAILIQA

т. 8 800 250 33 28 [info@retailiqa.ru](mailto:info@retailiqa.ru)

Электронные чек-листы, задачи, фотоотчеты, ML, BI-аналитика



### \* Преимущества использования RETAILIQA

#### Удобно

- \* 10 базовых типов оценок
- \* Конструктор чек-листов
- \* Система весов и баллов
- \* Web-отчеты для руководства
- \* Акции и фотоотчеты
- \* Push и email уведомления
- \* Контроль сотрудников по геолокации
- \* Образцы и фото примеры
- \* Документы, файловые вложения
- \* Аудио и видеозаписи
- \* Повторный контроль нарушений
- \* Ограничение прав пользователей
- \* Свой смартфон или планшет
- \* Поддержка iOS и Android
- \* Автономный offline-режим работы

#### Выгодно

- \* Защита от надзорных органов
- \* Минимизация штрафов
- \* Сокращение потерь
- \* Экономия и оптимизация ФОТ
- \* Контроль регламентов и стандартов
- \* Адаптация и обучение персонала
- \* Внедрение KPI и системы мотивации
- \* Доступ для тайных покупателей
- \* Выделенный личный кабинет
- \* Бесплатный демо-доступ
- \* Настройка системы «под ключ»
- \* Доработки под Клиента
- \* Интеграция с IT-системами Клиента
- \* Брендинг интерфейса под Клиента
- \* Новые модули и функционал

#### Эффективно

- \* Замена бумаги, мессенджеров, эл.таблиц
- \* Ускорение сбора данных
- \* Снижение временных затрат
- \* Повышение качества работы
- \* Проверки, задачи, планирование
- \* Формирование претензий
- \* Работа над ошибками
- \* Выявление неочевидных проблем
- \* Быстрая обратная связь
- \* Доступ для сервисных служб, аутсорсеров
- \* Сценарии и процессы аудитов
- \* Облачное хранение данных
- \* Доступ к данным по API
- \* Успешные кейсы внедрений
- \* Экспертиза и лучшие практики работы

**Чек-лист (КЛН) ревизора собственного пищевого производства  
продуктового гипермаркета**

| ЗАПОЛНЯЕТСЯ АУДИТОРОМ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ПРОВЕРКИ |  |
|----------------------------------------------|--|
| Объект проверки:                             |  |
| Адрес:                                       |  |
| Дата проверки:                               |  |
| Время проверки:                              |  |
| Дата предыдущей проверки:                    |  |
| Объект посещен по геолокации *:              |  |
| Проверяющий / Аудитор:                       |  |
| Супервайзер / Куратор / ТУ:                  |  |
| Директор / Управляющий / Заведующий:         |  |
| Сотрудники на смене (ответственные):         |  |
| Примечание:                                  |  |

\* Будет доступно в RETAILIQA

| ЗАПОЛНЯЕТСЯ АУДИТОРОМ ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРОВЕРКИ |  |
|-------------------------------------------------|--|
| Дата завершения проверки:                       |  |
| Время завершения проверки:                      |  |
| Выявлено нарушений:                             |  |
| Поставлено задач *:                             |  |
| Общий % выполнения чек-листа *:                 |  |
| Общая сумма штрафа *:                           |  |
| Нарушения из предыдущей проверки *:             |  |
| Замечания к устранению:                         |  |

\* Будет доступно в RETAILIQA

**БЛОК 1. РЫБНЫЙ ЦЕХ**

| <b>Критерий проверки</b>                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Оценка</b> | <b>Комментарий</b> | <b>Срок устр.</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------|-------------------|
| 1.1 Дезинфекционный барьер при входе в цех оборудован (коврик с дез. раствором, инструкция)                                                                                                                                                                             |               |                    |                   |
| 1.2 Соблюдение персоналом технологических требований в соответствии с должностными инструкциями                                                                                                                                                                         |               |                    |                   |
| 1.3 Полная комплектация зоны санитарной обработки рук (мыло, полотенце, горячая/холодная вода, инструкция)                                                                                                                                                              |               |                    |                   |
| 1.4 Соблюдается плана уборки и дезинфекции цеха                                                                                                                                                                                                                         |               |                    |                   |
| 1.5 Контроль соответствия состояния упаковки, маркировки и состава наносимой информации установленным стандартам                                                                                                                                                        |               |                    |                   |
| 1.6 Надлежащая идентификация промежуточных продуктов производства и их хранение в установленных условиях (сроки годности п/ф, принципы товарного соседства)                                                                                                             |               |                    |                   |
| 1.7 Соблюдение норм личной гигиены сотрудниками (отсутствие украшений, часов, загрязненной спецодежды, булавок, скрепок, накладных ресниц, лака на ногтях; аккуратно убранные волосы; закрытая негигроскопичная обувь; отсутствие сотрудников с признаками заболеваний) |               |                    |                   |
| 1.8 Четкая идентификация и описание используемого производственного и измерительного оборудования                                                                                                                                                                       |               |                    |                   |
| 1.9 Отсутствие продукции или упаковочных материалов на поверхности пола                                                                                                                                                                                                 |               |                    |                   |
| 1.10 Отсутствуют нарушения в использовании перчаток и при соблюдении регламента мытья рук                                                                                                                                                                               |               |                    |                   |
| 1.11 Отсутствует несоответствующая или отсутствующая маркировка на таре и уборочном инвентаре                                                                                                                                                                           |               |                    |                   |

**БЛОК 2. МЯСНОЙ ЦЕХ**

| <b>Критерий проверки</b>                                                                                                                                    | <b>Оценка</b> | <b>Комментарий</b> | <b>Срок устр.</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------|-------------------|
| 2.1 Формализация процесса упаковки с разработкой доступных рабочих инструкций для каждого этапа                                                             |               |                    |                   |
| 2.2 Соблюдение персоналом технологических требований в соответствии с должностными инструкциями                                                             |               |                    |                   |
| 2.3 Надлежащая идентификация промежуточных продуктов производства и их хранение в установленных условиях (сроки годности п/ф, принципы товарного соседства) |               |                    |                   |
| 2.4 Обеспечение управляемости процессов переработки и повторного включения сырья при их допустимости                                                        |               |                    |                   |
| 2.5 Контроль соответствия состояния упаковки, маркировки и состава наносимой информации установленным стандартам                                            |               |                    |                   |
| 2.6 Оценка эффективности уборки: контроль процедур, показателей и корректирующих мер (поверхности, оборудование, сотрудники)                                |               |                    |                   |
| 2.7 Общая оценка уровня чистоты в производственном помещении удовлетворительная                                                                             |               |                    |                   |
| 2.8 Четкая идентификация внутрицеховой тары и технологического инвентаря                                                                                    |               |                    |                   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                          |               |                    |                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------|-------------------|
| 2.9 Четкая идентификация зон хранения расходных материалов и инвентаря                                                                                                                                                                                                   |               |                    |                   |
| 2.10 Полная комплектация зоны санитарной обработки рук (мыло, полотенце, горячая/холодная вода, инструкция)                                                                                                                                                              |               |                    |                   |
| 2.11 Дезинфекционный барьер при входе в цех оборудован (коврик с дез. раствором, инструкция)                                                                                                                                                                             |               |                    |                   |
| 2.12 Четкая идентификация и описание используемого производственного и измерительного оборудования                                                                                                                                                                       |               |                    |                   |
| 2.13 Соблюдение норм личной гигиены сотрудниками (отсутствие украшений, часов, загрязненной спецодежды, булавок, скрепок, накладных ресниц, лака на ногтях; аккуратно убранные волосы; закрытая негигроскопичная обувь; отсутствие сотрудников с признаками заболеваний) |               |                    |                   |
| 2.14 Отсутствие посторонних включений в продукции (волосы, нитки, стекло, пластик и т.д.)                                                                                                                                                                                |               |                    |                   |
| <b>БЛОК 3. ЦЕХ ВЫПУСКА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ</b>                                                                                                                                                                                                                             |               |                    |                   |
| <b>Критерий проверки</b>                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Оценка</b> | <b>Комментарий</b> | <b>Срок устр.</b> |
| 3.1 Формализация производственного процесса с разработкой доступных рабочих инструкций для каждого этапа                                                                                                                                                                 |               |                    |                   |
| 3.2 Надлежащая идентификация промежуточных продуктов производства и их хранение в установленных условиях (сроки годности п/ф, принципы товарного соседства)                                                                                                              |               |                    |                   |
| 3.3 Обеспечение управляемости процессов переработки и повторного включения сырья при их допустимости                                                                                                                                                                     |               |                    |                   |
| 3.4 Контроль соответствия состояния упаковки, маркировки и наносимой информации установленным стандартам                                                                                                                                                                 |               |                    |                   |
| 3.5 Соблюдение плана уборки и дезинфекции                                                                                                                                                                                                                                |               |                    |                   |
| 3.6 Использование утвержденных и соответствующих назначению средств для уборки и дезинфекции                                                                                                                                                                             |               |                    |                   |
| 3.7 Оценка эффективности уборки проводится на постоянной основе: контроль процедур, показателей и корректирующих мер (поверхности, оборудование, сотрудники)                                                                                                             |               |                    |                   |
| 3.8 Общая оценка уровня чистоты в производственном помещении удовлетворительная                                                                                                                                                                                          |               |                    |                   |
| 3.9 Четкая идентификация внутрицеховой тары и технологического инвентаря                                                                                                                                                                                                 |               |                    |                   |
| 3.10 Четкая идентификация зон хранения расходных материалов                                                                                                                                                                                                              |               |                    |                   |
| 3.11 Полная комплектация зоны санитарной обработки рук (мыло, полотенце, горячая/холодная вода, инструкция по мытью рук)                                                                                                                                                 |               |                    |                   |
| 3.12 Дезинфекционный барьер при входе в цех оборудован (коврик с дез. раствором, инструкция)                                                                                                                                                                             |               |                    |                   |
| 3.13 Четкая идентификация и описание производственного и измерительного оборудования                                                                                                                                                                                     |               |                    |                   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 3.14 Соблюдение норм личной гигиены сотрудниками (отсутствие украшений, часов, загрязненной спецодежды, булавок, скрепок, накладных ресниц, лака на ногтях; аккуратно убранные волосы; закрытая негигроскопичная обувь; отсутствие сотрудников с признаками кожных и инфекционных заболеваний) |  |  |  |
| 3.15 Отсутствие просроченной продукции и нарушений по маркировке                                                                                                                                                                                                                               |  |  |  |
| 3.16 Надлежащая идентификация поступающего сырья                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |  |
| 3.17 Отсутствие продукции или упаковочных материалов на поверхности пола                                                                                                                                                                                                                       |  |  |  |
| 3.18 Отсутствие нарушений в использовании перчаток и при соблюдении регламента мытья рук                                                                                                                                                                                                       |  |  |  |
| 3.19 Несоответствующая или отсутствующая маркировка на таре и уборочном инвентаре                                                                                                                                                                                                              |  |  |  |

#### **БЛОК 4. ХЛЕБОПЕКАРНЫЙ ЦЕХ**

| <b>Критерий проверки</b>                                                                                                                                       | <b>Оценка</b> | <b>Комментарий</b> | <b>Срок устр.</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------|-------------------|
| 4.1 Формализация производственного процесса с разработкой доступных рабочих инструкций для каждого этапа                                                       |               |                    |                   |
| 4.2 Соблюдение персоналом производственных процессов в соответствии с должностными инструкциями                                                                |               |                    |                   |
| 4.3 Надлежащая идентификация промежуточных продуктов производства и их хранение в установленных условиях (сроки годности п/ф, принципы товарного соседства)    |               |                    |                   |
| 4.4 Обеспечение управляемости процессов переработки и повторного включения сырья при их допустимости                                                           |               |                    |                   |
| 4.5 Формализация процесса упаковки с разработкой доступных рабочих инструкций для каждого этапа                                                                |               |                    |                   |
| 4.6 Контроль соответствия состояния упаковки, маркировки и наносимой информации установленным стандартам                                                       |               |                    |                   |
| 4.7 Наличие соблюдаемого плана уборки и дезинфекции                                                                                                            |               |                    |                   |
| 4.8 Использование утвержденных и соответствующих назначению средств для уборки и дезинфекции                                                                   |               |                    |                   |
| 4.9 Оценка эффективности уборки производится на постоянной основе: контроль процедур, показателей и корректирующих мер (поверхности, оборудование, сотрудники) |               |                    |                   |
| 4.10 Общая оценка уровня чистоты в производственном помещении                                                                                                  |               |                    |                   |
| 4.11 Четкая идентификация внутрицеховой тары и технологического инвентаря                                                                                      |               |                    |                   |
| 4.12 Четкая идентификация зон хранения расходных материалов                                                                                                    |               |                    |                   |
| 4.13 Полная комплектация зоны санитарной обработки рук (мыло, полотенце, горячая/холодная вода, инструкция по мытью рук)                                       |               |                    |                   |
| 4.14 Дезинфекционный барьер при входе в цех оборудован (коврик с дез. раствором, инструкция)                                                                   |               |                    |                   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 4.15 Четкая идентификация и описание производственного и измерительного оборудования                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |
| 4.16 Соблюдение норм личной гигиены сотрудниками (отсутствие украшений, часов, загрязненной спецодежды, булавок, скрепок, накладных ресниц, лака на ногтях; аккуратно убранные волосы; закрытая негигроскопичная обувь; отсутствие сотрудников с признаками кожных и инфекционных заболеваний) |  |  |  |
| 4.17 Отсутствие просроченной продукции и нарушений маркировки                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |
| 4.18 Отсутствие продукции или упаковочных материалов на поверхности пола                                                                                                                                                                                                                       |  |  |  |
| 4.19 Не допускаются нарушения в использовании перчаток и по выполнению регламента мытья рук                                                                                                                                                                                                    |  |  |  |
| 4.20 Не допускается наличие не соответствующей или отсутствующая маркировки на таре и уборочном/технологическом инвентаре                                                                                                                                                                      |  |  |  |

**БЛОК 5. САЛАТНЫЙ ЦЕХ**

| <b>Критерий проверки</b>                                                                                                     | <b>Оценка</b> | <b>Комментарий</b> | <b>Срок устр.</b> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------|-------------------|
| 5.1 Отсутствие просроченных продуктов (сырья, полуфабрикатов)                                                                |               |                    |                   |
| 5.2 Формализация процесса упаковки с разработкой доступных рабочих инструкций для каждого этапа                              |               |                    |                   |
| 5.3 Контроль состояния упаковки, маркировки и состава наносимой информации                                                   |               |                    |                   |
| 5.4 Соблюдение плана уборки и дезинфекции цеха                                                                               |               |                    |                   |
| 5.5 Использование утвержденных и соответствующих назначению средств для уборки/дезинфекции                                   |               |                    |                   |
| 5.6 Оценка эффективности уборки: контроль процедур, показателей и корректирующих мер (поверхности, оборудование, сотрудники) |               |                    |                   |
| 5.7 Общая оценка уровня чистоты в производственном помещении                                                                 |               |                    |                   |
| 5.8 Четкая идентификация внутрицеховой тары и технологического инвентаря                                                     |               |                    |                   |
| 5.9 Четкая идентификация зон хранения расходных материалов                                                                   |               |                    |                   |
| 5.10 Полная комплектация зоны санитарной обработки рук (мыло, полотенце, горячая/холодная вода, инструкция)                  |               |                    |                   |
| 5.11 Дезинфекционный барьер при входе в цех оборудован (коврик с дез. раствором, инструкция)                                 |               |                    |                   |
| 5.12 Отсутствие просроченной продукции и нарушений маркировки                                                                |               |                    |                   |
| 5.13 Соблюдение регламента санитарной обработки зелени и яиц                                                                 |               |                    |                   |
| 5.14 Четкая идентификация и описание производственного и измерительного оборудования                                         |               |                    |                   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 5.15 Соблюдение норм личной гигиены сотрудниками (отсутствие украшений, часов, загрязненной спецодежды, булавок, скрепок, накладных ресниц, лака на ногтях; аккуратно убранные волосы; закрытая негигроскопичная обувь; отсутствие сотрудников с признаками заболеваний) |  |  |  |
| 5.16 Соблюдение установленных условий хранения и корректная идентификация готовой продукции                                                                                                                                                                              |  |  |  |
| 5.17 Осуществление количественного (метрологического) и качественного (органолептического) контроля готовой продукции на соответствие ТУ с установленной периодичностью                                                                                                  |  |  |  |
| 5.18 Отсутствие продукции или упаковочных материалов на поверхности пола                                                                                                                                                                                                 |  |  |  |
| 5.19 Не обнаружено несоответствующей или отсутствующей маркировки на таре и уборочном инвентаре                                                                                                                                                                          |  |  |  |

**БЛОК 6. СУШИ ЦЕХ**

| <i>Критерий проверки</i>                                                                                                                                                                                                                                                | <i>Оценка</i> | <i>Комментарий</i> | <i>Срок устр.</i> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------|-------------------|
| 6.1 Дезинфекционный барьер при входе в цех оборудован (коврик с дез. раствором, инструкция)                                                                                                                                                                             |               |                    |                   |
| 6.2 Полная комплектация зоны санитарной обработки рук (мыло, полотенце, горячая/холодная вода, инструкция)                                                                                                                                                              |               |                    |                   |
| 6.3 Соблюдается план уборки и дезинфекции                                                                                                                                                                                                                               |               |                    |                   |
| 6.4 Контроль соответствия состояния упаковки, маркировки и состава наносимой информации установленным стандартам                                                                                                                                                        |               |                    |                   |
| 6.5 Надлежащая идентификация промежуточных продуктов производства и их хранение в установленных условиях (сроки годности п/ф, принципы товарного соседства)                                                                                                             |               |                    |                   |
| 6.6 Соблюдение норм личной гигиены сотрудниками (отсутствие украшений, часов, загрязненной спецодежды, булавок, скрепок, накладных ресниц, лака на ногтях; аккуратно убранные волосы; закрытая негигроскопичная обувь; отсутствие сотрудников с признаками заболеваний) |               |                    |                   |
| 6.7 Четкая идентификация и описание используемого производственного и измерительного оборудования                                                                                                                                                                       |               |                    |                   |
| 6.8 Отсутствие продукции или упаковочных материалов на поверхности пола                                                                                                                                                                                                 |               |                    |                   |
| 6.9 Не допускаются нарушения в использовании перчаток и при соблюдении регламента мытья рук                                                                                                                                                                             |               |                    |                   |
| 6.10 Отсутствует не соответствующая или отсутствующая маркировка на таре и уборочном и инвентаре                                                                                                                                                                        |               |                    |                   |

**БЛОК 7. ПЕСТ-КОНТРОЛЬ (ВРЕДИТЕЛИ)**

| <i>Критерий проверки</i>                                           | <i>Оценка</i> | <i>Комментарий</i> | <i>Срок устр.</i> |
|--------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------|-------------------|
| 7.1 наличие утвержденного плана-схемы мероприятий по пест-контролю |               |                    |                   |
| 7.2 Фиксация наличия тараканов и других насекомых в ловушках       |               |                    |                   |
| 7.3 Фиксация наличия грызунов в ловушках                           |               |                    |                   |
| 7.4 Выявление проблемы гнездования и присутствия птиц              |               |                    |                   |

|                                                                                                                          |  |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 7.5 Своевременное ведение и заполнение контрольных чек-листов по пест-контролю                                           |  |  |  |
| 7.6 Наличие и функциональность физических барьеров от проникновения вредителей (силиконовые уплотнительные ленты и т.д.) |  |  |  |
| 7.7 Отсутствие признаков жизнедеятельности вредителей (насекомых, грызунов, птиц)                                        |  |  |  |
| 7.8 Отсутствие условий для поддержания жизнедеятельности насекомых или грызунов                                          |  |  |  |

**БЛОК 8. ТОРГОВЫЙ ЗАЛ ГМ**

| <b>Критерий проверки</b>                                                                      | <b>Оценка</b> | <b>Комментарий</b> | <b>Срок устр.</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------|-------------------|
| 8.1 Соблюдение температурного и влажностного режимов хранения товаров в торговом зале         |               |                    |                   |
| 8.2 Общий уровень наполненности торговых полок                                                |               |                    |                   |
| 8.3 Качество выкладки продукции на фруктово-овощном развале соответствует стандартам          |               |                    |                   |
| 8.4 Отсутствие продукции нетоварного вида на фруктово-овощном развале                         |               |                    |                   |
| 8.5 Отсутствие продукции с нарушениями маркировки                                             |               |                    |                   |
| 8.6 Отсутствие продукции с истекшим сроком годности                                           |               |                    |                   |
| 8.7 Отсутствие товара, не выставленного в торговом зале но при этом находящегося на складе    |               |                    |                   |
| 8.8 Полнота выкладки товаров на полках                                                        |               |                    |                   |
| 8.9 Отсутствие продукции с поврежденной упаковкой (мятая, вздутая и т.п.)                     |               |                    |                   |
| 8.10 Санитарное состояние помещений: чистота, отсутствие посторонних запахов                  |               |                    |                   |
| 8.11 Соблюдение принципа FIFO (первый пришел - первый ушел)                                   |               |                    |                   |
| 8.12 Соблюдение правил хранения сырья (температурный режим, сроки годности, вентиляция)       |               |                    |                   |
| 8.13 Отсутствие в молочной зоне продукции с нарушенной целостностью упаковки                  |               |                    |                   |
| 8.14 Отсутствие признаков заветривания при реализации готовой продукции                       |               |                    |                   |
| 8.15 Поддержание заданной температуры в витринах                                              |               |                    |                   |
| 8.16 Отсутствие не соответствующей или отсутствующей маркировки на таре и уборочном инвентаре |               |                    |                   |

**БЛОК 9. СКЛАДЫ**

| <b>Критерий проверки</b>                                                                 | <b>Оценка</b> | <b>Комментарий</b> | <b>Срок устр.</b> |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------|-------------------|
| 9.1 Отсутствие просроченной продукции и корректность данных маркировки                   |               |                    |                   |
| 9.2 Общая оценка состояния помещений и организации пространства                          |               |                    |                   |
| 9.3 Соблюдение установленных условий хранения при размещении продукции                   |               |                    |                   |
| 9.4 Систематизация продукции по датам поступления, видам, маркам и наименованиям         |               |                    |                   |
| 9.5 Рациональное размещение упаковочных материалов по категориям и частоте использования |               |                    |                   |

|                                                                                                                                                            |  |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 9.6 Закрепление зон ответственности за конкретными сотрудниками                                                                                            |  |  |  |
| 9.7 Оптимизация логистики перемещений продукции для исключения избыточных операций                                                                         |  |  |  |
| 9.8 Организация пространства с учетом поточности и эргономики                                                                                              |  |  |  |
| 9.9 Наличие необходимых исправных контрольно-измерительных приборов (термометры, гигрометры)                                                               |  |  |  |
| 9.10 Осуществление входного контроля сырья с фиксацией в журналах: утвержденные критерии приемки/отбраковки, допустимые отклонения, действующие инструкции |  |  |  |
| 9.11 Отсутствие продукции или упаковочных материалов хранящихся на поверхности пола                                                                        |  |  |  |

**БЛОК 10. БЫТОВЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ**

| <b>Критерий проверки</b>                                                                                         | <b>Оценка</b> | <b>Комментарий</b> | <b>Срок устр.</b> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------|-------------------|
| 10.1 Обеспечение раздельного хранения санитарной и уличной (личной) одежды персонала                             |               |                    |                   |
| 10.2 Шкафчики установлены не на полу, внутренние поверхности чистые, проводится дезинфекция на регулярной основе |               |                    |                   |
| 10.3 Отсутствие продуктов питания и личных кружек                                                                |               |                    |                   |
| 10.4 Общая оценка состояния помещений удовлетворительная                                                         |               |                    |                   |
| 10.5 Четкая идентификация продуктов в столовой и их хранение согласно санитарным нормам                          |               |                    |                   |
| 10.6 Соблюдение графика разрешенного посещения столовой сотрудниками                                             |               |                    |                   |
| 10.7 Содержание санузлов персонала в чистоте. Соблюдение стандарта посещения                                     |               |                    |                   |
| 10.8 Соблюдение запрета на курение в санитарной одежде                                                           |               |                    |                   |

**БЛОК 11. ДОКУМЕНТАЦИЯ**

| <b>Критерий проверки</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>Оценка</b> | <b>Комментарий</b> | <b>Срок устр.</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------|-------------------|
| 11.1 Проверка наличия и корректности ведения документации и записей: журнал готовой продукции, журнал бракеража готовой продукции, журнал дезинфекции, журнал проведения генеральных уборок, журнал осмотра на гнойничковые заболевания рук и ОРВИ, журнал контроля целостности оборудования, журнал ликвидации аварий, журнал учета дезинфицирующих средств, журнал работы бактерицидных ламп, журнал учета фритюрных жиров, чек-листы, журналы контроля температуры ХК и МК, чек-лист контроля влажности, чек-лист санитарного состояния транспорта, журнал по металлопримесям, журнал проверки мукопросеивателя, чек-лист дезинфекции ковриков, чек-лист уборки холодильных камер, чек-лист ежедневного санитарного контроля |               |                    |                   |

Суть чек-листа: это инструмент для контроля соблюдения санитарных и технологических норм на пищевом производстве. Чек-лист содержит перечень критериев, которые позволяют оценить соответствие производственных процессов и условий работы установленным требованиям.

Для чего может использоваться:

- X для проверки соблюдения персоналом правил личной гигиены и ношения санитарной одежды;
- X для контроля санитарного состояния производственных помещений, оборудования и инвентаря;
- X для проверки условий хранения сырья и полуфабрикатов (температурный режим, маркировка, сроки годности);
- X для контроля состояния уборочного инвентаря и соблюдения правил его хранения;
- X для проверки ведения необходимой документации (журналы контроля качества, температурного режима, графики уборок и т. д.);
- X для контроля целостности, исправности и чистоты оборудования, ножей, холодильного оборудования;
- X для проверки наличия и соблюдения технологических инструкций;
- X для выявления посторонних предметов и нарушений в организации рабочего пространства.

На что направлен:

- X на обеспечение соблюдения санитарных и гигиенических норм на производстве;
- X на контроль качества и безопасности производимой и хранимой продукции;
- X на поддержание надлежащего состояния производственных помещений, оборудования и инвентаря;
- X на выявление и устранение нарушений в организации производственного процесса;
- X на обеспечение соответствия производства установленным стандартам и требованиям.

Выгоды и преимущества для аудитора:

- X стандартизация процесса проверки и уменьшение вероятности пропуска важных аспектов;
- X экономия времени за счёт чёткой структуры и последовательности проверок;
- X получение объективной и систематизированной информации о состоянии производства;
- X возможность своевременно выявлять и фиксировать нарушения и недостатки.

Выгоды и преимущества для компании:

- X обеспечение высокого уровня безопасности и качества производимой и хранимой продукции;
- X соблюдение санитарных и гигиенических норм, снижение риска санитарных нарушений и штрафов;
- X поддержание надлежащего состояния производственных помещений, оборудования и инвентаря;
- X оптимизация производственного процесса и повышение эффективности работы;
- X сохранение репутации компании и повышение доверия со стороны потребителей и надзорных органов.