

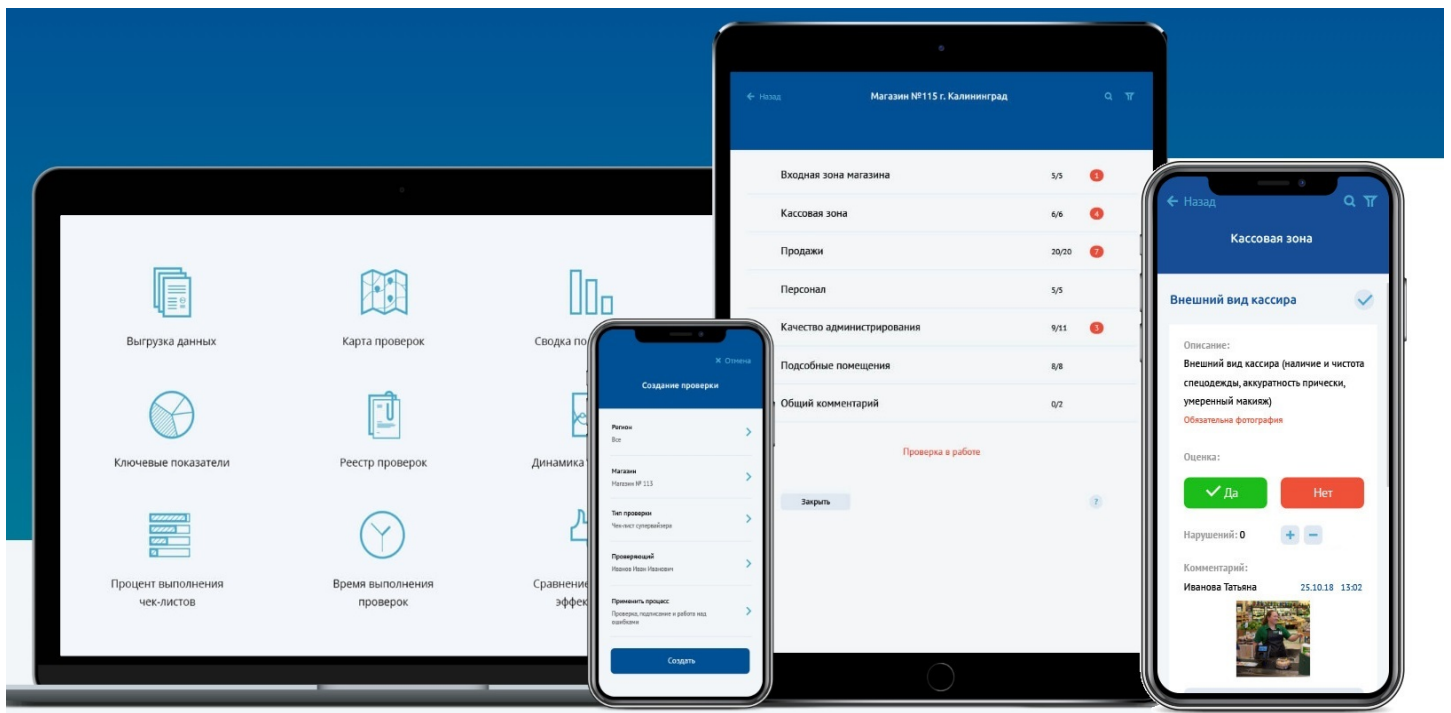


## Чек-лист проверки мясного цеха собственного пищевого производства

Доступно на платформе RETAILIQA

т. 8 800 250 33 28 [info@retailiqa.ru](mailto:info@retailiqa.ru)

Электронные чек-листы, задачи, фотоотчеты, ML, BI-аналитика



### \* Преимущества использования RETAILIQA

#### Удобно

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

#### Выгодно

- \* Защита от надзорных органов
- \* Минимизация штрафов
- \* Сокращение потерь
- \* Экономия и оптимизация ФОТ
- \* Контроль регламентов и стандартов
- \* Адаптация и обучение персонала
- \* Внедрение KPI и системы мотивации
- \* Доступ для тайных покупателей
- \* Выделенный личный кабинет
- \* Бесплатный демо-доступ
- \* Настройка системы «под ключ»
- \* Доработки под Клиента
- \* Интеграция с IT-системами Клиента
- \* Брендинг интерфейса под Клиента
- \* Новые модули и функционал

#### Эффективно

- \* Замена бумаги, мессенджеров, эл.таблиц
- \* Ускорение сбора данных
- \* Снижение временных затрат
- \* Повышение качества работы
- \* Проверки, задачи, планирование
- \* Формирование претензий
- \* Работа над ошибками
- \* Выявление неочевидных проблем
- \* Быстрая обратная связь
- \* Доступ для сервисных служб, аутсорсеров
- \* Сценарии и процессы аудитов
- \* Облачное хранение данных
- \* Доступ к данным по API
- \* Успешные кейсы внедрений
- \* Экспертиза и лучшие практики работы

**Чек-лист проверки мясного цеха собственного пищевого производства**

| ЗАПОЛНЯЕТСЯ АУДИТОРОМ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ПРОВЕРКИ |  |
|----------------------------------------------|--|
| Объект проверки:                             |  |
| Адрес:                                       |  |
| Дата проверки:                               |  |
| Время проверки:                              |  |
| Дата предыдущей проверки:                    |  |
| Объект посещен по геолокации *:              |  |
| Проверяющий / Аудитор:                       |  |
| Супервайзер / Куратор / ТУ:                  |  |
| Директор / Управляющий / Заведующий:         |  |
| Сотрудники на смене (ответственные):         |  |
| Примечание:                                  |  |

\* Будет доступно в RETAILIQА

| ЗАПОЛНЯЕТСЯ АУДИТОРОМ ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРОВЕРКИ |  |
|-------------------------------------------------|--|
| Дата завершения проверки:                       |  |
| Время завершения проверки:                      |  |
| Выявлено нарушений:                             |  |
| Поставлено задач *:                             |  |
| Общий % выполнения чек-листа *:                 |  |
| Общая сумма штрафа *:                           |  |
| Нарушения из предыдущей проверки *:             |  |
| Замечания к устранению:                         |  |

\* Будет доступно в RETAILIQА

**БЛОК 1. НАЧАЛО РАБОЧЕГО ДНЯ**

| <b>Критерий проверки</b>                                                                                                                                                                                                     | <b>Оценка</b> | <b>Комментарий</b> | <b>Срок устр.</b> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------|-------------------|
| 1.1 Персонал использует чистую и неповрежденную санитарную одежду и обувь.                                                                                                                                                   |               |                    |                   |
| 1.2 Защитные шапочки полностью закрывают волосы персонала, исключая их "торчание" наружу.                                                                                                                                    |               |                    |                   |
| 1.3 На сотрудниках отсутствуют наручные часы, кольца, цепочки и прочие ювелирные украшения.                                                                                                                                  |               |                    |                   |
| 1.4 Ногти персонала коротко подстрижены, без лакового покрытия; сотрудники с накладными ногтями и ресницами на производстве отсутствуют.                                                                                     |               |                    |                   |
| 1.5 Личные вещи и медикаменты отсутствуют в карманах спецодежды и на рабочих местах.                                                                                                                                         |               |                    |                   |
| 1.6 У работников не выявлено гнойничковых заболеваний кожных покровов.                                                                                                                                                       |               |                    |                   |
| 1.7 Персонал проводит обязательную обработку (мойку и дезинфекцию) рук и обуви перед входом в производственную зону.                                                                                                         |               |                    |                   |
| 1.8 Обеспечено наличие необходимого объема одноразовой санитарной одежды и перчаток.                                                                                                                                         |               |                    |                   |
| 1.9 Технологические операции и контакт с пищевыми продуктами осуществляются персоналом исключительно в одноразовых перчатках. При смене операций одноразовые перчатки меняются.                                              |               |                    |                   |
| 1.10 Оборудование находится в полностью рабочем состоянии: отсутствуют коррозия, повреждения, торчащие элементы, трещины, сколы, незакрепленные детали, течи воды или смазочных материалов, а также видимые загрязнения.     |               |                    |                   |
| 1.11 В цехе отсутствуют любые посторонние предметы: строительные материалы, инструмент, канцелярские принадлежности (скрепки, булавки, ножи), стекло, личные вещи и иные объекты, не связанные с производственным процессом. |               |                    |                   |
| 1.12 Весь технологический инвентарь и производственная тара целые, не имеют сколов, трещин и загрязнений.                                                                                                                    |               |                    |                   |
| 1.13 Режущие кромки металлических ножей (ручных, для пилы, мясорубки) не имеют повреждений.                                                                                                                                  |               |                    |                   |
| 1.14 Холодильное оборудование функционирует исправно, температурные режимы соответствуют нормативным значениям; данные t контроля зафиксированы в соответствующих чек-листах.                                                |               |                    |                   |
| 1.15 Сырье и полуфабрикаты герметично упакованы, промаркированы, их качество соответствует требованиям; продукция с истекшим сроком годности отсутствует.                                                                    |               |                    |                   |
| 1.16 Моющие средства и протирачные материалы имеются в достаточном количестве; моющие средства хранятся в местах с ограниченным доступом.                                                                                    |               |                    |                   |

**БЛОК 2. ОБРАЩЕНИЕ С СЫРЬЕМ**

| <b>Критерий проверки</b> | <b>Оценка</b> | <b>Комментарий</b> | <b>Срок устр.</b> |
|--------------------------|---------------|--------------------|-------------------|
|--------------------------|---------------|--------------------|-------------------|

|                                                                                                                                                                                                              |               |                    |                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------|-------------------|
| 2.1 На входящую продукцию предоставлена действующая декларация соответствия требованиям ТР ТС.                                                                                                               |               |                    |                   |
| 2.2 На подконтрольную продукцию оформлен действующий электронный ветеринарный сопроводительный документ (ЭВСД).                                                                                              |               |                    |                   |
| 2.3 Маркировочные ярлыки с указанием срока годности сохраняются на каждом тарном месте до полного использования содержащейся в нем продукции.                                                                |               |                    |                   |
| 2.4 Общее санитарное состояние складских помещений соответствует установленным нормам и требованиям.                                                                                                         |               |                    |                   |
| 2.5 Сырье имеет четкую и читаемую маркировку.                                                                                                                                                                |               |                    |                   |
| 2.6 Просроченное, неликвидное сырье, а также сырье с признаками заражения/контакта вредителями отсутствует.                                                                                                  |               |                    |                   |
| 2.7 Ведется регулярный контроль                                                                                                                                                                              |               |                    |                   |
| температурно-влажностного режима хранения (исправные гигрометры имеются в наличии).                                                                                                                          |               |                    |                   |
| 2.8 Строго соблюдаются правила хранения сырья: все позиции размещены на стеллажах или окрашенных подтоварниках.                                                                                              |               |                    |                   |
| 2.9 Освещение на складе обеспечивает комфортные условия для работы персонала; все светильники и лампы функционируют исправно.                                                                                |               |                    |                   |
| 2.10 Температурный режим хранения сырья поддерживается в заданных параметрах (замороженное мясное сырье: не выше -18С, охлажденное мясное сырье: от +2С до +6С).                                             |               |                    |                   |
| <b>БЛОК 3. ХРАНЕНИЕ П/Ф</b>                                                                                                                                                                                  |               |                    |                   |
| <b>Критерий проверки</b>                                                                                                                                                                                     | <b>Оценка</b> | <b>Комментарий</b> | <b>Срок устр.</b> |
| 3.1 Общее санитарное состояние холодильного оборудования соответствует стандартам                                                                                                                            |               |                    |                   |
| 3.2 Имеются утвержденные графики проведения регулярной разморозки и дезинфекции холодильного оборудования.                                                                                                   |               |                    |                   |
| 3.3 На холодильном оборудовании размещена актуальная информация об условиях хранения и сроках годности скоропортящихся продуктов при температуре (4±2)С (в соответствии с Приложением СанПин 2.3.2.1324-03). |               |                    |                   |
| 3.4 Начинки и полуфабрикаты имеют соответствующую маркировку.                                                                                                                                                |               |                    |                   |
| 3.5 Просроченные и неликвидные полуфабрикаты отсутствуют.                                                                                                                                                    |               |                    |                   |
| 3.6 Осуществляется регулярный контроль температурного режима при хранении полуфабрикатов.                                                                                                                    |               |                    |                   |
| 3.7 Товарное соседство при хранении полуфабрикатов строго соблюдается.                                                                                                                                       |               |                    |                   |
| <b>БЛОК 4. МЯСНОЙ ЦЕХ</b>                                                                                                                                                                                    |               |                    |                   |
| <b>Критерий проверки</b>                                                                                                                                                                                     | <b>Оценка</b> | <b>Комментарий</b> | <b>Срок устр.</b> |
| 4.1 Весь персонал в цехе обеспечен чистой санитарной одеждой.                                                                                                                                                |               |                    |                   |

|                                                                                                                                                                                                                                                 |               |                    |                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------|-------------------|
| 4.2 Строго соблюдаются запреты на хранение в производственных цехах: бьющихся предметов, комнатных растений, личной одежды и обуви персонала (включая рабочую), а также веществ и материалов, не используемых в производстве пищевой продукции. |               |                    |                   |
| 4.3 Персонал при работе соблюдает установленные запреты: не носит ювелирные изделия, украшения, часы; коротко подстриженные ногти без лакового покрытия.                                                                                        |               |                    |                   |
| 4.4 В местах для обработки рук имеются инструкции по процедуре мытья, жидкое мыло, а также приспособления для вытирания или сушки рук.                                                                                                          |               |                    |                   |
| 4.5 Производственный инвентарь (ножи, разделочные доски, мелкий инвентарь, гастроемкости и т.д.) имеет четкую маркировку.                                                                                                                       |               |                    |                   |
| 4.6 Освещение в цехе обеспечивает достаточную видимость для выполнения работ; все лампы находятся в исправном состоянии.                                                                                                                        |               |                    |                   |
| 4.7 Используемое технологическое оборудование, инвентарь, посуда, стеллажи и столы не имеют сколов, трещин, признаков коррозии, а также не содержат деревянных элементов, не поддающихся эффективной мойке.                                     |               |                    |                   |
| 4.8 В наличии имеются разведенные дезинфицирующие растворы с соответствующей маркировкой.                                                                                                                                                       |               |                    |                   |
| 4.9 Имеются утвержденные графики проведения санитарных дней и генеральных уборок.                                                                                                                                                               |               |                    |                   |
| 4.10 Технологические карты на продукцию имеются в наличии и утверждены подписью руководителя.                                                                                                                                                   |               |                    |                   |
| 4.11 Соблюдаются требования по использованию бактерицидных ламп в зонах приготовления блюд и порционирования готовой продукции.                                                                                                                 |               |                    |                   |
| 4.12 Осуществляется регулярный контроль температурно-влажностного режима в производственных помещениях.                                                                                                                                         |               |                    |                   |
| 4.13 Следы жизнедеятельности вредителей из числа грызунов и насекомых (погрызы, экскременты, живые особи, поеденные приманки) отсутствуют.                                                                                                      |               |                    |                   |
| 4.14 Общее санитарное состояние цеха удовлетворительное.                                                                                                                                                                                        |               |                    |                   |
| 4.15 Осветительные приборы в цехе оборудованы защитной арматурой для предотвращения попадания осколков в продукцию в случае повреждения ламп.                                                                                                   |               |                    |                   |
| <b>БЛОК 5. ОБРАБОТКА РАБОЧЕГО ИНВЕНТАРЯ, КУХОННОЙ ПОСУДЫ И ТАРЫ</b>                                                                                                                                                                             |               |                    |                   |
| <b>Критерий проверки</b>                                                                                                                                                                                                                        | <b>Оценка</b> | <b>Комментарий</b> | <b>Срок устр.</b> |
| 5.1 чистый и использованный (грязный) инвентарь хранится строго отдельно.                                                                                                                                                                       |               |                    |                   |
| 5.2 На рабочем месте размещена и доступна инструкция по правилам мойки посуды и инвентаря.                                                                                                                                                      |               |                    |                   |

|                                                                                                                                                                                           |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 5.3 Соблюдаются требования к заключительной дезинфекции всей посуды в конце рабочего дня (обеспечено наличие пробок для моечных ванн и достаточного объема рабочих растворов дезсредств). |  |  |  |
| 5.4 Санитарное состояние чистого инвентаря удовлетворительное.                                                                                                                            |  |  |  |

**БЛОК 6. ОБРАЩЕНИЕ С МУСОРОМ И ПИЩЕВЫМИ ОТХОДАМИ**

| <b>Критерий проверки</b>                                                                                                                                    | <b>Оценка</b> | <b>Комментарий</b> | <b>Срок устр.</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------|-------------------|
| 6.1 В наличии имеются промаркированные контейнеры с крышками, предназначенные для раздельного сбора пищевых и бытовых отходов.                              |               |                    |                   |
| 6.2 Контейнеры для отходов заполнены не более чем на две трети от их общего объема.                                                                         |               |                    |                   |
| 6.3 Уборочный инвентарь хранится в соответствии с правилами: в чистом виде, в выделенном для этого шкафу.                                                   |               |                    |                   |
| 6.4 Весь уборочный инвентарь имеет четкую маркировку в соответствии с типом помещений (пекарня, салатно-кулинарный цех, мясной цех, склад, санузлы и т.д.). |               |                    |                   |
| 6.5 Инвентарь для уборки санузлов хранится изолированно в отдельном шкафчике.                                                                               |               |                    |                   |

**БЛОК 7. ПЛАН НАССР**

| <b>Критерий проверки</b>             | <b>Оценка</b> | <b>Комментарий</b> | <b>Срок устр.</b> |
|--------------------------------------|---------------|--------------------|-------------------|
| 7.1 Имеется утвержденный план ХАССП. |               |                    |                   |

**БЛОК 8. НАЛИЧИЕ ИНСТРУКЦИЙ**

| <b>Критерий проверки</b>                                                                               | <b>Оценка</b> | <b>Комментарий</b> | <b>Срок устр.</b> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------|-------------------|
| 8.1 Имеется и соблюдается инструкция по контролю качества готовой продукции.                           |               |                    |                   |
| 8.2 Имеется и соблюдается инструкция по соблюдению правил личной гигиены персоналом.                   |               |                    |                   |
| 8.3 Имеется и соблюдается инструкция по проведению входного контроля качества сырья.                   |               |                    |                   |
| 8.4 Имеется и соблюдается инструкция по правильному применению дезинфицирующих средств.                |               |                    |                   |
| 8.5 Имеется и соблюдается инструкция по подготовке сырья и для производства готовой продукции.         |               |                    |                   |
| 8.6 Имеется и соблюдается инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию.    |               |                    |                   |
| 8.7 Имеется и соблюдается инструкция по применению консервантов.                                       |               |                    |                   |
| 8.8 Имеется и соблюдается инструкция по обращению с отходами производства.                             |               |                    |                   |
| 8.9 Имеется и соблюдается инструкция по обращению с пищевыми аллергенами.                              |               |                    |                   |
| 8.10 Имеется и соблюдается инструкция по проведению текущего и профилактического ремонта оборудования. |               |                    |                   |
| 8.11 Имеется и соблюдается инструкция по санитарной обработке рабочего оборудования, тары и инвентаря. |               |                    |                   |

|                                                                                                                                           |               |                    |                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------|-------------------|
| 8.12 Имеется и соблюдается инструкция по безопасному обращению с хрупкими материалами                                                     |               |                    |                   |
| <b>БЛОК 9. ВЕДЕНИЕ ЖУРНАЛОВ</b>                                                                                                           |               |                    |                   |
| <b>Критерий проверки</b>                                                                                                                  | <b>Оценка</b> | <b>Комментарий</b> | <b>Срок устр.</b> |
| 9.1 Ведется журнал ежедневного предсменного осмотра персонала на наличие гнойничковых и кожных заболеваний с отметкой о допуске к работе. |               |                    |                   |
| 9.2 Ведется бракеражный журнал контроля качества готовой продукции.                                                                       |               |                    |                   |
| 9.3 Ведется журнал контроля качества входящего сырья.                                                                                     |               |                    |                   |
| 9.4 Ведется журнал учета расхода, разведения и отпуска консервантов.                                                                      |               |                    |                   |
| 9.5 Ведется журнал контроля соблюдения температурного режима холодильного оборудования.                                                   |               |                    |                   |
| 9.6 Ведется журнал контроля температурно-влажностного режима в производственных и складских помещениях.                                   |               |                    |                   |
| 9.7 Ведется журнал текущего осмотра технического состояния оборудования.                                                                  |               |                    |                   |
| 9.8 Ведется журнал учета стеклянных предметов (учет стеклобоя).                                                                           |               |                    |                   |
| 9.9 Ведется журнал учета обработки и наработки часов бактерицидных ламп.                                                                  |               |                    |                   |
| 9.10 Ведется журнал учета проведения мероприятий по дезинфекции, дератизации и дезинсекции (фиксация раскладки приманок).                 |               |                    |                   |
| 9.11 Ведется журнал учета расхода и разведения дезинфицирующих средств.                                                                   |               |                    |                   |
| 9.12 Ведется журнал учета установленных электроламп и плафонов.                                                                           |               |                    |                   |
| 9.13 Ведется журнал регистрации аварийных ситуаций.                                                                                       |               |                    |                   |
| <b>БЛОК 10. КОНТРОЛЬ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ</b>                                                                                                |               |                    |                   |
| <b>Критерий проверки</b>                                                                                                                  | <b>Оценка</b> | <b>Комментарий</b> | <b>Срок устр.</b> |
| 10.1 На каждой единице готовой продукции присутствует этикетка с указанием даты и времени ее выработки.                                   |               |                    |                   |
| 10.2 Отпуск готовой продукции сопровождается оформлением соответствующих товарно-сопроводительных документов.                             |               |                    |                   |
| 10.3 На продукцию, подвергнутую дегустации в процессе контроля, имеется оформленная декларация.                                           |               |                    |                   |
| 10.4 Результаты дегустационной оценки готовой продукции соответствуют установленным критериям                                             |               |                    |                   |
| 10.5 Готовая продукция, выставленная в торговом зале, не имеет видимых дефектов и признаков брака.                                        |               |                    |                   |

Суть чек-листа: это инструмент для контроля соблюдения санитарных и технологических норм на пищевом производстве. Чек-лист содержит перечень критериев, которые позволяют оценить, насколько производственный процесс соответствует установленным требованиям.

Для чего может использоваться:

- X для проверки соблюдения персоналом правил личной гигиены и ношения санитарной одежды;
- X для контроля санитарного состояния производственных помещений, оборудования и инвентаря;
- X для проверки условий хранения сырья и полуфабрикатов (температурный режим, маркировка, сроки годности);
- X для контроля состояния уборочного инвентаря и соблюдения правил его хранения;
- X для проверки наличия и соблюдения инструкций и технологических карт;
- X для контроля ведения необходимой документации (журналы контроля качества, температурного режима, графики уборок и т. д.);
- X для проверки исправности и состояния оборудования, ножей, холодильного оборудования;
- X для выявления посторонних предметов и нарушений в организации рабочего пространства.

На что направлен:

- X на обеспечение соблюдения санитарных и гигиенических норм на производстве;
- X на контроль качества и безопасности производимой и хранимой продукции;
- X на поддержание надлежащего состояния производственных помещений, оборудования и инвентаря;
- X на выявление и устранение нарушений в организации производственного процесса;
- X на обеспечение соответствия производства установленным стандартам и требованиям.

Выгоды и преимущества для аудитора:

- X стандартизация процесса проверки и уменьшение вероятности пропуска важных аспектов;
- X экономия времени за счёт чёткой структуры и последовательности проверок;
- X получение объективной и систематизированной информации о состоянии производства;
- X возможность своевременно выявлять и фиксировать нарушения и недостатки.

Выгоды и преимущества для компании:

- X обеспечение высокого уровня безопасности и качества производимой и хранимой продукции;
- X соблюдение санитарных и гигиенических норм, снижение риска санитарных нарушений и штрафов;
- X поддержание надлежащего состояния производственных помещений, оборудования и инвентаря;
- X оптимизация производственного процесса и повышение эффективности работы;
- X сохранение репутации компании и повышение доверия со стороны потребителей и надзорных органов.