

# Готовый чек-лист обхода производства технологом по качеству (темная кухня, фабрика еды, комбинат питания)



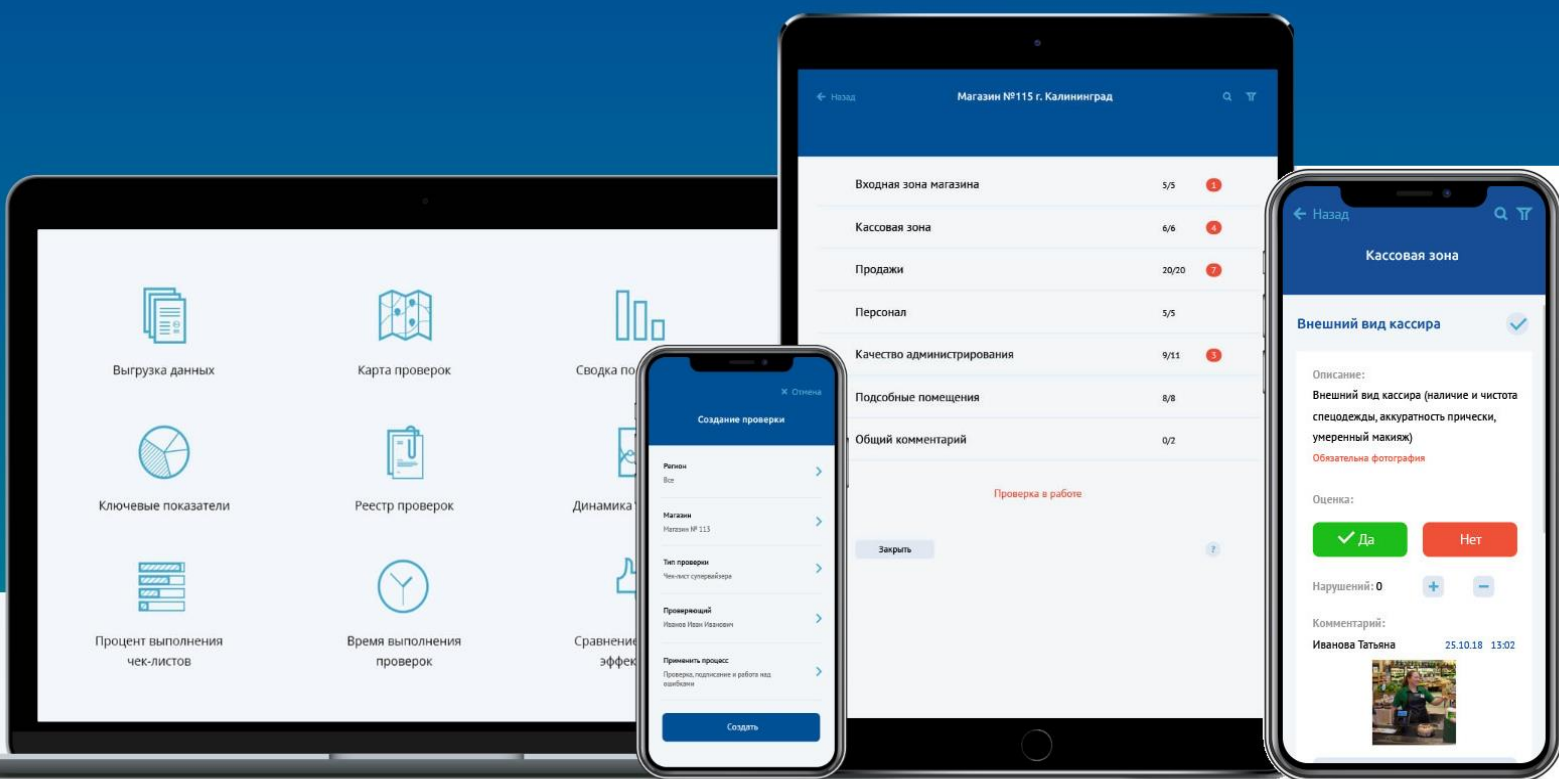
Доступно в RETAILIQA™

8 800 250 33 28

<https://rtlq.ru/>

[info@retailqa.ru](mailto:info@retailqa.ru)

# Используйте электронный чек-лист обхода производства технологом по качеству (темная кухня, фабрика еды, КОП) в системе мобильного аудита [RETAILQA](#)



## Преимущества использования

### Удобно

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

### Выгодно

- ✓ Защита от надзорных органов
- ✓ Минимизация штрафов
- ✓ Сокращение потерь
- ✓ Экономия ФОТ
- ✓ Контроль регламентов и стандартов
- ✓ Адаптация персонала
- ✓ Внедрение системы мотивации
- ✓ Доступ для тайных покупателей
- ✓ Выделенный личный кабинет
- ✓ Месяц бесплатно
- ✓ Настройка «под ключ»
- ✓ Доработки под Клиента
- ✓ Интеграция со сторонним ПО
- ✓ Брендинг интерфейса
- ✓ Новые модули и функционал

### Эффективно

- ✓ Замена бумаги и мессенджеров
- ✓ Ускорение сбора данных
- ✓ Снижение временных затрат
- ✓ Повышение качества работы
- ✓ Проверки, задачи, планирование
- ✓ Претензии
- ✓ Работа над ошибками
- ✓ Выявление неочевидных проблем
- ✓ Быстрая обратная связь
- ✓ Подключение сервисных служб
- ✓ Сценарии и процессы проверок
- ✓ Облачное хранение данных
- ✓ Доступ к данным по API
- ✓ Успешные кейсы внедрений
- ✓ Экспертиза по аудитам

**ЗАПОЛНЯЕТСЯ АУДИТОРОМ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ПРОВЕРКИ**

<b>Объект проверки:</b>	
<b>Адрес:</b>	
<b>Дата проверки:</b>	
<b>Время начала проверки:</b>	
<b>Дата предыдущей проверки:</b>	
<b>Объект посещен по геолокации*:</b>	
<b>Проверяющий/Аудитор:</b>	
<b>Куратор/Супервайзер:</b>	
<b>Управляющий:</b>	
<b>Сотрудники на смене:</b>	
<b>Примечание:</b>	

\*Доступно в RETAILQA

**ЗАПОЛНЯЕТСЯ АУДИТОРОМ ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРОВЕРКИ**

<b>Дата завершения проверки:</b>	
<b>Время завершения проверки:</b>	
<b>Длительность проверки:</b>	
<b>Выявлено нарушений:</b>	
<b>Поставлено задач:</b>	
<b>Общий % выполнения чек-листа*:</b>	
<b>Общая сумма штрафа*:</b>	
<b>Замечания:</b>	
<b>С результатом ознакомлены (ФИО, должность, подпись):</b>	

\*Доступно в RETAILQA

## БЛОК 1. ВХОДНАЯ ЗОНА

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Прилегающая к входной зоне территория чистая, мусор отсутствует, вокруг мусорных урн чистота и порядок	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Входная дверь чистая, исправная, знак о запрете курения в наличии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ступени целые, чистые (при наличии)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Грязевпитывающий антискользящий коврик в наличии, чистый, повреждения отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В офисном помещении поддерживается чистота и порядок (рабочие столы)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Лампа инсектицидная в исправном состоянии, чистая, находится во включенном режиме согласно времени года (при наличии насекомых)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Имеется рабочая спец. одежда и СИЗ (халат, фартук, перчатки, бахилы, шапочки, нарукавники)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Входная группа чистая, мусор и признаки захламленности отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 2. ПОМЕЩЕНИЕ ДЛЯ СОТРУДНИКОВ ДОСТАВКИ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
В зоне размещения (отдыха) курьеров поддерживается чистота и порядок, мусор, остатки еды и напитков отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сумки курьеров чистые, размещаются и хранятся на стеллажах	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В помещении имеется промаркированный и подписанный дезинфицирующий раствор, антисептик для рук	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Чистая ветошь хранится в отдельной подписанной емкости	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Внешний вид курьеров опрятный и аккуратный, одежда чистая	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 3. ОВОЩНАЯ КАМЕРА

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Заполнен чек-лист санитарной обработки	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Заполнен чек-лист контроля температурного режима	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Холодильное оборудование исправно, положенные температурные режимы выдерживаются	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Внутри камеры чисто (пол, стены, стеллажи)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Горячая продукция отсутствует	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Остатки продукции отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Выполнена маркировка всей продукции	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Правило товарного соседства соблюдается	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ярлык «легкого/быстрого вскрытия» отсутствует	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 4. МЯСНОЙ ЦЕХ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Журналы морозильной камеры заполнены (санитария, температура)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В морозильной камере поддерживается чистота	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В морозильной камере соблюдается правило товарного соседства	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В холодильной камере поддерживается чистота	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В холодильной камере соблюдается правило товарного соседства	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Журнал контроля температуры холодильной камеры заполнен	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Шокер в чистом состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Выполнена маркировка всей продукции	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ротация соблюдается	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На рабочем столе чистота и порядок	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Продукция не размещается на полу	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Просроченная продукция отсутствует	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Рабочий инвентарь и разделочные доски чистые	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все рабочие поверхности чистые	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Мясорубка исправная, чистая	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Вакууматор исправный, чистый	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Бактерицидная лампа исправная, чистая, журнал работы заполнен	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ножи целые, в чистом состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Стерилизатор ножей в чистом состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Разделочные доски чистые, обеспечен вертикальный способ хранения без соприкосновения инвентаря друг с другом	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Персонал следует правилам личной гигиены и санитарии, кожные покровы целые, раны и порезы отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Рабочая униформа и внешний вид персонала соответствует утвержденным стандартам, украшения отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В цехе отсутствуют личные вещи сотрудников и еда	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Мусорные баки в целом состоянии, отходами и мусором не переполнены	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 5. ГОРЯЧИЙ ЦЕХ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
В помещении цеха поддерживается чистота и порядок, пол и стены чистые	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Холодильное оборудование исправно, положенные температурные режимы выдерживаются	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Прочее оборудование исправное, чистое	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На холодильных столах чистота и порядок	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Продукция хранится в зоне упорядоченно, правило товарного соседства соблюдается	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Фритюр включен, выдерживается положенный температурный режим	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Фритюрный журнал заполнен	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Плиты работают, чистые	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Пароконвектомат исправный, чистый	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Освещение в исправном состоянии, все лампы целые, горят	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На полках чисто	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Выполнена маркировка всей продукции	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Вытяжная система находится во включенном состоянии, маслосборник и маслоуловители чистые	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Весы во включенном состоянии, исправные и откалиброванные	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Разделочные доски чистые, целые, без трещин и сколов, промаркированы, неприятные запахи отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ножи целые, хорошо наточены	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Униформа и внешний вид персонала соответствует утвержденным стандартам, часы и украшения отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Персонал следует правилам личной гигиены и санитарии, кожные покровы целые, раны и порезы отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В цехе отсутствуют личные вещи сотрудников и еда	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 6. ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
В цехе поддерживается чистота и порядок, пол, стены и потолок чистые	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Холодильное оборудование исправно, положенные температурные режимы выдерживаются	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На холодильных столах чистота и порядок	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Продукция хранится в зоне упорядоченно, правило товарного соседства соблюдается	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Освещение в исправном состоянии, все лампы целые, горят	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На полках чисто	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		



Весы во включенном состоянии, исправные и откалиброванные	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Разделочные доски чистые, целые, без трещин и сколов, промаркированы, неприятные запахи отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ножи целые, хорошо наточены, выполнена маркировка по цеху	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ротация соблюдается	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Униформа и внешний вид персонала соответствует утвержденным стандартам, часы и украшения отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Персонал следует правилам личной гигиены и санитарии, кожные покровы целые, раны и порезы отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В цехе отсутствуют личные вещи сотрудников и еда	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 7. КАМЕРА ИНТЕНСИВНОГО ОХЛАЖДЕНИЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Хранение всех продуктов осуществляется в гастроемкостях	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Выполнена маркировка всех контейнеров	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В камере поддерживается чистота	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Просроченная продукция отсутствует	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Журналы камеры интенсивного охлаждения заполнены (санитарная обработка, температура)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 8. ПЕКАРНЫЙ ЦЕХ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Стены и пол чистые	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Просроченная продукция отсутствует	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Чистота печи	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Чистота спижек	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Чистота инвентаря	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		



Чистота тестомеса	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Чистота растоечного шкафа	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Антисептик для рук, мыло и салфетки в наличии, запас достаточный	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Дозатор в рабочем состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В морозильной камере чисто, просроченная продукция отсутствует	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Мусорное ведро не переполнено	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Холодильное оборудование в рабочем состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На холодильных столах чистота и порядок	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В пекарном цехе отсутствуют личные вещи сотрудников и еда	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 9. УЧАСТОК СБОРКИ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Чистота рабочей поверхности	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Вакууматор исправный, чистый	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Аппарат для газирования упаковки исправный, чистый	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Средство для уборки на пищевых производствах «Ph Promline AL 01» в наличии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Средство технологическое вспомогательное «Надуксусная кислота, марка НУК 15» в наличии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Промаркированная продукция хранится в холодильнике, сроки годности соблюдаются	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Рабочая униформа и внешний вид персонала соответствуют утвержденным стандартам, украшения отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Персонал следует правилам личной гигиены и санитарии, кожные покровы целые, раны и порезы отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Личные вещи персонала (включая продукты питания) отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 10. КАМЕРА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Заполнен чек-лист санитарной обработки	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Заполнен чек-лист контроля температурного режима	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Холодильное оборудование в исправном состоянии, температурный режим по номиналу	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Внутри камеры чисто	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Горячая продукция отсутствует	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Остатки продукции отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Выполнена маркировка всей продукции	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 11. КОРЕННОЙ ЦЕХ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
В помещении цеха поддерживается чистота и порядок, пол и стены чистые	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Рабочие весы в исправном состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Личные вещи персонала (включая продукты питания) отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ящики используются только по прямому назначению (для овощей)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 12. КАМЕРА СЫПУЧЕЙ ПРОДУКЦИИ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Внутри камеры чисто	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Правило товарного соседства соблюдается	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдаются сроки годности	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хранение всех продуктов осуществляется на полках	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 13. МОЕЧНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ (МОЙКА)

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
В зоне моечной поддерживается достаточный уровень санитарии, обеспечена чистота полов, стен, раковин	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Под мойкой чисто, включая слив, трубы и жируловитель	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Посторонние предметы в зоне моечной отсутствуют (личные вещи сотрудников и т.д.)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Поддерживается чистота всех рабочих поверхностей (производственные ванны, столы, полки и т.д.)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Мусорный бак в закрытом состоянии, пакет в наличии (если бак заполнен, то не более чем на 2/3 своего объема)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Производственный инвентарь и посуда размещаются по местам своего хранения	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Внешний вид сотрудника мойки соответствует стандартам (фартук, головной убор, перчатки, обувь закрытая)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Дезинфицирующий раствор в наличии, маркировка имеется, сроки годности актуальные	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Поточность мойки посуды соблюдается	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В процессе мытья посуды используется утвержденное средство (раствор обновляется по мере необходимости, емкость хранения подписана)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Инструкции по использованию моющих средств и оборудования в наличии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Аксессуары для мытья посуды чистые, целые, хранение организовано в специальной емкости (щетки и ветошь)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Металлические мочалки и губки не используются	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хранение посуды организовано на чистых стеллажах и столах (не менее полуметра от пола)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Степень помывки посуды и инвентаря качественная, следы остатков продукции отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Обеспечено хранение инвентаря в сухом и чистом контейнере, ручками по направлению к верху	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Место сбора грязной / чистой посуды обозначено	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Посудомоечная машина в исправном состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудник мойки в состоянии внятно объяснить, каким образом приготовить моющий раствор, в каком месте взять дез. раствор и как правильно выполняется процедура мытья	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 14. СКЛАДСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Пирометр имеется, в исправном состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Гигрометр имеется, в исправном состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Датчики температуры холодильного оборудования в исправном состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Холодильные камеры оснащены силиконовыми шторами, закрывающими проход	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В морозильной камере отсутствуют признаки неисправной работы (наледь, следы оттайки, аномальные звуки и т.д.)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хранение продукции осуществляется на минимально допустимом расстоянии от вентилятора	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Обеспечены условия хранения всех продуктов и полуфабрикатов согласно указаниям и рекомендациям на упаковке	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Правило товарного соседства соблюдается	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Принцип ротации FIFO соблюдается (First In / First Out)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Отсутствует продукция с признаками некорректной маркировки (непромаркированная, перемаркированная, двойная маркировка)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Отсутствует продукция и полуфабрикаты с признаками порчи и просроченными сроками годности	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хранение упаковки не осуществляется прямо на полу или в одной таре с моющими средствами и хозяйственными принадлежностями	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 15. СТОЛОВАЯ ДЛЯ ПЕРСОНАЛА

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
В помещении столовой поддерживается чистота и порядок, на столах чисто, хранение продуктов осуществляется в закрытом виде с маркировкой	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Раковина для мойки и столовая посуда чистые, подписанная емкость с моющим средством в наличии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Подписанная емкость с чистой ветошью в наличии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Холодильник в рабочем состоянии, чистый, наледь отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Все продукты промаркированы, «просрочка» отсутствует	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
--	---	--	--

## БЛОК 16. РАЗДЕВАЛКА И ДУШЕВАЯ ДЛЯ ПЕРСОНАЛА

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
В помещении раздевалки поддерживается чистота и порядок, мусор и брошенная не помытая посуда отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Обеспечено раздельное хранение уличной одежды/обуви и рабочей униформы/обуви	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Обувь не хранится на полу	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Рабочая униформа (спец. одежда) хранится в пакетах	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Раздевалка оснащена исправным сушильным шкафом (внутри и снаружи порядок, неприятные запахи отсутствуют)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В помещении душевой чистота и порядок, неприятные запахи и следы ржавчины/плесени отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Душ в исправном состоянии (лейка, смеситель)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 17. САМУЗЕЛ ДЛЯ ПЕРСОНАЛА

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
В туалете для сотрудников поддерживается чистота и порядок, неприятные запахи отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Туалет обеспечен целым крючком для размещения санитарной одежды	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Информационный знак о запрете курения расположен на видном месте	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Зеркала и сантехника в исправном состоянии (смесители, унитазы, сушилка для рук)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Раковина чистая, подача воды осуществляется	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Средства и расходники для мытья рук в наличии, запас достаточный (мыло, бумажные полотенца, салфетки, антисептик, инструкция по мытью рук)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Уборочный инвентарь в хорошем состоянии, чистый, промаркирован (ведро, совок, ветоши раковина/унитаз, щетка, перчатки)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Мусорное ведро не переполнено	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Унитазный ершик имеется	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Дозаторы в исправном состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
--------------------------------	---	--	--

## БЛОК 18. МОПОВАЯ / ЗОНА ХРАНЕНИЯ МОЩИХ СРЕДСТВ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Раковина чистая, подача воды осуществляется	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Дозатор в рабочем состоянии, подключение средств выполнено по схеме	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Мерные стаканы для ручного разведения средств в наличии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Список утвержденных к использованию моющих и дез. средств в наличии (с инструкцией по разведению)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Емкости, в которых хранятся разведенные дез. средства подписаны по инструкции	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Для хранения моющих и дез. средств выделен специальный (подписанный) стеллаж	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Уборочный инвентарь в хорошем состоянии, подписан, хранение осуществляется в подвешенном состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Не допускается соприкосновение уборочного инвентаря, предназначенного для уборки разных зон	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ведра чистые, пустые	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

### ДОПОЛНИТЕЛЬНО

--	--