

Готовый чек-лист проверки пищеблока медицинских учреждений (организация больничного питания)



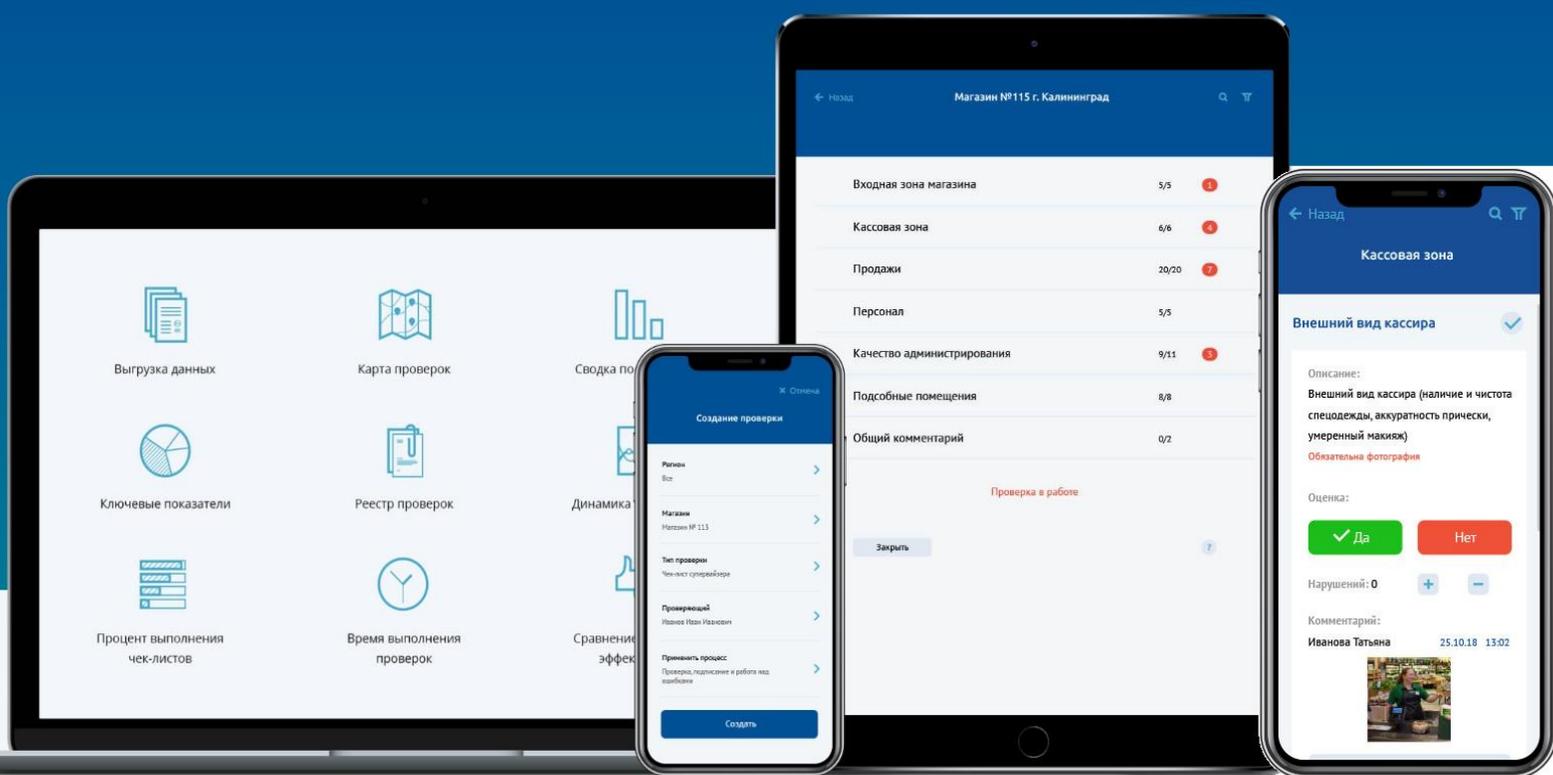
Доступно в RETAILIQA™

8 800 250 33 28

<https://rtlq.ru/>

info@retailiqa.ru

Используйте электронный чек-лист проверки пищеблока медицинских учреждений (организация больничного питания) 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. ПЕРСОНАЛ ЦЕХОВ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
<p>Сотрудники соблюдают правила личной гигиены при производственных процессах.</p> <p><i>Отсылка к:</i> * СанПиН 2.3.6.1079-01 / п. 13.4; 13.6; 13.7 * ТР ТС 021/2011 / п. 3.9 ст. 10; п. 2.3 и 2.4 ст. 14</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>На сотрудниках отсутствуют одетые ювелирные украшения, волосы аккуратно убраны, ногти на руках коротко постриженные, лака нет.</p> <p><i>Отсылка к:</i> * СанПиН 2.3.6.1079-01 / п. 13.4 * СанПиН 2.4.4.3155-13 / п. 8.1</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Персонал выполняет мытье рук в соответствии с положениями инструкции.</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Все рабочие процессы выполняются персоналом в спец. одежде.</p> <p><i>Отсылка к:</i> * СанПиН 2.3.6.1079-01 / п. 13.4</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Соблюдается запрет на прием пищи сотрудниками на своих рабочих местах.</p> <p><i>Отсылка к:</i> * СанПиН 2.3.6.1079-01 / п. 13.4</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Перемещение персонала на производстве осуществляется с учетом требований по обеспечению последовательности (поточности) технологических процессов, исключая встречные потоки.</p> <p><i>Отсылка к:</i> * СанПиН 2.3.6.1079-01 / п. 5.1; 9.12 * ТР ТС 021/2011 / п. 1 ст. 14</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 2. ОБОРУДОВАНИЕ ЦЕХА

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
<p>Инсектицидная лампа работает исправно.</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Обеспечен уход (контроль чистоты) за оборудованием, которое давно (временно) не используется в рабочих процессах.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудованы приточно-вытяжной вентиляцией.			
Отсылка к: * СанПиН 2.3.6.1079-01 / п. 4.4	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 3. ХРАНЕНИЕ СЫРЬЯ И П/Ф

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Ведется реестр образцов, в наличии бланк передачи.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Исключено хранение сырья в помещении цеха. Отсылка к: * СанПиН 2.3.6.1079-01 / п. 7.9; 7.11 - 7.28 * СанПиН 2.32.1324-03 * ТР ТС 021/2011 / п. 7, 8 ст. 17	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Негодное сырье с признаками брака не хранится в цеху и при выявлении оперативно релоцируется в зону хранения брака. Отсылка к: * ТР ТС 021/2011 / ст. 18	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хранение промежуточных полуфабрикатов осуществляется в накрытом виде, в специальных ящиках или промаркированных тележках в камере с соответствующей маркировкой.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Готовая продукция (полуфабрикаты) в замороженном виде хранится в цеху не более 1 часа в специальных ящиках на пластиковых поддонах (скейтах)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 4. ПРИГОТОВЛЕНИЕ П/Ф

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Соблюдается технология приготовления полуфабрикатов Отсылка к: * СанПиН 2.3.6.1079-01 / п. 8.2; 9.10	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Процесс приготовления п/ф проводится на производственных столах с учетом их маркировки.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Поступление сырья в цех выполняется в уже расстаренном виде с заранее извлеченной транспортной упаковкой.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

<p>Исключено перефасование замороженных п/ф.</p> <p>Отсылка к: * СанПиН 2.3.6.1079-01 / п. 9.5; 9.6</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Полуфабрикаты, готовые блюда и другие изделия, вырабатываемые организациями для реализации через торговую сеть, изготавливаются по технологическим инструкциям (ТК), нормативной и технической документации.</p> <p>Отсылка к: * СанПиН 2.3.6.1079-01 / п. 9.10</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
БЛОК 5. САНИТАРИЯ			
КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
<p>Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для посторонних, отдельно от пищевых продуктов.</p> <p>Отсылка к: * СанПин 2.4.5.2409-08 / п. 5.5</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Мытье мелкого инвентаря осуществляется по инструкции.</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Хранение уборочного инвентаря осуществляется в специально отведенном для этого месте.</p> <p>Отсылка к: * СанПиН 2.3.6.1079-01 / п. 5.13</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>В рамках производственных процессов используется только чистая кухонная посуда, инвентарь и внутрицеховые ящики.</p> <p>Отсылка к: * СанПин 2.3.6.1079-01 / п. 6.6; 6.7; 6.11-6.18; 6.20, 6.22, 10.7-10.11</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Хранение чистого кухонного инвентаря (ножей) осуществляется на магнитодержателях.</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

<p>Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65°C и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.</p> <p><i>Отсылка к:</i> * СанПин 2.4.5.2409-08 / п. 5.15</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>В цехах (производственных помещениях) поддерживается чистота и порядок (включая рабочие столы и стеллажи), нет посторонних предметов.</p> <p><i>Отсылка к:</i> * СанПиН 2.3.6.1079-01 / п. 5.11</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Проводится регулярная дезинфекция производственного оборудования, рабочих столов и кухонного инвентаря.</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Разделочный инвентарь корректным образом промаркирован.</p> <p><i>Отсылка к:</i> * СанПиН 2.3.6.1079-01 / п. 6.1; 6.2; 6.5; 6.8; 6.10; 9.8; 16.5 и 18.2 * ТР ТС 021/2011 / п. 1 ст. 15</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Имеется маркировка на тележках, используемых при приготовлении.</p> <p><i>Отсылка к:</i> * СанПиН 2.3.6.1079-01 / п. 6.1; 6.2; 6.5; 6.8; 6.10; 9.8; 16.5 и 18.2 * ТР ТС 021/2011 / п. 1 ст. 15</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Имеется маркировка на производственных (рабочих) столах.</p> <p><i>Отсылка к:</i> * СанПиН 2.3.6.1079-01 / п. 6.1; 6.2; 6.5; 6.8; 6.10; 9.8; 16.5 и 18.2 * ТР ТС 021/2011 / п. 1 ст. 15</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Используемая кухонная посуда и инвентарь не имеют повреждений, включая трещины, сколы и другие виды деформаций.</p> <p><i>Отсылка к:</i> * СанПиН 2.3.6.1079-01 / п. 6.1; 6.2; 6.5; 6.8; 6.10; 9.8 * ТР ТС 021/2011 / п. 1 ст. 15</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>Уровень температуры в цехе не превышает уровень в +12°C.</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
<p>В производственных цехах не допускается хранить бьющиеся предметы, зеркала, комнатные растения.</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Аптечка в наличии (с непросроченными ЛС) Отсылка к: * СанПиН 2.3.6.1079-01 / п. 13.6	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
--	---	--	--

БЛОК 6. ОБРАЩЕНИЕ С ОТХОДАМИ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Мусорные баки заполнены не более чем на две трети от своего максимального объема и находятся в закрытом состоянии. Отходы помещаются в мусорные баки с маркировкой ТКО, а биоотходы помещаются в мусорные баки с маркировкой БИО. Отсылка к: * СанПиН 2.3.6.1079-01 / п. 2.6; 9.13	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 7. ЖУРНАЛЫ И ДОКУМЕНТАЦИЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Осуществляется ведение бракеражного журнала готовой продукции. Отсылка к: * ТР ТС 021/2011 / ст. 10, 11 * СанПиН 2.3.6.1079-01 / п. 9.1 * СанПиН 2.4.4.3155-13 / п. 13.2, пр. 13	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Расстаренное сырье, которое используется в процессе приготовления п/ф обеспечено внутренним паспортом.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции сохраняется до полного использования продукта. Отсылка к: * СанПиН 2.3.6.1079-01 / п. 7.29	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Состав этикетки на п/ф соответствует положениям ТР ТС 022/211 и включает в себя всю необходимую информацию.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Проводится контролируемый учет пищевой продукции, которая подлежит утилизации. Отсылка к: * ТР ТС 021/2011 / ст. 18	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

--	--