

Готовый чек-лист по пищевой безопасности (темная кухня, фабрика еды, комбинат питания)



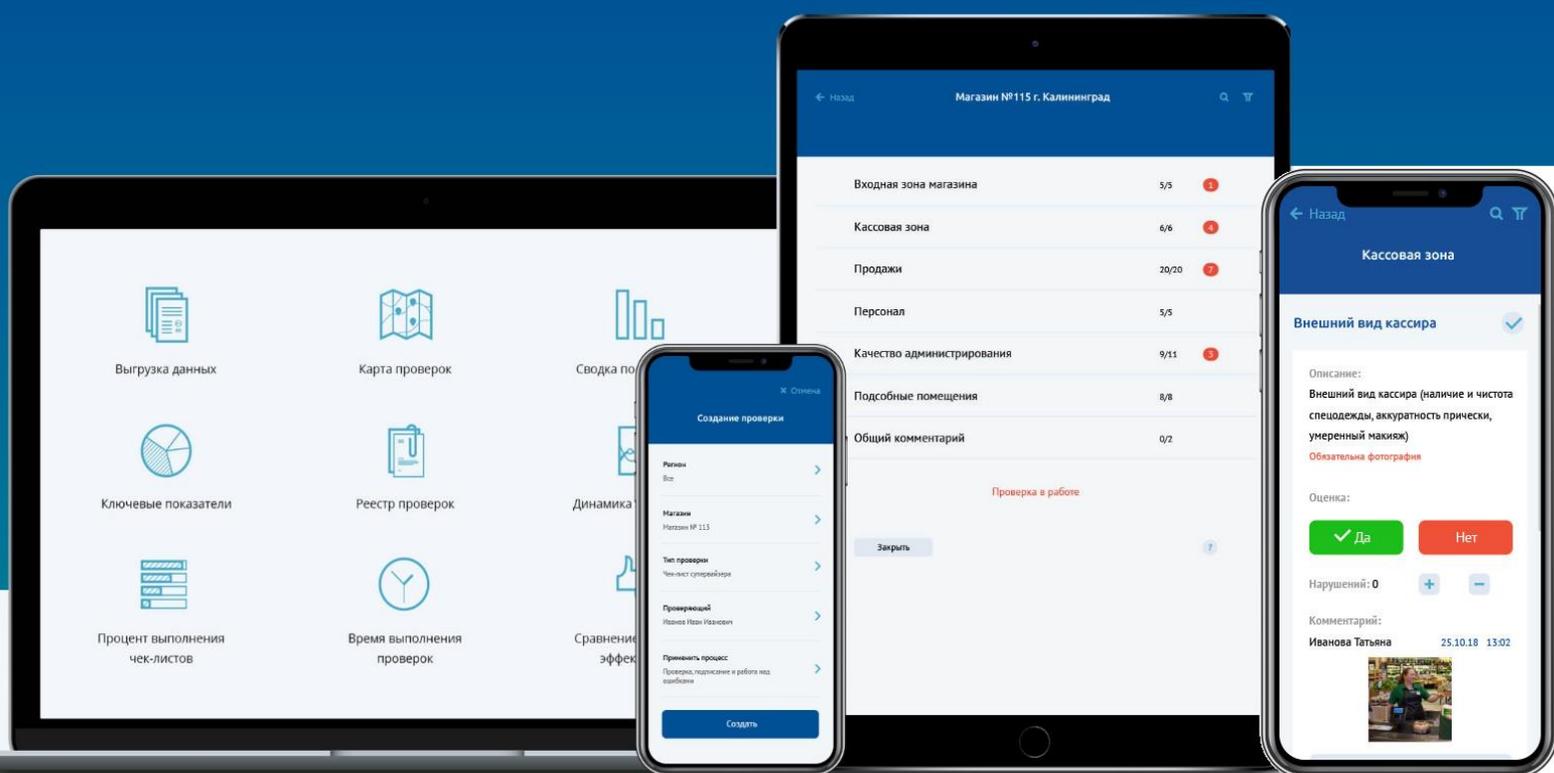
Доступно в RETAILQA™

8 800 250 33 28

<https://rtlq.ru/>

info@retailqa.ru

Используйте электронный чек-лист по пищевой безопасности (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

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

*Доступно в RETAILQA

ЗАПОЛНЯЕТСЯ АУДИТОРОМ ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРОВЕРКИ

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

*Доступно в RETAILQA

БЛОК 1. ОБЪЕКТ СНАРУЖИ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Мусорные контейнеры в хорошем состоянии, не поврежденные, оснащены крышками	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На мусорной площадке поддерживается чистота и порядок	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Мусор вывозится на ежедневной основе	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На прилегающей к объекту территории поддерживается чистота и порядок, мусор, окурки, пустые банки отсутствуют (включая зону служебного входа, лестничные пролеты, коридоры, парковку)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Системы вентиляции и кондиционирования исправные, чистые (кондиционеры, тепловая завеса)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На входе размещен грязезащитный противоскользящий коврик	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 2. ЗОНА РАЗМЕЩЕНИЯ КУРЬЕРОВ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Помещение для размещения / отдыха сотрудников службы доставки в хорошем состоянии, поддерживается чистота и порядок	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Стеллажи для хранения сумок в целом состоянии, чистые	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сумки в хорошем состоянии, чистые, не рваные	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сумки не бросают на улице, на оставляют на земле или на полу	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Стандарты обработки сумок курьерами соблюдаются	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Место для обработки сумок расположено в удалении от зоны выдачи заказов (хранения продукции и упаковки)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В наличии промаркированный и подписанный дез. раствор положенной концентрации и чистая ветошь (емкость подписана)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 3. ОФИСНЫЕ И СЛУЖЕБНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ

Офисное помещение чистое	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В санузле поддерживается чистота и порядок, сантехника исправная и чистая (унитазы, раковины, смесители, ершик, дверцы, крючки, полки, зеркала и т.д.)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Туалетные принадлежности в наличии, запас достаточный (туалетная бумага, подписанные мыло и антисептик, бумажные полотенца / салфетки)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В раздевалках для персонала чистота и порядок	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Шкафчики в хорошем состоянии, чистые, мусор отсутствует (включая уже использованные средства индивидуальной защиты)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Рабочая обувь и одежда хранятся отдельно от уличной (личной) одежды	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В душевой чисто, сантехника исправная	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Мусорные баки целые и чистые, если заполнены, то не более 2/3 максимального объема, имеется маркировка ТКО	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Мусорные пакеты в наличии, педальный механизм в исправном состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Во всех офисных и служебных помещениях мусор отсутствует	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Стандарты обращения с отходами и их утилизацией соблюдаются	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 4. СТОЛОВАЯ ДЛЯ СОТРУДНИКОВ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
В помещении столовой для сотрудников поддерживается чистота и порядок	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В столовой не оставляют на ночь грязную посуду, продукты и остатки пищи	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все оборудование исправное, чистое	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Просроченные продукты отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Имеется график приема пищи, посещение столовой по графику	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 5. КУХНЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ

На входе в помещение кухни имеется липкий коврик (покрытие меняется по факту загрязнения)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На входе в помещение кухни есть подписанные держатели с одноразовыми СИЗ (халаты, бахилы, шапочки и набородники для мужчин)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На держателях не хранят ничего кроме СИЗ (личные вещи и т.д.)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Средства для мытья и обработки рук в наличии (мыло, антисептик, бумажные полотенца)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Бумажные полотенца используются только с держателя	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Дозаторы со средствами чистые, подписаны	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Раковина для мытья рук в хорошем состоянии, чистая, подписана, используется только по прямому назначению	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В помещении кухни поддерживается чистота и порядок (стены, потолки, пол)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Стоки, вытяжки, вытяжные зонты и коммуникации чистые	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все вытяжные отверстия полностью закрыты решетками	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Жироуловители в чистом состоянии, запах отсутствует, посторонние предметы не хранятся	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Бактерицидные рециркуляторы в рабочем состоянии, чистые, замены не требуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Корпуса устройств имеют наклейку с информацией о сроке службы, дате установки, сроке замены лампы и типе инсталлированной лампы	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Освещение в исправном состоянии, все источники освещения работают (включая вытяжку)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Оголенные провода отсутствуют (оборудование, помещение)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Приточная вентиляция исправна, вытяжки во включенном состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 6. МОПОВАЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
В помещении МОПовой поддерживается чистота и порядок	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В наличии все утвержденные моющие и дезинфицирующие средства	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Моющие и дез. средства не просрочены, маркировки имеются	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Выполнено подключение моющих и дез. средств (пищевые и санитарные зоны)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Дозатор в исправном состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Имеется весь необходимый для проведения уборок инвентарь, использование согласно цветовой кодировке	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Инвентарь в целом состоянии, промаркирован, хранение осуществляется в подвешенном виде	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Для хранения пустых канистр и пульверизаторов выделена отдельная подписанная полка	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 7. МОЕЧНАЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
В помещении моечной поддерживается чистота и порядок, пол, стены, стеллажи и оборудование чистые	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Противоскользящий коврик имеется	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Пространство вокруг мойки чистое, включая трубы и слив	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Раковина для мытья рук используется только по прямому назначению (не для производственных процессов)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Бумажные полотенца используются только с держателя	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Уборочный инвентарь имеет маркировку, хранение осуществляется в подвешенном состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Применение уборочного инвентаря осуществляется согласно цветовой кодировке	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 8. СКЛАДСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
В складских помещениях поддерживается чистота и порядок, мусор и посторонние предметы отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В складских помещениях отсутствуют сотрудники, должностные обязанности которых не связаны с осуществлением складской деятельности (хранение продукции и упаковка)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Пирометр и гигрометр в рабочем состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Температура на складах не превышает регламентированного значения	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Расходники, упаковочные материалы, бакалея хранятся отдельно от моющих и дез. средств	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Транспортная упаковка не хранится над продукцией в собственной упаковке (и никак не контактирует с ней)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хранение оборотной тары осуществляется на поддонах в подсобных помещениях	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Запрещается использование ящиков не по назначению (для хранения инструментов, уборочного инвентаря и прочих материалов)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 9. ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Кухонное оборудование в рабочем состоянии, чистое, используется только по своему прямому назначению	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Отсутствует оборудование с не снятой транспортной упаковкой / пленкой	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
При работе с оборудованием соблюдается техника безопасности	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Кухонный инвентарь в надлежащем состоянии, чистый, используется исключительно по своему прямому назначению с соблюдением всех норм предосторожности и техники безопасности	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Эксплуатация ножей и досок осуществляется согласно регламенту (принятым стандартам)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ложки, щипцы и прочий раздаточный инвентарь не используется в «смешанном режиме» (для разных типов продукции)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Холодильное и морозильное оборудование в рабочем состоянии, чистое, видимые повреждения и аномальный шум отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Наледь и следы оттайки отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Температурные датчики исправны, температура соответствует номиналу (холодильники +2...+6°C, морозильники -16...-18°C)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Уплотнительные резинки целые, чистые, изоляция стыков не нарушена	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На холодильном и морозильном оборудовании не размещаются посторонние предметы	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Вход в камеру оснащен силиконовыми шторками	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Стандарты мойки соблюдаются, оборудование используется по прямому назначению	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Обеспечено раздельное хранение чистой и грязной посуды	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Хранение чистой посуды осуществляется на стеллажах «вверх дном»	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Засоры в раковинах отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Регламент процесса мойки кухонной посуды соблюдается (сотрудник мойки в перчатках удаляет остатки продукции с их последующей утилизацией в мусорный бак ТКО, далее проводится мойка посуды с применением щетки и спец. средства, затем проводится ополаскивание посуды с использованием душирующего устройства)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Использование моющих и дез. средств осуществляется через дозаторы	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Дезинфекция кухонного инвентаря проводится на ежедневной основе	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Во время идущих тех. процессов не проводится генеральная уборка кухни с использованием моющих средств (исключение - мытье полов)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
При наличии в помещении кухни / мойки окон, во время тех. процессов окна закрыты, в вытяжной зонте вставлены решетки	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все средства для мойки и дезинфекции хранятся исключительно в зоне мойки (включая рабочие растворы, средства для помывки оборудования, кофе-машин и т.д.)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Бытовая химия не применяется	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Моющие средства хранятся в подписанных емкостях	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
При обращении с моющими и дез. средствами не используются пищевые емкости	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ветошь и абразивные губки хранятся в отдельных подписанных емкостях	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Запрещено использование тары от пищевых продуктов для дальнейшей работы с ними (допускается использование только кухонной посуды)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хранение расходных материалов осуществляется в закрытой емкости (пергамент, пищевая пленка, фасовочные пакеты и т.д.)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Запрещено повторное использование пергамента	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хранение одноразовой посуды и приборов осуществляется на полках и стеллажах в закрытых боксах или на подставках (в перевернутом состоянии, отдельно от пищевых продуктов)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хранение одноразовой упаковки и материалов для транспортировки готовой продукции осуществляется на полках и стеллажах в закрытых боксах или на подставках (в перевернутом состоянии, отдельно от пищевых продуктов)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 10. РАБОЧИЕ ТЕХ. ПРОЦЕССЫ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Порядок приемки поставок продукции соблюдается, продукция разбирается своевременно, без неоправданных задержек	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
При приемке продукция не хранится более двух часов вне холодильного оборудования	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Процедура размораживания (дефростации) выполняется строго по регламенту	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Запрещается размораживание продукции в теплой / горячей воде или СВЧ	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Запрещается повторно замораживать дефростированную продукцию	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хранение продукции осуществляется в соответствии с условиями ее хранения	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Запрещается хранение лопаток, ложек и щипцов в емкостях с продуктами	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Запрещается хранение продукции в жестяных банках (выполняется перемещение в пищевые емкости)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
При хранении продукции соблюдается правило товарного соседства (необработанные ФРОВ и зелень хранятся на отдельных полках и не пересекаются с готовой и обработанной продукцией)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Вся вскрытая упаковка для пищевых продуктов имеет маркировку производителя, первичные маркировки сохраняются	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Вся вскрытая продукция имеет маркировку производителя, хранение первичных маркировок осуществляется в подписанных емкостях	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Отсутствуют факты переклейки даты и времени изготовления и вскрытия продукции	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Продукция не докладывается из одной партии в другую	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Продукция маркируется своевременно	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все заготовки идут с маркировкой изготовления и сроками годности	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Процесс маркировки осуществляется с помощью двухстрочного маркировочного пистолета	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
По маркировке визуально четко определяется вид заготовок	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На кухне отсутствуют просроченные продукты (имеющие признаки порчи), а также продукты без положенной документации	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Просроченные и некачественные продукты не используются для приготовления	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Заготовки свободны от следов инородных включений (битой скорлупы, остатков другой продукции и т.д.)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Во время работы с готовой продукцией и при порционировании блюд персонал в обязательном порядке использует одноразовые перчатки	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Отсутствуют посторонние предметы, не имеющие отношения к производственным тех. процессам (на рабочих местах, в зонах и участках приготовления пищи)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В производственных зонах и участках нет предметов в стекле (стеклянная тара обернута пищевой пленкой)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В производственных зонах и участках отсутствует транспортная упаковка, брошенные ящики, яичные решетки, гофрокороба, пленка из полиэтилена и т.д.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Кухня оборудована исправным и чистым термомощупом	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Персонал (повара) знают температуру отдачи блюд и используют термомощуп для контроля температуры	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Свежая зелень, ФРОВ, ягоды и грибы обрабатываются по утвержденным стандартам	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Персонал (повара) умеют правильным образом (в соответствии со стандартами) выполнять обработку свежей зелени, ФРОВ, ягод и грибов	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 11. ВРЕДИТЕЛИ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Выполнена процедура «предподготовки» к дезинсекции и дератизации	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
При проведении дезинсекции и дератизации крышки термосумок находятся в закрытом состоянии (либо накрываются пакетами)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Инсектицидные лампы исправные чистые	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Расположение инсектицидного оборудования выполнено таким образом, чтобы «не накрывать» рабочие поверхности, упаковку или продукцию	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Следы деятельности вредителей на объекте отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 12. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЕРСОНАЛ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Внешний вид персонала пищевого производства соответствует утвержденным стандартам (одежда, брюки, носки, обувь закрытая, волосы убраны под шапочку)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

На поварах и мойщиках нет украшений, часов, браслетов и остро-колющих предметов (шпилек, заколок)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Обувь сотрудников сделана из материалов, нерезистентных к процедурам мойки и дезинфекции (подошва обуви с фиксацией пятки, не скользящая, без шнурков, целая и чистая)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Персонал соблюдает правила посещения санузла	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Не допускается выход персонала в рабочей одежде и обуви из производственных цехов и помещений на улицу	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Мытье рук и процедура дезинфекции выполняются согласно утвержденным стандартам	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Мытье рук выполняется в раковине для мойки, технологические раковины для мытья рук не используются	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Персонал не принимает пищу и напитки на своих рабочих местах	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Собственные продукты питания хранятся в холодильнике в помещении для приема пищи	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Запрещается употреблять продукты и напитки подлежащие утилизации	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Персонал пищевого производства не использует ПК и прочее оборудование в личных целях (для игр, просмотра видео, соц. сетей и т.д.)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 13. ВНУТРЕННЯЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
На объекте имеются все обязательные договоры в распечатанном виде	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В наличии журнал учета температуры холодильного оборудования (заполнение систематическое, ведение корректное)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В наличии журнал учета температуры и влажности складских помещений (заполнение систематическое, ведение корректное)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В наличии журнал входного контроля пищевой продукции (заполнение систематическое, ведение корректное)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В наличии (в распечатанном виде) журнал контроля t отдачи готовых блюд (заполнение систематическое, ведение корректное)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Чек-листы уборки туалетов в наличии в распечатанном виде (заполнение систематическое, ведение корректное)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
График проведения генеральных уборок в наличии в распечатанном виде (заполнение систематическое, ведение корректное)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
График проведения дезинфекции в наличии в распечатанном виде (заполнение систематическое, ведение корректное)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

<p>Весь персонал имеет актуальные оригиналы личных медицинских книжек (ЛМК)</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>В ЛМК есть все положенные прививки и пройденные медосмотры</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Журналы «входного фильтра» в наличии, заполнение систематическое, ведение корректное (включая записи о посетителях)</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

--	--