

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



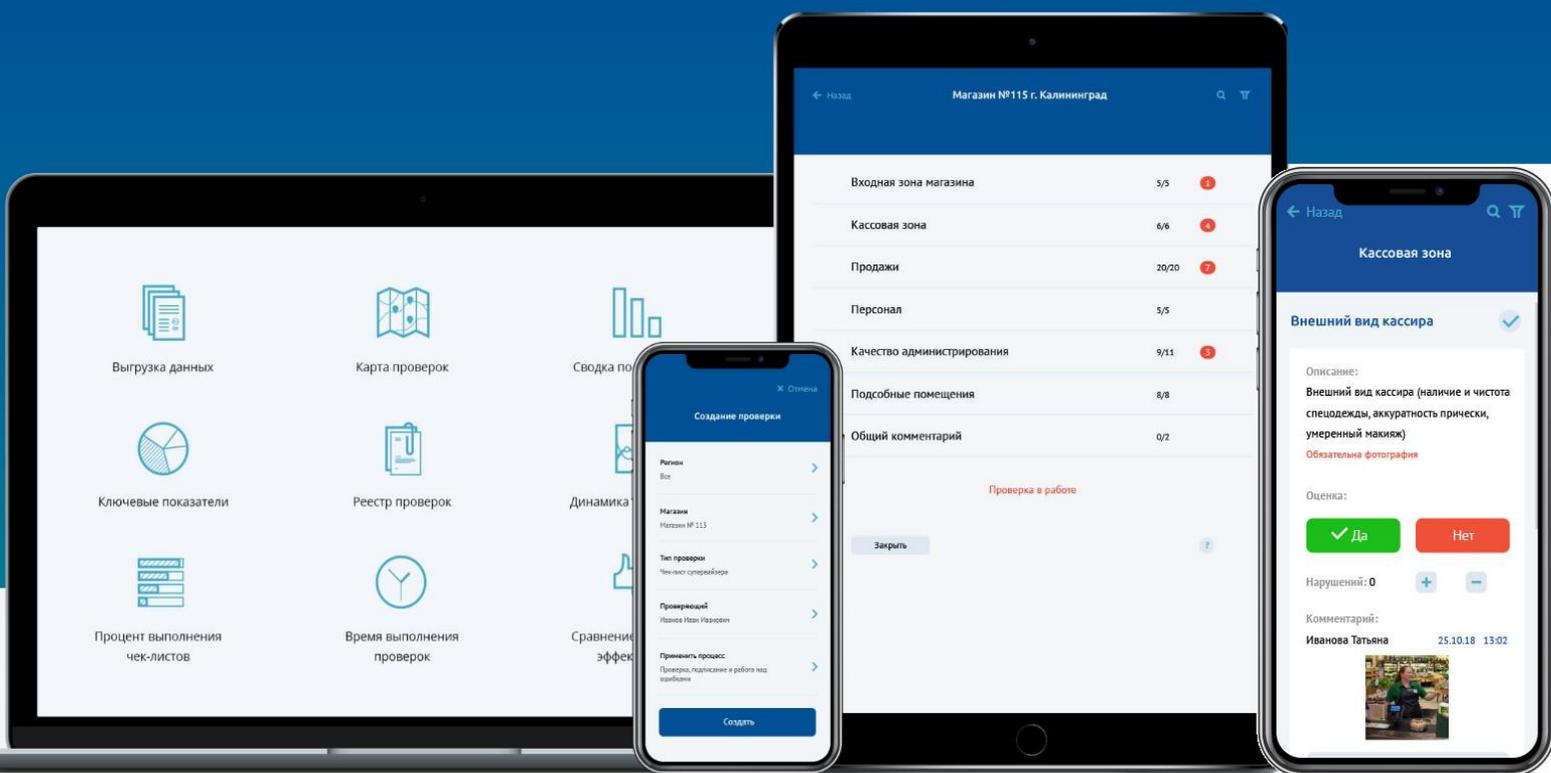
Доступно в RETAILIQA™

8 800 250 33 28

<https://rtlq.ru/>

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

| | |
|---------------------------------------|--|
| 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. 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 (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 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, сушилka 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 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 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

| | |
|--|--|
| | |
|--|--|