

Готовый чек-лист проверки зон и цехов пищевого производства (комбинат питания, фабрика- кухня)



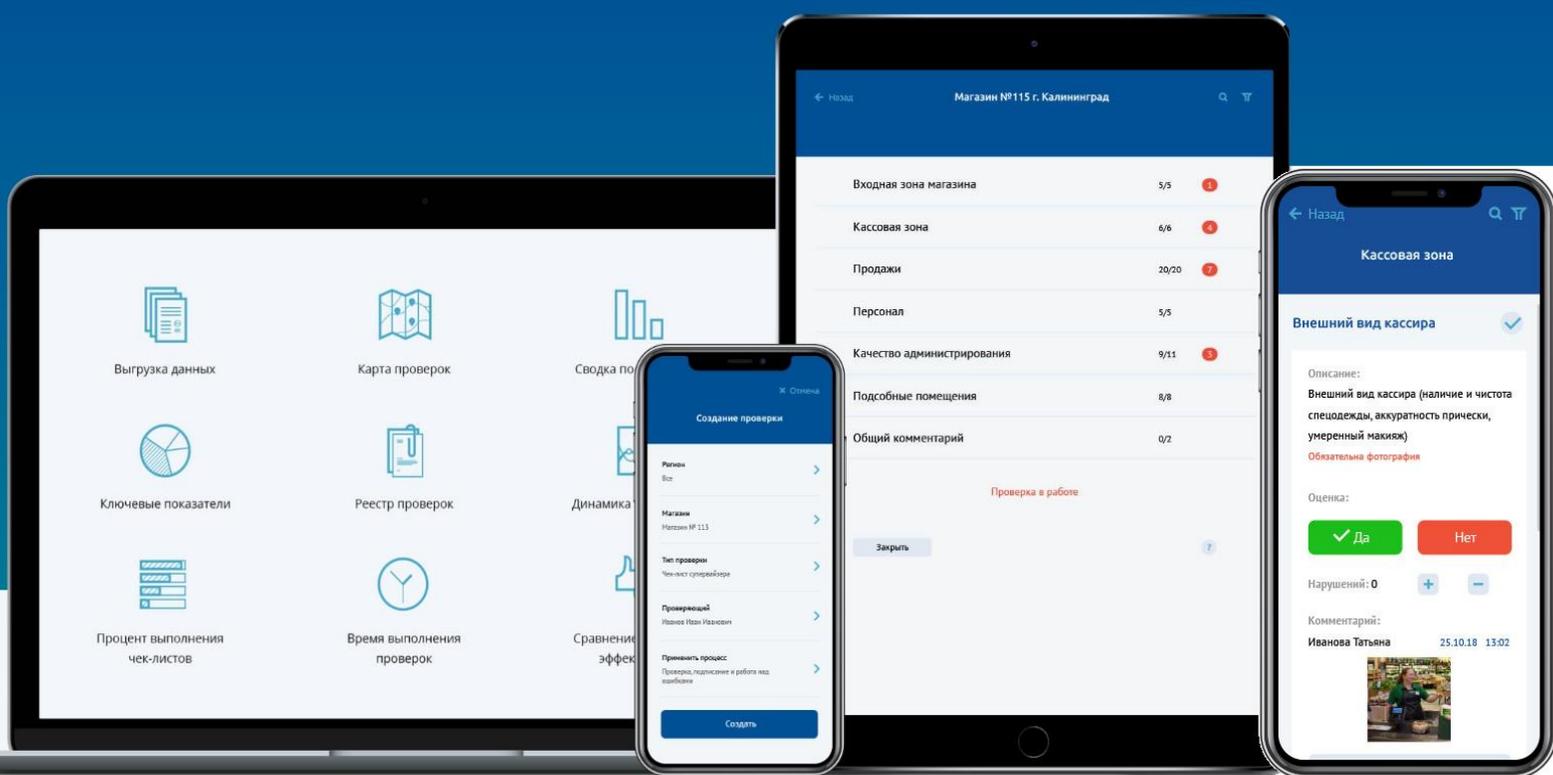
Доступно в RETAILQA™

8 800 250 33 28

<https://rtlq.ru/>

info@retailqa.ru

Используйте электронный чек-лист проверки зон и цехов пищевого производства (комбинат питания, фабрика - кухня) 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. ЗОНА ПРИЕМКИ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
В зоне приемки сырья поддерживается чистота и порядок, поддоны и ящики аккуратно располагаются в отведенных для этого местах.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Транспортировка сырья осуществляется с соблюдением всех установленных производителем условий хранения и с учетом мер для предотвращения загрязнения продукции.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Приемка сырья осуществляется на специальных пластиковых поддонах для обеспечения безопасности и целостности продукции.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Принятое сырье оперативно перемещается в складские помещения или в холодильные камеры, а не оставляется на территории зоны приемки.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Для перемещения сырья предусмотрены (и используются) специальные рохли с маркировкой зоны приемки.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Вся продукция обязательно снабжена этикетками, а маркировка сырья соответствует положениям ТР ТС 022/2011.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На каждую партию сырья имеются необходимые документы, подтверждающие качество продукции.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Имеются ветеринарные справки на всё сырье.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Каждое сырье перед размещением в складских помещениях или холодильных камерах обеспечивается внутренним паспортом.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В помещениях склада отсутствуют бьющиеся предметы, зеркала и комнатные растения, также отсутствуют посторонние предметы, чтобы обеспечить безопасность и порядок.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Перемещение сотрудников внутри помещений зоны осуществляется с соблюдением требований по обеспечению последовательности (поточности) техпроцессов, исключая встречные потоки.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В раздевалке для сотрудников склада (зоны приемки) поддерживается чистота и порядок.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Работы осуществляются в спецодежде и спецобуви.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдается запрет на прием пищи на рабочих местах и вне специально выделенных для этого зон.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники не носят ювелирных украшений, волосы убраны, ногти короткие, лак отсутствует.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На складе всегда имеется аптечка для предоставления первой помощи в случае необходимости.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

При отсутствии процесса приемки сырья, двери и окна на участке закрыты.

 Да

 Нет

БЛОК 2. МЯСНОЙ ЦЕХ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
В цеху поддерживается чистота и порядок (столы, стеллажи), не допускается наличие посторонних предметов.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Температура в цехе поддерживается на уровне не выше +12°С.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Этикетка на п/ф содержит всю необходимую информацию и соответствует положениям ТР ТС 022/2011.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Внешний вид упакованных полуфабрикатов соответствует установленным стандартам.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Замороженные готовые полуфабрикаты размещаются в выделенных для этого ящиках с маркировкой.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Полуфабрикаты хранятся на пластиковых поддонах.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Время хранения замороженных готовых полуфабрикатов в цехе не превышает 30 минут.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сырье поступает в цех без наличия транспортной упаковки, в расстаренном виде.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Расстаренное сырье, которое будет использоваться для изготовления п/ф, обеспечивается внутренним паспортом.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В цеху присутствует только необходимое сырье под фронт текущих работ.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В цехе не допускается хранение сырья с признаками некачественности и брака.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Производственные столы обозначены соответствующей маркировкой.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Процесс приготовления п/ф из мяса и птицы выполняется на производственных столах, обозначенных соответствующей маркировкой.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Тележки, используемые в процессе приготовления также соответствующим образом промаркированы.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Исключено хранение сырья и п/ф в обеденное время (перерыв)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Не производится перефасовка замороженных п/ф.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сохраняются маркировочные ярлыки на каждую партию поступившего сырья.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Проводится регулярная дезинфекция производственных столов, оборудования и кухонного инвентаря в соответствии с предписаниями инструкции.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Поддерживается чистота временно не используемого оборудования.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Кухонная посуда и инвентарь проверяются на наличие деформации, сколов, трещин и других повреждений.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
При производственных процессах используется только чистая кухонная посуда и инвентарь.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Чистые ножи и другой кухонный инвентарь хранятся на магнитодержателях с соответствующей маркировкой.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Чистые разделочные доски находятся в специально отведенном месте в цеху.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Моющие и дез. средства хранятся отдельно от пищевых продуктов в специально отведенном месте (зоне)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Инсектицидная лампа работает.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ведется журнал бракеража готовой продукции.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники соблюдают правила мытья рук согласно инструкции.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Перемещение сотрудников внутри производственных помещений осуществляется с соблюдением требований по обеспечению последовательности (поточности) техпроцессов, исключающих встречные потоки.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Работы осуществляются в спецодежде и спецобуви.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдается запрет на прием пищи на рабочих местах и вне специально выделенных для этого зон.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники не носят ювелирных украшений, волосы убраны, ногти короткие, лак отсутствует.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Персонал соблюдает правила личной гигиены при изготовлении мясных полуфабрикатов.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В помещении цеха присутствует аптечка.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В цехе отсутствуют бьющиеся предметы, зеркала, комнатные растения и одежда персонала (личная и рабочая)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Мусорные баки не переполнены (заполняются не более чем на две трети от максимального объема), всегда закрыты. Для отходов используются мусорные баки с маркировкой ТКО, а для биологических отходов - мусорные баки с маркировкой БИО.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 3. ОВОЩНОЙ ЦЕХ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
В производственном помещении поддерживается чистота и порядок, отсутствуют посторонние предметы.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Температура в помещении цеха поддерживается на уровне не выше 16°С.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Инсектицидная лампа работает.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Упакованные п/ф хранятся в цеху не более регламентированного времени (в минутах)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хранение полуфабрикатов осуществляется на пластиковых поддонах.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Упакованные полуфабрикаты размещаются специальных ящиках.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Внешний вид упакованных п/ф соответствует утвержденным стандартам.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Этикетка на упаковке полуфабрикатов содержит всю необходимую информацию и соответствует положениям ТР ТС 022/2011.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Не производится перевакуумирование овощей.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Вакуумные пакеты расстарены и хранятся в спец. контейнерах, сопровождаемых внутренним паспортом.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Очищенные и не упакованные п/ф размещаются в специальных промаркированных ящиках.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На баках, которые используются для приготовления, имеется соответствующая маркировка.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хранение чистого кухонного инвентаря, включая ножи, осуществляется на магнитодержателях.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Разделочный инвентарь имеет корректную маркировку.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Кухонная посуда и инвентарь не имеют следов механических повреждений: деформаций, сколов, трещин и т.д.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Маркировка имеется на всех производственных столах.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В цеху присутствует только необходимое сырье под фронт текущих работ.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сохранен маркировочный ярлык на сырье.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Негодное сырье (с выявленным браком) в цеху долго не хранится.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Смена воды в инспекционном столе осуществляется в обеденное время (перерыв)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

t воды инспекционного стола не выше 16°C.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сырье, помещенное в загрузочную ванну инспекционного стола полностью скрыто под водой.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ведется журнал бракеража готовой продукции.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Поддерживается чистота временно не используемого оборудования.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Регулярно выполняется дезинфекция производственных столов, кухонного инвентаря и деталей оборудования.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
При производственных процессах используется только чистая кухонная посуда, инвентарь, а также внутрицеховые и оборотные ящики.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Перемещение сотрудников внутри производственных помещений осуществляется с соблюдением требований по обеспечению последовательности (поточности) техпроцессов, исключающих встречные потоки.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники моют руки в соответствии с инструкцией.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Производственные процессы осуществляются сотрудниками в спецодежде.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники не носят ювелирных украшений, их волосы убраны, ногти короткие и без лака.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Персонал соблюдает правила санитарных норм и личной гигиены при изготовлении п/ф.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдается запрет на прием пищи сотрудниками на рабочем месте.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Моющие и дез. средства хранятся отдельно от пищевых продуктов в специально отведенном для этого месте.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Мусорные баки заполнены не более чем на две трети и закрыты. Для отходов используются специальные мусорные баки с соответствующей маркировкой.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В цехе имеется аптечка.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Отсутствуют бьющиеся предметы, зеркала, комнатные растения, а также одежда (как личная так и рабочая)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 4. РЫБНЫЙ ЦЕХ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
В помещении поддерживается чистота и порядок, включая рабочие столы и стеллажи, отсутствуют посторонние предметы.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

В цехе имеется работающая вентиляция, температура поддерживается на уровне не выше +12°C.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдается технология приготовления.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Процесс дефростации сырья выполняется на производственных столах.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сохраняется маркировочный ярлык на все поступающее сырье.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Расстаренное сырье, которое будет использоваться для изготовления п/ф, обеспечивается внутренним паспортом.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Этикетка на полуфабрикатах содержит полную информацию и соответствует положениям ТР ТС 022/2011.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В наличии все необходимые технологические карты (ТТК)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Внешний вид упакованных п/ф соответствует принятым стандартам качества.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В цехе не производится хранение сырья.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сырье поступает в цех в расстаренном виде без наличия транспортной упаковки.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Негодное сырье (с признаками брака) оперативно перемещается в зону хранения брака.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Время хранения мороженых готовых п/ф и фасованного сырья в цеху не превышает один час.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хранение готовых мороженых п/ф и фасованного сырья осуществляется в специальных ящиках на поддонах.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Процесс приготовления п/ф осуществляется на производственных столах в соответствии с маркировкой.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Поддерживается чистота временно не используемого оборудования.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ведется журнал бракеража готовой продукции.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Проводится регулярная дезинфекция производственных столов, деталей оборудования и кухонного инвентаря.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На производственных столах имеется маркировка.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Весь разделочный инвентарь имеет корректную маркировку.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Инсектицидная лампа работает.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Проводится учет пищевой продукции, подлежащей утилизации.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Кухонная посуда и инвентарь проверяются на наличие деформации, сколов, трещин и других повреждений.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

При производственных процессах используется только чистая кухонная посуда и инвентарь.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Чистые ножи и другой кухонный инвентарь хранятся на магнитодержателях с соответствующей маркировкой.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Разделочные доски хранятся в цеху в чистом состоянии.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Аптечка имеется.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Не хранятся предметы, которые могут быть разбиты (бьющиеся), зеркала, комнатные растения, а также одежда сотрудников (личная и рабочая)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники соблюдают правила личной гигиены при изготовлении полуфабрикатов.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Перемещение сотрудников внутри производственных помещений осуществляется с соблюдением требований по обеспечению последовательности (поточности) техпроцессов, исключающих встречные потоки.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники моют руки в соответствии с инструкцией.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Запрещено принимать пищу на рабочем месте.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Работы осуществляются в спецодежде и спецобуви.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На сотрудниках нет одетых ювелирных украшений; волосы аккуратно убраны; ногти короткие и без лака.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хранение моющих и дез. средств осуществляется отдельно от пищевой продукции, в специально отведенном для этого месте.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Мытье мелкого инвентаря осуществляется согласно предписаниям, изложенным в инструкции.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хранение уборочного инвентаря осуществляется в специально отведенном месте.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Мусорные баки заполнены не более чем на две трети и закрыты. Для отходов используются мусорные баки со спец. маркировкой ТКО, а для биологических отходов – мусорные баки со спец. маркировкой БИО.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 5. ЗОНА ОБРАБОТКИ ЯЙЦА

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
В помещении цеха поддерживается чистота и порядок, включая рабочие столы и стеллажи, ничего лишнего не хранится.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Проводится регулярная дезинфекция производственных столов, ванн, деталей оборудования и кухонного инвентаря в соответствии с инструкцией.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Соблюдается технология приготовления.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все ТТК в наличии.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Процедура расстаривания яиц выполняется в специально отведенном для этого помещении.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Бактерицидная лампа находится во включенном состоянии.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На производственных столах имеется маркировка "Яйцо".	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдается запрет на хранение сырья в цехе.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Негодное сырье с признаком брака оперативно перемещается в зону хранения брака, в цеху не хранится.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Мытые яйца хранятся в специальных ящиках с цветовой маркировкой.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хранение и перемещение продукции осуществляются на пластиковых поддонах.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Полуфабрикат меланж хранится в холодильнике.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сохраняется маркировочный ярлык на все поступающее сырье.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Проводится учет пищевой продукции, подлежащей утилизации.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Разделочный инвентарь корректным образом промаркирован.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Кухонная посуда и инвентарь проверены на наличие деформаций, сколов, трещин и других повреждений, поврежденная посуда и инвентарь не используются.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В производственных процессах используется только чистая кухонная посуда, инвентарь и внутрицеховые ящики.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Персонал строго следует правилам соблюдения личной гигиены.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники моют руки в соответствии с инструкцией.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдается запрет на прием пищи на рабочем месте.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Работы осуществляются в спецодежде и спецобуви.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники не носят ювелирных украшений, волосы убраны, ногти короткие и без лака.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В цехе имеется аптечка.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В производственных цехах не хранятся предметы, которые могут легко разбиться, зеркала, комнатные растения, а также личная и специальная одежда персонала.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Хранение моющих и дез. средств осуществляется отдельно от пищевой продукции, в специально отведенном для этого месте.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хранение уборочного инвентаря осуществляется в специально отведенном для этого месте.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Мусорные баки наполнены не более чем на две трети объема и закрыты. Отходы собираются в мусорные баки со специальной маркировкой ТКО.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Поддерживается чистота временно не используемого оборудования.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 6. ЦЕХ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Внешний вид готовой и упакованной продукции соответствует стандартам качества.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В производственном помещении поддерживается чистота и порядок, отсутствуют посторонние предметы.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Проводится регулярная дезинфекция производственных столов, кухонного инвентаря и деталей оборудования согласно положениям инструкции.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все ТТК в наличии.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдаются технологии приготовления.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Процесс производства п/ф выполняется на промаркированном оборудовании.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Поступление сырья в цех осуществляется в расстаренном виде.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдается запрет на хранения сырья в цехе.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Негодное сырье с признаком брака оперативно перемещается в зону хранения брака, в цеху не хранится.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Расстаренное сырье обеспечивается внутренним паспортом и хранится в складе суточного хранения.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сырье и другие п/ф, которым требуется соблюдение определенного температурного режима хранения, в цеху отсутствуют.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Бактерицидная лампа находится во включенном состоянии.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Инсектицидная лампа находится во включенном состоянии.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Вентиляция имеется и находится в рабочем состоянии.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Готовая продукция хранится на пластиковый поддонах, стеллажах и скейтах.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
П/ф, для хранения которых требуется определенный температурный режим помещены в камеру (с соблюдением сроков годности и правил товарного соседства)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Определена зона брака готовой продукции.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Выделена зона п/ф в камере готовой продукции.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сохраняется маркировочный ярлык на все поступающее сырье.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Этикетка на готовую продукцию содержит всю необходимую информацию и соответствует положениям ТР ТС 022/2011.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ведется журнал бракеража готовой продукции.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Проводится учет подлежащей утилизации пищевой продукции.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Инвентарь и кухонная посуда, задействованные в процессе приготовления, имеют соответствующую маркировку.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все производственные столы имеют соответствующую маркировку.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Весь разделочный инвентарь имеет корректную маркировку.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Кухонная посуда и инвентарь проверяются на наличие деформации, сколов, трещин и других повреждений.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хранение чистых и грязных чехлов осуществляется в специально промаркированных контейнерах.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Раковины для мытья руки и мелкого инвентаря используются исключительно по своему прямому назначению (в них не выливают чай и т.д.)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
При производственных процессах задействуется только чистая кухонная посуда и инвентарь.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Поддерживается чистота временно не используемого оборудования.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Перемещение сотрудников внутри производственных помещений осуществляется с соблюдением требований по обеспечению последовательности (поточности) техпроцессов, исключающих встречные потоки.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники моют руки в соответствии с инструкцией.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдается запрет на прием пищи на рабочих местах и вне специально выделенных для этого зон.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Работы осуществляются в спецодежде и спецобуви.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Сотрудники не носят ювелирных украшений, волосы убраны, ногти короткие, лак отсутствует.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудниками соблюдаются правила личной гигиены при производственных процессах.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В цехе отсутствуют бьющиеся предметы, зеркала, комнатные растения и одежда персонала (личная и рабочая)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Аптечка имеется.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хранение моющих и дез. средств осуществляется отдельно от пищевой продукции, в специально отведенном для этого месте.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Процесс мойки мелкого инвентаря выполняется по инструкции.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хранение уборочного инвентаря осуществляется в специально отведенном для этого месте.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Мусорные баки заполнены не более чем на две трети от максимального объема и закрыты. Для размещения отходов имеются мусорные баки со специальной маркировкой ТКО.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 7. СКЛАД СЫПУЧЕЙ ПРОДУКЦИИ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Сырье поступает в цеха в расстаренном виде с удаленной транспортной упаковкой.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На складе (в камере) поддерживается чистота и порядок, отсутствуют посторонние предметы, отходы своевременно удаляются, снятая транспортная упаковка оперативно вывозится.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сырье не хранится в открытом виде.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хранение продукции осуществляется в таре производителя.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Зона брака выделена специальной сигнальной лентой.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Размещение сыпучих продуктов осуществляется в мешках или другой таре поставщика на подтоварниках, при этом выдерживается расстояние минимум 50 см от стен.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хранение сырья осуществляется на высоте не менее 15 см от пола на стеллажах, пластиковых поддонах или подтоварниках.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хранение охлажденного сырья осуществляется рядами с проложенными между ними рейками.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хранение сырья осуществляется на складе или в камере согласно назначению, при этом соблюдается правило товарного соседства.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Вся продукция с этикетками производителя.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Обеспечено наличие в камере гигрометра для контроля влажности.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдается температурный режим хранения продукции.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдается влажностный режим хранения продукции.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Рохли промаркированы.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
ДОПОЛНИТЕЛЬНО			