

# Готовый чек-лист проверки и аудита пищевого производства (темная кухня, фабрика еды, комбинат питания)



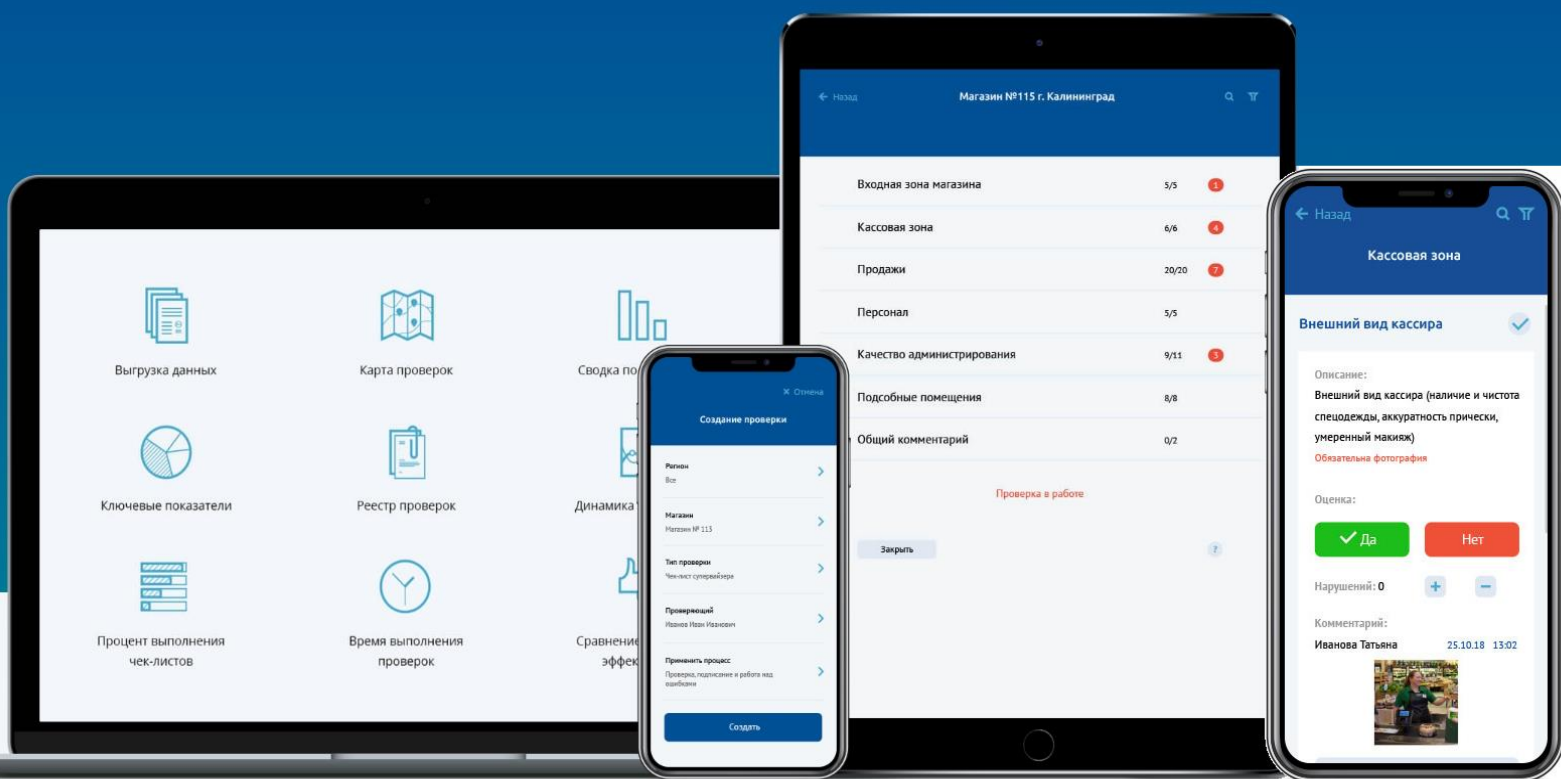
Доступно в RETAILQA™

8 800 250 33 28

<https://rtlq.ru/>

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

# Используйте электронный чек-лист проверки и аудита пищевого производства (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. ГОРЯЧИЙ ЦЕХ / РАБОЧЕЕ ПОМЕЩЕНИЕ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Осветительное оборудование в исправном состоянии, лампы работают, плафонами закрыты	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Потолок, стены, пол и места под / за оборудованием должны быть чистыми	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Вентиляционные решетки должны быть чистыми, без налетов пыли и паутины	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Температура в горячем цехе не должна превышать +25 градусов по Цельсию	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Вытяжные зонты должны быть чистыми, без видимых жировых наслоений, решетки установлены на положенном месте	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сливные трапы должны быть чистыми и не забитыми	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Рукомойники находятся в рабочем состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В зоне рукомойника доступны средства для гигиены рук, запас достаточный (мыло, антисептик, сушилка или диспенсер с салфетками для рук)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Информация о правилах мытья и обработки рук размещена на видном месте в зоне рукомойника	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Баки для отходов целые, без трещин и других видимых повреждений	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Мусорные пакеты вставлены в баки	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Баки не переполнены (до 2/3 от их объема) и сверху закрыты крышками	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Баки соответствующим образом промаркированы	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Персонал знает и выполняет правила разделения отходов и мусора	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 2. ГОРЯЧИЙ ЦЕХ / ОБОРУДОВАНИЕ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Производственный инвентарь чистый, без видимых признаков повреждений (нет сколов, трещин и прочих следов деформаций)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На производственном инвентаре выполнена маркировка с указанием цеха	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Бактерицидные лампы работают и включены (проверяется наличие наклеек с датой подключения и замены лампы)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Нейтральное оборудование чистое, исправное, без повреждений (производственные столы, производственные ванны, подтоварники, стеллажи и т.д.)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все технологическое оборудование (грили, сковороды, конвектоматы, котлы, фритюр) должно быть чистым и в рабочем состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Инсектицидные лампы включены и работают нормально	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Стерилизатор должен быть чистым, в исправном состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Стерилизатором пользуются исключительно по прямому назначению (для процедур дезинфекции инвентаря)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Холодильные камеры и камера интенсивного охлаждения должны быть в рабочем состоянии (с температурой не выше +6 градусов Цельсия)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Внутри холодильных камер должно быть чисто (пол, стены и потолок) Двери в исправном состоянии, уплотнительные резинки целые, на охладителях нет наледи	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Камера дефростации в рабочем состоянии, температура соответствует номиналу (применимо для Мясного-Рыбного цеха)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Емкости для хранения специй и сухих добавок в чистом состоянии, без внешних повреждений	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все гостроемкости и ящики чистые, в исправном состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все транспортировочные тележки должны быть чистыми	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

### БЛОК 3. ГОРЯЧИЙ ЦЕХ / САНИТАРИЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Мероприятия по уборке и дезинфекции проводятся в конце смены или в перерывы	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Запрещено использование моющих средств во время производственных процессов и в непосредственной близости с пищевыми продуктами	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Моющие и дез. средства не должны храниться в цеху, за исключением рабочих растворов в ведрах и распылителях	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Маркировка приготовленного дезинфицирующего раствора должна иметь наименование, дату, время (с указанием концентрации и срок годности)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Каждое моющее и дезинфицирующее средство должно использоваться в соответствии с рекомендациями и инструкцией	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Чистые доски продезинфицированы раствором с полным погружением (для Мясного-Рыбного цехов)

Да  
 Нет

## БЛОК 4. ГОРЯЧИЙ ЦЕХ / ПЕРСОНАЛ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Внешний вид персонала должен соответствовать утвержденным стандартам (рабочая одежда чистая, защитная маска надета, волосы полностью убраны под шапочку, ногти коротко подстрижены, лак на ногтях отсутствует, обувь закрытая)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Работники должны знать и соблюдать правила мытья и дезинфекции рук	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Личные вещи сотрудников, не относящиеся к производственному процессу (ключи, мобильные телефоны и т.д.) должны храниться в специально отведенном для этого месте с соответствующей маркировкой	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Запрещается употреблять пищу (в том числе жевательную резинку) в производственных цехах	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 5. ГОРЯЧИЙ ЦЕХ / ТЕХ. ПРОЦЕССЫ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Сроки годности продуктов соблюдаются	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Продукция с истекшим сроком годности отсутствует	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Заготовки и полуфабрикаты хранятся в закрытых емкостях (накрыты пищевой пленкой)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Созданные условия и температурный режим хранения заготовок, полуфабрикатов и готовых блюд соответствуют принятым нормам	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все емкости с заготовками, полуфабрикатами и готовыми блюдами должны быть маркированы (указана дата/время изготовления и наименование продукта)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ведется температурный контроль доведения продукции до готовности (термомощуп имеется)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Не выявлено продуктов с признаками порчи и видимых инородных включений	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Пищевые продукты не размещаются прямо на полу	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Отсутствует продукция в транспортной упаковке	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдается правило товарного соседства	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Перемещение заготовок, полуфабрикатов и готовых блюд между этажами должно осуществляться в закрытом состоянии, в контейнерах и емкостях (сверху крышка, пищевая пленка или чехол)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Производственные ванны и раковины соответствующим образом подписаны и используются в соответствии с прямым назначением	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Раковина для мытья рук не используется для проведения технологических операций	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдаются стандарты обработки зелени (овощей), для замачивания используется соляной раствор (применимо для Овощного цеха)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Использование досок и ножей осуществляется в соответствии с маркировкой	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 6. ГОРЯЧИЙ ЦЕХ / ЖУРНАЛЫ И ДОКУМЕНТАЦИЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Контроль температуры и влажности помещения цеха ведется	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Контроль процедуры стерилизации инвентаря ведется	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Заполнен журнал контроля продукции цеха	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Заполнен журнал учета температурного режима холодильного оборудования	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Заполнен журнал контроля дефростации продукции (применимо для Мясного-Рыбного цеха)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Заполнен журнал контроля посторонних (металлических) включений (применимо для Растарочного цеха)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Заполнен бракеражный журнал органолептической оценки качества продукции (применимо для Фасовочного цеха)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 7. ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ / РАБОЧЕЕ ПОМЕЩЕНИЕ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Осветительное оборудование в исправном состоянии, лампы работают, плафонами закрыты	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Потолок, стены, пол и места под / за оборудованием должны быть чистыми	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Вентиляционные решетки должны быть чистыми, без налетов пыли и паутины	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Температура в горячем цехе не должна превышать +25 градусов по Цельсию	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		



Вытяжные зонты должны быть чистыми, без видимых жировых наслоений, решетки установлены на положенном месте	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сливные трапы должны быть чистыми и не забитыми	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Рукомойники находятся в рабочем состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В зоне рукомойника доступны средства для гигиены рук, запас достаточный (мыло, антисептик, сушилка или диспенсер с салфетками для рук)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Информация о правилах мытья и обработки рук размещена на видном месте в зоне рукомойника	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Баки для отходов целые, без трещин и других видимых повреждений	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Мусорные пакеты вставлены в баки	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Баки не переполнены (до 2/3 от их объема) и сверху закрыты крышками	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Баки соответствующим образом промаркированы	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Персонал знает и выполняет правила разделения отходов и мусора	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 8. ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ / ОБОРУДОВАНИЕ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Производственный инвентарь чистый, без видимых признаков повреждений (нет сколов, трещин и прочих следов деформаций)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На производственном инвентаре выполнена маркировка с указанием цеха	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Бактерицидные лампы работают и включены (проверяется наличие наклеек с датой подключения и замены лампы)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Нейтральное оборудование чистое, исправное, без повреждений (производственные столы, производственные ванны, подтоварники, стеллажи и т.д.)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все технологическое оборудование (грили, сковороды, конвектоматы, котлы, фритюр) должно быть чистым и в рабочем состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Инсектицидные лампы включены и работают нормально	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Стерилизатор должен быть чистым, в исправном состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Стерилизатором пользуются исключительно по прямому назначению (для процедур дезинфекции инвентаря)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		



Холодильные камеры и камера интенсивного охлаждения должны быть в рабочем состоянии (с температурой не выше +6 градусов Цельсия)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Внутри холодильных камер должно быть чисто (пол, стены и потолок) Двери в исправном состоянии, уплотнительные резинки целые, на охладителях нет наледи	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Камера дефростации в рабочем состоянии, температура соответствует номиналу (применимо для Мясного-Рыбного цеха)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Емкости для хранения специй и сухих добавок в чистом состоянии, без внешних повреждений	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все габариты и ящики чистые, в исправном состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все транспортировочные тележки должны быть чистыми	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 9. ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ / САНИТАРИЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Мероприятия по уборке и дезинфекции проводятся в конце смены или в перерывы	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Запрещено использование моющих средств во время производственных процессов и в непосредственной близости с пищевыми продуктами	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Моющие и дез. средства не должны храниться в цеху, за исключением рабочих растворов в ведрах и распылителях	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Маркировка приготовленного дезинфицирующего раствора должна иметь наименование, дату, время (с указанием концентрации и срок годности)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Каждое моющее и дезинфицирующее средство должно использоваться в соответствии с рекомендациями и инструкцией	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Чистые доски продезинфицированы раствором с полным погружением (для Мясного-Рыбного цехов)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 10. ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ / ПЕРСОНАЛ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Внешний вид персонала должен соответствовать утвержденным стандартам (рабочая одежда чистая, защитная маска надета, волосы полностью убраны под шапочку, ногти коротко подстрижены, лак на ногтях отсутствует, обувь закрытая)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Работники должны знать и соблюдать правила мытья и дезинфекции рук	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Личные вещи сотрудников, не относящиеся к производственному процессу (ключи, мобильные телефоны и т.д.) должны храниться в специально отведенном для этого месте с соответствующей маркировкой	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Запрещается употреблять пищу (в том числе жевательную резинку) в производственных цехах	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 11. ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ / ТЕХ. ПРОЦЕССЫ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Сроки годности продуктов соблюдаются	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Продукция с истекшим сроком годности отсутствует	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Заготовки и полуфабрикаты хранятся в закрытых емкостях (накрыты пищевой пленкой)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Созданные условия и температурный режим хранения заготовок, полуфабрикатов и готовых блюд соответствуют принятым нормам	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все емкости с заготовками, полуфабрикатами и готовыми блюдами должны быть маркированы (указана дата/время изготовления и наименование продукта)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ведется температурный контроль доведения продукции до готовности (термомощуп имеется)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Не выявлено продуктов с признаками порчи и видимых инородных включений	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Пищевые продукты не размещаются прямо на полу	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Отсутствует продукция в транспортной упаковке	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдается правило товарного соседства	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Перемещение заготовок, полуфабрикатов и готовых блюд между этажами должно осуществляться в закрытом состоянии, в контейнерах и емкостях (сверху крышка, пищевая пленка или чехол)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Производственные ванны и раковины соответствующим образом подписаны и используются в соответствии с прямым назначением	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Раковина для мытья рук не используется для проведения технологических операций	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдаются стандарты обработки зелени (овощей), для замачивания используется соляной раствор (применимо для Овощного цеха)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Использование досок и ножей осуществляется в соответствии с маркировкой	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 12. ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ / ЖУРНАЛЫ И ДОКУМЕНТАЦИЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Контроль температуры и влажности помещения цеха ведется	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Контроль процедуры стерилизации инвентаря ведется	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Заполнен журнал контроля продукции цеха	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Заполнен журнал учета температурного режима холодильного оборудования	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Заполнен журнал контроля дефростации продукции (применимо для Мясного-Рыбного цеха)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Заполнен журнал контроля посторонних (металлических) включений (применимо для Растарочного цеха)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Заполнен бракеражный журнал органолептической оценки качества продукции (применимо для Фасовочного цеха)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 13. МЯСО-РЫБНЫЙ ЦЕХ / РАБОЧЕЕ ПОМЕЩЕНИЕ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Осветительное оборудование в исправном состоянии, лампы работают, плафонами закрыты	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Потолок, стены, пол и места под / за оборудованием должны быть чистыми	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Вентиляционные решетки должны быть чистыми, без налетов пыли и паутины	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Температура в горячем цехе не должна превышать +25 градусов по Цельсию	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Вытяжные зонты должны быть чистыми, без видимых жировых наслоений, решетки установлены на положенном месте	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сливные трапы должны быть чистыми и не забитыми	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Рукомойники находятся в рабочем состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В зоне рукомойника доступны средства для гигиены рук, запас достаточный (мыло, антисептик, сушилка или диспенсер с салфетками для рук)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Информация о правилах мытья и обработки рук размещена на видном месте в зоне рукомойника	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Баки для отходов целые, без трещин и других видимых повреждений	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Мусорные пакеты вставлены в баки	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Баки не переполнены (до 2/3 от их объема) и сверху закрыты крышками	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Баки соответствующим образом промаркированы	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Персонал знает и выполняет правила разделения отходов и мусора	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 14. МЯСО-РЫБНЫЙ ЦЕХ / ОБОРУДОВАНИЕ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Производственный инвентарь чистый, без видимых признаков повреждений (нет сколов, трещин и прочих следов деформаций)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На производственном инвентаре выполнена маркировка с указанием цеха	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Бактерицидные лампы работают и включены (проверяется наличие наклеек с датой подключения и замены лампы)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Нейтральное оборудование чистое, исправное, без повреждений (производственные столы, производственные ванны, подтоварники, стеллажи и т.д.)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все технологическое оборудование (грили, сковороды, конвектоматы, котлы, фритюр) должно быть чистым и в рабочем состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Инсектицидные лампы включены и работают нормально	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Стерилизатор должен быть чистым, в исправном состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Стерилизатором пользуются исключительно по прямому назначению (для процедур дезинфекции инвентаря)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Холодильные камеры и камера интенсивного охлаждения должны быть в рабочем состоянии (с температурой не выше +6 градусов Цельсия)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Внутри холодильных камер должно быть чисто (пол, стены и потолок) Двери в исправном состоянии, уплотнительные резинки целые, на охладителях нет наледи	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Камера дефростации в рабочем состоянии, температура соответствует номиналу (применимо для Мясного-Рыбного цеха)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Емкости для хранения специй и сухих добавок в чистом состоянии, без внешних повреждений	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все гастроемкости и ящики чистые, в исправном состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Все транспортировочные тележки должны быть чистыми	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
--	---	--	--

## БЛОК 15. МЯСО-РЫБНЫЙ ЦЕХ / САНИТАРИЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Мероприятия по уборке и дезинфекции проводятся в конце смены или в перерывы	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Запрещено использование моющих средств во время производственных процессов и в непосредственной близости с пищевыми продуктами	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Моющие и дез. средства не должны храниться в цеху, за исключением рабочих растворов в ведрах и распылителях	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Маркировка приготовленного дезинфицирующего раствора должна иметь наименование, дату, время (с указанием концентрации и срок годности)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Каждое моющее и дезинфицирующее средство должно использоваться в соответствии с рекомендациями и инструкцией	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Чистые доски продезинфицированы раствором с полным погружением (для Мясного-Рыбного цехов)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 16. МЯСО-РЫБНЫЙ ЦЕХ / ПЕРСОНАЛ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Внешний вид персонала должен соответствовать утвержденным стандартам (рабочая одежда чистая, защитная маска надета, волосы полностью убраны под шапочку, ногти коротко подстрижены, лак на ногтях отсутствует, обувь закрытая)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Работники должны знать и соблюдать правила мытья и дезинфекции рук	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Личные вещи сотрудников, не относящиеся к производственному процессу (ключи, мобильные телефоны и т.д.) должны храниться в специально отведенном для этого месте с соответствующей маркировкой	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Запрещается употреблять пищу (в том числе жевательную резинку) в производственных цехах	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 17. МЯСО-РЫБНЫЙ ЦЕХ / ТЕХ. ПРОЦЕССЫ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Сроки годности продуктов соблюдаются	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Продукция с истекшим сроком годности отсутствует	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Заготовки и полуфабрикаты хранятся в закрытых емкостях (накрыты пищевой пленкой)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Созданные условия и температурный режим хранения заготовок, полуфабрикатов и готовых блюд соответствуют принятым нормам	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все емкости с заготовками, полуфабрикатами и готовыми блюдами должны быть маркированы (указана дата/время изготовления и наименование продукта)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ведется температурный контроль доведения продукции до готовности (термометр имеется)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Не выявлено продуктов с признаками порчи и видимых инородных включений	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Пищевые продукты не размещаются прямо на полу	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Отсутствует продукция в транспортной упаковке	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдается правило товарного соседства	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Перемещение заготовок, полуфабрикатов и готовых блюд между этажами должно осуществляться в закрытом состоянии, в контейнерах и емкостях (сверху крышка, пищевая пленка или чехол)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Производственные ванны и раковины соответствующим образом подписаны и используются в соответствии с прямым назначением	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Раковина для мытья рук не используется для проведения технологических операций	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдаются стандарты обработки зелени (овощей), для замачивания используется соляной раствор (применимо для Овощного цеха)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Использование досок и ножей осуществляется в соответствии с маркировкой	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 18. МЯСО-РЫБНЫЙ ЦЕХ / ЖУРНАЛЫ И ДОКУМЕНТАЦИЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Контроль температуры и влажности помещения цеха ведется	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Контроль процедуры стерилизации инвентаря ведется	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Заполнен журнал контроля продукции цеха	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Заполнен журнал учета температурного режима холодильного оборудования	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Заполнен журнал контроля дефростации продукции (применимо для Мясного-Рыбного цеха)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Заполнен журнал контроля посторонних (металлических) включений (применимо для Растарочного цеха)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Заполнен бракеражный журнал органолептической оценки качества продукции (применимо для Фасовочного цеха)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 19. ОВОЩНОЙ ЦЕХ / РАБОЧЕЕ ПОМЕЩЕНИЕ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Осветительное оборудование в исправном состоянии, лампы работают, плафонами закрыты	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Потолок, стены, пол и места под / за оборудованием должны быть чистыми	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Вентиляционные решетки должны быть чистыми, без налетов пыли и паутины	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Температура в горячем цехе не должна превышать +25 градусов по Цельсию	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Вытяжные зонты должны быть чистыми, без видимых жировых наслоений, решетки установлены на положенном месте	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сливные трапы должны быть чистыми и не забитыми	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Рукомойники находятся в рабочем состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В зоне рукомойника доступны средства для гигиены рук, запас достаточный (мыло, антисептик, сушилка или диспенсер с салфетками для рук)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Информация о правилах мытья и обработки рук размещена на видном месте в зоне рукомойника	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Баки для отходов целые, без трещин и других видимых повреждений	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Мусорные пакеты вставлены в баки	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Баки не переполнены (до 2/3 от их объема) и сверху закрыты крышками	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Баки соответствующим образом промаркированы	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Персонал знает и выполняет правила разделения отходов и мусора	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 20. ОВОЩНОЙ ЦЕХ / ОБОРУДОВАНИЕ



КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Производственный инвентарь чистый, без видимых признаков повреждений (нет сколов, трещин и прочих следов деформаций)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На производственном инвентаре выполнена маркировка с указанием цеха	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Бактерицидные лампы работают и включены (проверяется наличие наклеек с датой подключения и замены лампы)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Нейтральное оборудование чистое, исправное, без повреждений (производственные столы, производственные ванны, подтоварники, стеллажи и т.д.)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все технологическое оборудование (грили, сковороды, конвектоматы, котлы, фритюр) должно быть чистым и в рабочем состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Инсектицидные лампы включены и работают нормально	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Стерилизатор должен быть чистым, в исправном состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Стерилизатором пользуются исключительно по прямому назначению (для процедур дезинфекции инвентаря)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Холодильные камеры и камера интенсивного охлаждения должны быть в рабочем состоянии (с температурой не выше +6 градусов Цельсия)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Внутри холодильных камер должно быть чисто (пол, стены и потолок) Двери в исправном состоянии, уплотнительные резинки целые, на охладителях нет наледи	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Камера дефростации в рабочем состоянии, температура соответствует номиналу (применимо для Мясного-Рыбного цеха)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Емкости для хранения специй и сухих добавок в чистом состоянии, без внешних повреждений	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все гастроемкости и ящики чистые, в исправном состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все транспортировочные тележки должны быть чистыми	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 21. ОВОЩНОЙ ЦЕХ / САНИТАРИЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Мероприятия по уборке и дезинфекции проводятся в конце смены или в перерывы	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Запрещено использование моющих средств во время производственных процессов и в непосредственной близости с пищевыми продуктами	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Моющие и дез. средства не должны храниться в цеху, за исключением рабочих растворов в ведрах и распылителях	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Маркировка приготовленного дезинфицирующего раствора должна иметь наименование, дату, время (с указанием концентрации и срок годности)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Каждое моющее и дезинфицирующее средство должно использоваться в соответствии с рекомендациями и инструкцией	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Чистые доски продезинфицированы раствором с полным погружением (для Мясного-Рыбного цехов)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 22. ОВОЩНОЙ ЦЕХ / ПЕРСОНАЛ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Внешний вид персонала должен соответствовать утвержденным стандартам (рабочая одежда чистая, защитная маска надета, волосы полностью убраны под шапочку, ногти коротко подстрижены, лак на ногтях отсутствует, обувь закрытая)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Работники должны знать и соблюдать правила мытья и дезинфекции рук	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Личные вещи сотрудников, не относящиеся к производственному процессу (ключи, мобильные телефоны и т.д.) должны храниться в специально отведенном для этого месте с соответствующей маркировкой	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Запрещается употреблять пищу (в том числе жевательную резинку) в производственных цехах	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 23. ОВОЩНОЙ ЦЕХ / ТЕХ. ПРОЦЕССЫ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Сроки годности продуктов соблюдаются	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Продукция с истекшим сроком годности отсутствует	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Заготовки и полуфабрикаты хранятся в закрытых емкостях (накрыты пищевой пленкой)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Созданные условия и температурный режим хранения заготовок, полуфабрикатов и готовых блюд соответствуют принятым нормам	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все емкости с заготовками, полуфабрикатами и готовыми блюдами должны быть маркированы (указана дата/время изготовления и наименование продукта)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ведется температурный контроль доведения продукции до готовности (термомощуп имеется)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Не выявлено продуктов с признаками порчи и видимых инородных включений	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Пищевые продукты не размещаются прямо на полу	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Отсутствует продукция в транспортной упаковке	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдается правило товарного соседства	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Перемещение заготовок, полуфабрикатов и готовых блюд между этажами должно осуществляться в закрытом состоянии, в контейнерах и емкостях (сверху крышка, пищевая пленка или чехол)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Производственные ванны и раковины соответствующим образом подписаны и используются в соответствии с прямым назначением	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Раковина для мытья рук не используется для проведения технологических операций	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдаются стандарты обработки зелени (овощей), для замачивания используется соляной раствор (применимо для Овощного цеха)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Использование досок и ножей осуществляется в соответствии с маркировкой	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 24. ОВОЩНОЙ ЦЕХ / ЖУРНАЛЫ И ДОКУМЕНТАЦИЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Контроль температуры и влажности помещения цеха ведется	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Контроль процедуры стерилизации инвентаря ведется	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Заполнен журнал контроля продукции цеха	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Заполнен журнал учета температурного режима холодильного оборудования	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Заполнен журнал контроля дефростации продукции (применимо для Мясного-Рыбного цеха)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Заполнен журнал контроля посторонних (металлических) включений (применимо для Растарочного цеха)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Заполнен бракеражный журнал органолептической оценки качества продукции (применимо для Фасовочного цеха)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 25. КОНДИТЕРСКО-ПЕКАРНЫЙ ЦЕХ / РАБОЧЕЕ ПОМЕЩЕНИЕ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Осветительное оборудование в исправном состоянии, лампы работают, плафонами закрыты	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Потолок, стены, пол и места под / за оборудованием должны быть чистыми	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Вентиляционные решетки должны быть чистыми, без налетов пыли и паутины	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Температура в горячем цехе не должна превышать +25 градусов по Цельсию	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Вытяжные зонты должны быть чистыми, без видимых жировых наслоений, решетки установлены на положенном месте	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сливные трапы должны быть чистыми и не забитыми	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Рукомойники находятся в рабочем состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В зоне рукомойника доступны средства для гигиены рук, запас достаточный (мыло, антисептик, сушилка или диспенсер с салфетками для рук)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Информация о правилах мытья и обработки рук размещена на видном месте в зоне рукомойника	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Баки для отходов целые, без трещин и других видимых повреждений	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Мусорные пакеты вставлены в баки	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Баки не переполнены (до 2/3 от их объема) и сверху закрыты крышками	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Баки соответствующим образом промаркированы	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Персонал знает и выполняет правила разделения отходов и мусора	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 26. КОНДИТЕРСКО-ПЕКАРНЫЙ ЦЕХ / ОБОРУДОВАНИЕ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Производственный инвентарь чистый, без видимых признаков повреждений (нет сколов, трещин и прочих следов деформаций)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На производственном инвентаре выполнена маркировка с указанием цеха	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Бактерицидные лампы работают и включены (проверяется наличие наклеек с датой подключения и замены лампы)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Нейтральное оборудование чистое, исправное, без повреждений (производственные столы, производственные ванны, подтоварники, стеллажи и т.д.)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все технологическое оборудование (грили, сковороды, конвектоматы, котлы, фритюр) должно быть чистым и в рабочем состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Инсектицидные лампы включены и работают нормально	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Стерилизатор должен быть чистым, в исправном состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Стерилизатором пользуются исключительно по прямому назначению (для процедур дезинфекции инвентаря)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Холодильные камеры и камера интенсивного охлаждения должны быть в рабочем состоянии (с температурой не выше +6 градусов Цельсия)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Внутри холодильных камер должно быть чисто (пол, стены и потолок) Двери в исправном состоянии, уплотнительные резинки целые, на охладителях нет наледи	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Камера дефростации в рабочем состоянии, температура соответствует номиналу (применимо для Мясного-Рыбного цеха)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Емкости для хранения специй и сухих добавок в чистом состоянии, без внешних повреждений	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все гастоёмкости и ящики чистые, в исправном состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все транспортировочные тележки должны быть чистыми	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 27. КОНДИТЕРСКО-ПЕКАРНЫЙ ЦЕХ / САНИТАРИЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Мероприятия по уборке и дезинфекции проводятся в конце смены или в перерывы	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Запрещено использование моющих средств во время производственных процессов и в непосредственной близости с пищевыми продуктами	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Моющие и дез. средства не должны храниться в цеху, за исключением рабочих растворов в ведрах и распылителях	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Маркировка приготовленного дезинфицирующего раствора должна иметь наименование, дату, время (с указанием концентрации и срок годности)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Каждое моющее и дезинфицирующее средство должно использоваться в соответствии с рекомендациями и инструкцией	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Чистые доски продезинфицированы раствором с полным погружением (для Мясного-Рыбного цехов)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 28. КОНДИТЕРСКО-ПЕКАРНЫЙ ЦЕХ / ПЕРСОНАЛ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Внешний вид персонала должен соответствовать утвержденным стандартам (рабочая одежда чистая, защитная маска надета, волосы полностью убраны под шапочку, ногти коротко подстрижены, лак на ногтях отсутствует, обувь закрытая)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Работники должны знать и соблюдать правила мытья и дезинфекции рук	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Личные вещи сотрудников, не относящиеся к производственному процессу (ключи, мобильные телефоны и т.д.) должны храниться в специально отведенном для этого месте с соответствующей маркировкой	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Запрещается употреблять пищу (в том числе жевательную резинку) в производственных цехах	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 29. КОНДИТЕРСКО-ПЕКАРНЫЙ ЦЕХ / ТЕХ. ПРОЦЕССЫ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Сроки годности продуктов соблюдаются	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Продукция с истекшим сроком годности отсутствует	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Заготовки и полуфабрикаты хранятся в закрытых емкостях (накрыты пищевой пленкой)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Созданные условия и температурный режим хранения заготовок, полуфабрикатов и готовых блюд соответствуют принятым нормам	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все емкости с заготовками, полуфабрикатами и готовыми блюдами должны быть маркированы (указана дата/время изготовления и наименование продукта)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ведется температурный контроль доведения продукции до готовности (термомощуп имеется)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Не выявлено продуктов с признаками порчи и видимых инородных включений	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Пищевые продукты не размещаются прямо на полу	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Отсутствует продукция в транспортной упаковке	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдается правило товарного соседства	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Перемещение заготовок, полуфабрикатов и готовых блюд между этажами должно осуществляться в закрытом состоянии, в контейнерах и емкостях (сверху крышка, пищевая пленка или чехол)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Производственные ванны и раковины соответствующим образом подписаны и используются в соответствии с прямым назначением	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Раковина для мытья рук не используется для проведения технологических операций	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдаются стандарты обработки зелени (овощей), для замачивания используется соляной раствор (применимо для Овощного цеха)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Использование досок и ножей осуществляется в соответствии с маркировкой	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## БЛОК 30. КОНДИТЕРСКО-ПЕКАРНЫЙ ЦЕХ / ЖУРНАЛЫ И ДОКУМЕНТАЦИЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Контроль температуры и влажности помещения цеха ведется	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Контроль процедуры стерилизации инвентаря ведется	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Заполнен журнал контроля продукции цеха	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Заполнен журнал учета температурного режима холодильного оборудования	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Заполнен журнал контроля дефростации продукции (применимо для Мясного-Рыбного цеха)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Заполнен журнал контроля посторонних (металлических) включений (применимо для Растарочного цеха)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Заполнен бракеражный журнал органолептической оценки качества продукции (применимо для Фасовочного цеха)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО

--	--