

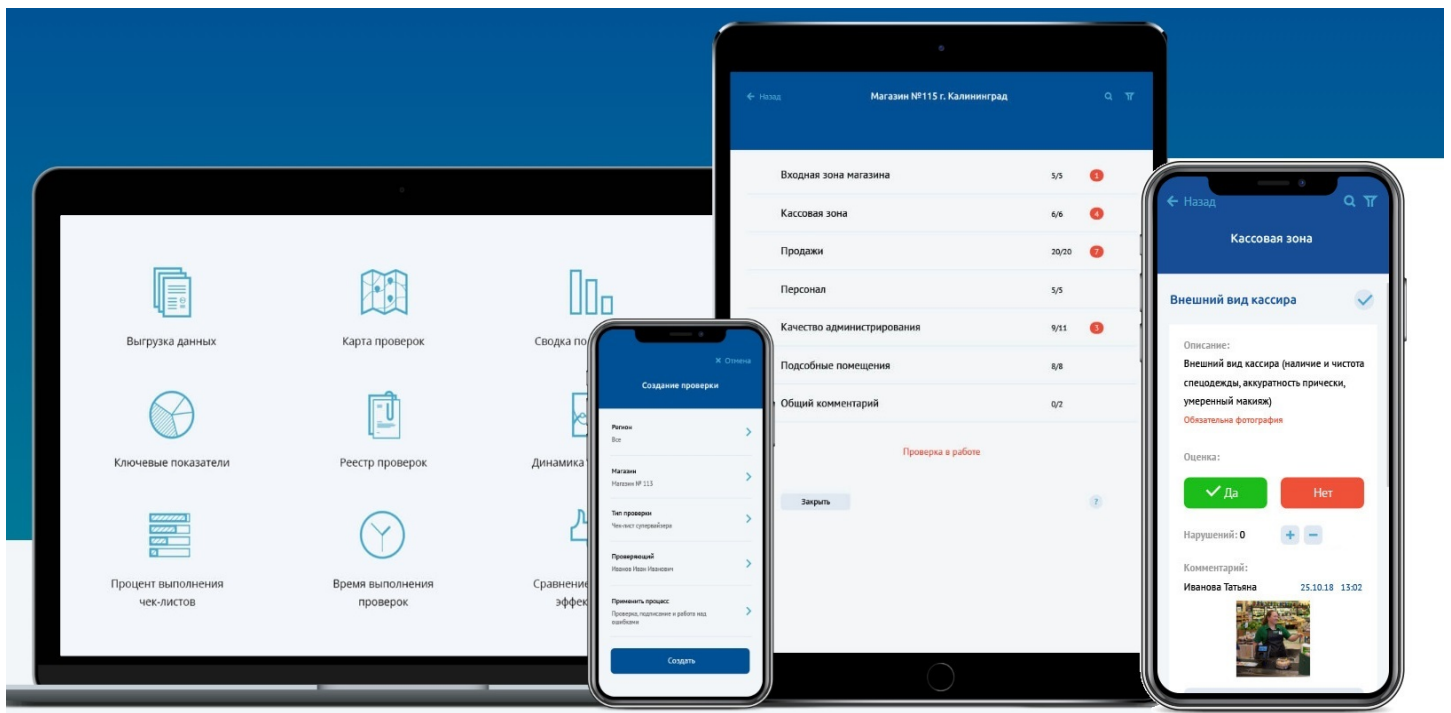


Чек-лист подготовки собственного пищевого производства к визиту надзорных органов (Роспотребнадзора)

Доступно на платформе RETAILIQA

т. 8 800 250 33 28 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 подготовки собственного пищевого производства к визиту
надзорных органов (Роспотребнадзора)**

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. МЯСНОЙ ЦЕХ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
1.1 При приемке сырья строго соблюдается установленный температурный режим.			
1.2 Вся продукция имеет маркировку, соответствующую требованиям Технического регламента Таможенного союза.			
1.3 На каждую партию сырья имеется полный комплект сопроводительных документов, подтверждающих качество.			
1.4 Весь товар размещен на поддонах для хранения.			
1.5 На складских площадях обеспечено соблюдение правил товарного соседства.			
1.6 В холодильных камерах соблюдены принципы товарного соседства.			
1.7 Все холодильные камеры оборудованы сертифицированными термометрами (паспортов приборов в наличии).			
1.8 Соблюдаются регламентированные условия хранения сырья и продуктов.			
1.9 Осуществляется постоянный контроль качества приготовления продукции.			
1.10 Наличие Технических условий (ТУ) на мясную продукцию.			
1.11 Наличие действующих деклараций о соответствии.			
1.12 Наличие Технических условий (ТУ) на кулинарную продукцию.			
1.13 Наличие Технических условий (ТУ) на хлебобулочные и кондитерские изделия.			
1.14 Разработаны и доступны на рабочих местах поваров калькуляционные карты для приготовления продукции.			
1.15 Закладка сырья при производстве продукции осуществляется строго по утвержденным нормам.			
1.16 Соблюдается технологическая последовательность производственных потоков.			
1.17 Технологический процесс изготовления продукции выполняется без отклонений.			
1.18 В зоне приготовления продукции поддерживается требуемый температурный режим.			
1.19 Организован контроль качества при хранении и поставке готовой продукции.			
1.20 Имеются документы, подтверждающие качество упаковочных материалов для пищевых продуктов.			
1.21 Соблюдены все нормативные требования к упаковке продукции для обеспечения сохранности качества.			
1.22 На товар нанесена корректная маркировка в соответствии с действующими нормативно-техническими документами.			
1.23 В зоне комплектации заказов соблюдается установленный температурный режим.			

1.24 Соблюдается температурный режим на всех этапах хранения продукции.			
1.25 Наличие ветеринарных сопроводительных документов (справок).			
1.26 Наличие товарно-транспортных накладных (ТТН) с информацией о сертификатах.			
1.27 Для производственных процессов имеется полный набор всех необходимых помещений, соответствующих требованиям СанПиН.			
1.28 Все помещения содержатся в чистоте: полы без повреждений, стены чистые, потолки без протечек и следов плесени.			
1.29 Весь рабочий инвентарь промаркирован.			
1.30 Наличие на рабочих местах инструкций по применению дезсредств и документов, подтверждающих законность их использования.			
1.31 Тара содержится в чистоте, соблюдается график ее санитарной обработки.			
1.32 Ведется журнал входного контроля сырья и журнал выпуска готовой продукции.			
1.33 наличие бактерицидных установок и утвержденного графика кварцевания помещений.			
1.34 Персонал своевременно проходит медицинские осмотры, медицинские книжки оформлены надлежащим образом.			
1.35 действует договор на вывоз твердых бытовых отходов (ТБО).			
1.36 Действуют договоры на проведение дератизации, дезинфекции и дезинсекции.			
1.37 Имеются протоколы лабораторных испытаний продукции.			
1.38 Вся готовая продукция хранится на поддонах или в специализированном технологическом оборудовании.			

БЛОК 2. ЦЕХ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
2.1 При приемке сырья строго соблюдается установленный температурный режим.			
2.2 Вся продукция имеет маркировку, соответствующую требованиям Технического регламента Таможенного союза.			
2.3 На каждую партию сырья имеется полный комплект сопроводительных документов, подтверждающих качество.			
2.4 Весь товар размещен на поддонах для хранения.			
2.5 На складских площадях обеспечено соблюдение правил товарного соседства.			
2.6 В холодильных камерах соблюдены принципы товарного соседства.			
2.7 Все холодильные камеры оборудованы сертифицированными термометрами (паспорт прибора в наличии).			

2.8 Соблюдаются регламентированные условия хранения сырья и продуктов.			
2.9 Осуществляется постоянный контроль качества приготовления продукции.			
2.10 Наличие Технических условий (ТУ) на мясную продукцию.			
2.11 Наличие действующих деклараций о соответствии.			
2.12 Наличие Технических условий (ТУ) на кулинарную продукцию.			
2.13 Наличие Технических условий (ТУ) на хлебобулочные и кондитерские изделия.			
2.14 Разработаны и доступны на рабочих местах поваров калькуляционные карты для приготовления продукции.			
2.15 Закладка сырья при производстве продукции осуществляется строго по утвержденным нормам.			
2.16 Соблюдается технологическая последовательность производственных потоков.			
2.17 Технологический процесс изготовления продукции выполняется без отклонений.			
2.18 В зоне приготовления продукции поддерживается требуемый температурный режим.			
2.19 Организован контроль качества при хранении и поставке готовой продукции.			
2.20 Имеются документы, подтверждающие качество упаковочных материалов для пищевых продуктов.			
2.21 Соблюдены все нормативные требования к упаковке продукции для обеспечения сохранности качества.			
2.22 На товар нанесена корректная маркировка в соответствии с действующими нормативно-техническими документами.			
2.23 В зоне комплектации заказов соблюдается установленный температурный режим.			
2.24 Соблюдается температурный режим на всех этапах хранения продукции.			
2.25 Наличие ветеринарных сопроводительных документов (справок).			
2.26 Наличие товарно-транспортных накладных (ТТН) с информацией о сертификатах соответствия.			
2.27 Для обеспечения производственных процессов имеется полный набор необходимых помещений, соответствующих требованиям СанПин.			
2.28 Все помещения содержатся в чистоте: полы без повреждений, стены чистые, потолки без протечек и следов плесени.			
2.29 Весь рабочий инвентарь промаркирован.			
2.30 Наличие на рабочих местах инструкций по применению дезсредств и документов, подтверждающих законность их применения на производстве.			
2.31 Тара содержится в чистоте, соблюдается график ее санитарной обработки.			

2.32 Ведется журнал входного контроля сырья и журнал выпуска готовой продукции.			
2.33 Наличие бактерицидных установок и утвержденного графика кварцевания помещений.			
2.34 Персонал своевременно проходит медицинские осмотры, медицинские книжки оформлены надлежащим образом.			
2.35 Действует договор на вывоз твердых бытовых отходов (ТБО).			
2.36 Действуют договоры на проведение дератизации, дезинфекции и дезинсекции.			
2.37 Имеются протоколы лабораторных испытаний продукции.			
2.38 Вся готовая продукция хранится на поддонах или в специализированном технологическом оборудовании.			
БЛОК 3. ЦЕХ ПЕКАРНИ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
3.1 При приемке сырья строго соблюдается установленный температурный режим.			
3.2 Вся продукция имеет маркировку, соответствующую требованиям Технического регламента Таможенного союза.			
3.3 На каждую партию сырья имеется полный комплект сопроводительных документов, подтверждающих качество.			
3.4 Весь товар размещен на поддонах для хранения.			
3.5 На складских площадях обеспечено соблюдение правил товарного соседства.			
3.6 В холодильных камерах соблюдены принципы товарного соседства.			
3.7 Все холодильные камеры оборудованы термометрами (паспорта приборов в наличии).			
3.8 Соблюдаются регламентированные условия хранения сырья и продуктов.			
3.9 Осуществляется постоянный контроль качества приготовления продукции.			
3.10 Наличие Технических условий (ТУ) на мясную продукцию.			
3.11 Наличие Технических условий (ТУ) на кулинарную продукцию.			
3.12 Наличие Технических условий (ТУ) на хлебобулочные и кондитерские изделия.			
3.13 Наличие действующих деклараций о соответствии.			
3.14 Разработаны и доступны на рабочих местах поваров калькуляционные карты для приготовления продукции.			
3.15 Закладка сырья при производстве продукции осуществляется строго по утвержденным нормам.			
3.16 Соблюдается технологическая последовательность производственных потоков.			
3.17 Технологический процесс изготовления продукции выполняется без отклонений.			

3.18 В зоне приготовления продукции поддерживается требуемый температурный режим.			
3.19 Организован контроль качества при хранении и поставке готовой продукции.			
3.20 Имеются документы, подтверждающие качество упаковочных материалов для пищевых продуктов.			
3.21 Соблюдены все нормативные требования к упаковке продукции для обеспечения сохранности качества.			
3.22 На товар нанесена корректная маркировка в соответствии с действующими нормативно-техническими документами.			
3.23 В зоне комплектации заказов соблюдается установленный температурный режим.			
3.24 Соблюдается температурный режим на всех этапах хранения продукции.			
3.25 Наличие ветеринарных сопроводительных документов (справок).			
3.26 Наличие товарно-транспортных накладных (ТТН) с информацией о сертификатах.			
3.27 Для обеспечения производственных процессов имеется полный набор необходимых помещений, соответствующих требованиям СанПин.			
3.28 Все помещения содержатся в чистоте: полы без повреждений, стены чистые, потолки без протечек и следов плесени.			
3.29 Весь рабочий инвентарь промаркирован.			
3.30 Наличие на рабочих местах инструкций по применению дезсредств и документов, подтверждающих законность их применения.			
3.31 Тара содержится в чистоте, соблюдается график ее санитарной обработки.			
3.32 Ведется журнал входного контроля сырья и журнал выпуска готовой продукции.			
3.33 Наличие бактерицидных установок и утвержденного графика кварцевания помещений.			
3.34 Персонал своевременно проходит медицинские осмотры, медицинские книжки оформлены надлежащим образом.			
3.35 Действует договор на вывоз твердых бытовых отходов (ТБО).			
3.36 Действуют договоры на проведение дератизации, дезинфекции и дезинсекции.			
3.37 Имеются протоколы лабораторных испытаний продукции.			
3.38 Вся готовая продукция хранится на поддонах или в специализированном технологическом оборудовании.			
БЛОК 4. ЦЕХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ			
Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
4.1 При приемке сырья строго соблюдается установленный температурный режим.			

4.2 Вся продукция имеет маркировку, соответствующую требованиям Технического регламента Таможенного союза.			
4.3 На каждую партию сырья имеется полный комплект сопроводительных документов, подтверждающих качество.			
4.4 Весь товар размещен на поддонах для хранения.			
4.5 На складских площадях обеспечено соблюдение правил товарного соседства.			
4.6 В холодильных камерах соблюдены принципы товарного соседства.			
4.7 Все холодильные камеры оборудованы термометрами (паспортов приборов в наличии).			
4.8 Соблюдаются регламентированные условия хранения сырья и продуктов.			
4.9 Осуществляется постоянный контроль качества приготовления продукции.			
4.10 Наличие Технических условий (ТУ) на мясную продукцию.			
4.11 Наличие Технических условий (ТУ) на кулинарную продукцию.			
4.12 Наличие Технических условий (ТУ) на хлебобулочные и кондитерские изделия.			
4.13 Наличие действующих деклараций о соответствии.			
4.14 Разработаны и доступны на рабочих местах поваров калькуляционные карты для приготовления продукции.			
4.15 Закладка сырья при производстве продукции осуществляется строго по утвержденным нормам.			
4.16 Соблюдается технологическая последовательность производственных потоков.			
4.17 Технологический процесс изготовления продукции выполняется без отклонений.			
4.18 В зоне приготовления продукции поддерживается требуемый температурный режим.			
4.19 Организован контроль качества при хранении и поставке готовой продукции.			
4.20 Имеются документы, подтверждающие качество упаковочных материалов для пищевых продуктов.			
4.21 Соблюдены все нормативные требования к упаковке продукции для обеспечения сохранности качества.			
4.22 На товар нанесена корректная маркировка в соответствии с действующими нормативно-техническими документами.			
4.23 В зоне комплектации заказов соблюдается установленный температурный режим.			
4.24 Соблюдается температурный режим на всех этапах хранения продукции.			
4.25 Наличие ветеринарных сопроводительных документов (справки).			
4.26 Наличие товарно-транспортных накладных (ТТН) с информацией о сертификатах.			

4.27 Для обеспечения производственных процессов имеется полный набор необходимых помещений, соответствующих требованиям СанПин.			
4.28 Все помещения содержатся в чистоте: полы без повреждений, стены чистые, потолки без протечек и следов плесени.			
4.29 Весь рабочий инвентарь промаркирован.			
4.30 Наличие на рабочих местах инструкций по применению дезсредств и документов, подтверждающих законность их применения.			
4.31 Тара содержится в чистоте, соблюдается график ее санитарной обработки.			
4.32 Ведется журнал входного контроля сырья и журнал выпуска готовой продукции.			
4.33 наличие бактерицидных установок и утвержденного графика кварцевания помещений.			
4.34 Персонал своевременно проходит медицинские осмотры, медицинские книжки оформлены надлежащим образом.			
4.35 Действует договор на вывоз твердых бытовых отходов (ТБО).			
4.36 Действуют договоры на проведение дератизации, дезинфекции и дезинсекции.			
4.37 Имеются протоколы лабораторных испытаний продукции.			
4.38 Вся готовая продукция хранится на поддонах или в специализированном технологическом оборудовании.			

БЛОК 5. СКЛАД ХРАНЕНИЯ СУХОЙ ПРОДУКЦИИ

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
5.1 Полы содержатся в чистоте.			
5.2 Отсутствие пыли на товаре и оборудовании.			
5.3 Наличие дезинфицирующих средств в необходимом объеме.			
5.4 Наличие термометров, психрометров и сопроводительной документации на них.			
5.5 Выделена и обозначена зона для размещения бракованной продукции.			
5.6 Соблюдается установленная периодичность проведения дератизации.			
5.7 Отсутствие следов жизнедеятельности насекомых или грызунов.			
5.8 Отсутствие птиц в помещении склада.			
5.9 наличие поверенных приборов для приемки товаров и документов на них.			
5.10 Исправность системы вентиляции.			
5.11 Выделено место для хранения уборочного инвентаря.			
5.12 Наличие горячей воды в точках для мытья рук.			
5.13 Санитарное состояние туалетной комнаты соответствует требованиям санминимумов.			

БЛОК 6. СКЛАДСКОЙ ХОЛОДИЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС

Критерий проверки	Оценка	Комментарий	Срок устр.
--------------------------	---------------	--------------------	-------------------

6.1 Отсутствие пыли на хранящемся товаре.			
6.2 Полы содержатся в чистоте.			
6.3 Весы прошли поверку, сопроводительные документы в наличии.			
6.4 Наличие термометров и паспортов на них.			
6.5 Санитарное состояние туалетной комнаты соответствует требованиям санминимумов.			
6.6 Наличие горячей воды в точках для мытья рук.			
6.7 Термобоксы содержатся в чистоте.			
6.8 Полы содержатся в чистоте.			
6.9 Наличие дезинфицирующих средств в необходимом объеме.			
6.10 Выделено место для хранения уборочного инвентаря.			
6.11 Исправность системы вентиляции.			
6.12 Выделена и обозначена зона для размещения бракованной продукции.			
6.13 Санитарное состояние туалетной комнаты соответствует требованиям санминимумов.			
6.14 Наличие горячей воды в точках для мытья рук.			
6.15 Холодильные камеры содержатся в чистоте.			
6.16 Во всех камерах установлены поверенные психрометры с документацией.			
6.17 Наличие поверенных приборов для приемки товаров и документов на них.			
6.18 Транспортная тара содержится в чистоте.			
6.19 Наличие корректной маркировки на всей таре.			
6.20 Наличие полного комплекта сопроводительных документов на товар.			
6.21 Соблюдение установленного температурного режима хранения для всех категорий товаров.			

Суть чек-листа: это инструмент для подготовки пищевого производства к визиту надзорных органов (например, Роспотребнадзора). Чек-лист включает перечень критериев, которые помогают проверить соответствие производственных процессов и условий работы установленным нормам и требованиям.

Для чего может использоваться:

- X для проверки соблюдения температурного режима при приёмке, хранении и приготовлении продукции;
- X для контроля наличия необходимой документации (ТУ, декларации о соответствии, ветеринарные справки, товарно-транспортные накладные и др.);
- X для проверки состояния помещений, оборудования и инвентаря (чистота, соответствие требованиям СанПин);
- X для контроля соблюдения правил товарного соседства и условий хранения продукции;
- X для проверки ведения необходимой документации (журналы входного контроля сырья, выпуска готовой продукции, графики кварцевания и т. д.);
- X для контроля состояния упаковочных материалов и маркировки продукции.

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 повышение доверия со стороны потребителей и надзорных органов, сохранение репутации компании.