

Готовый чек-лист санитарного врача кейтеринговой компании (аудит корпоративных столовых)



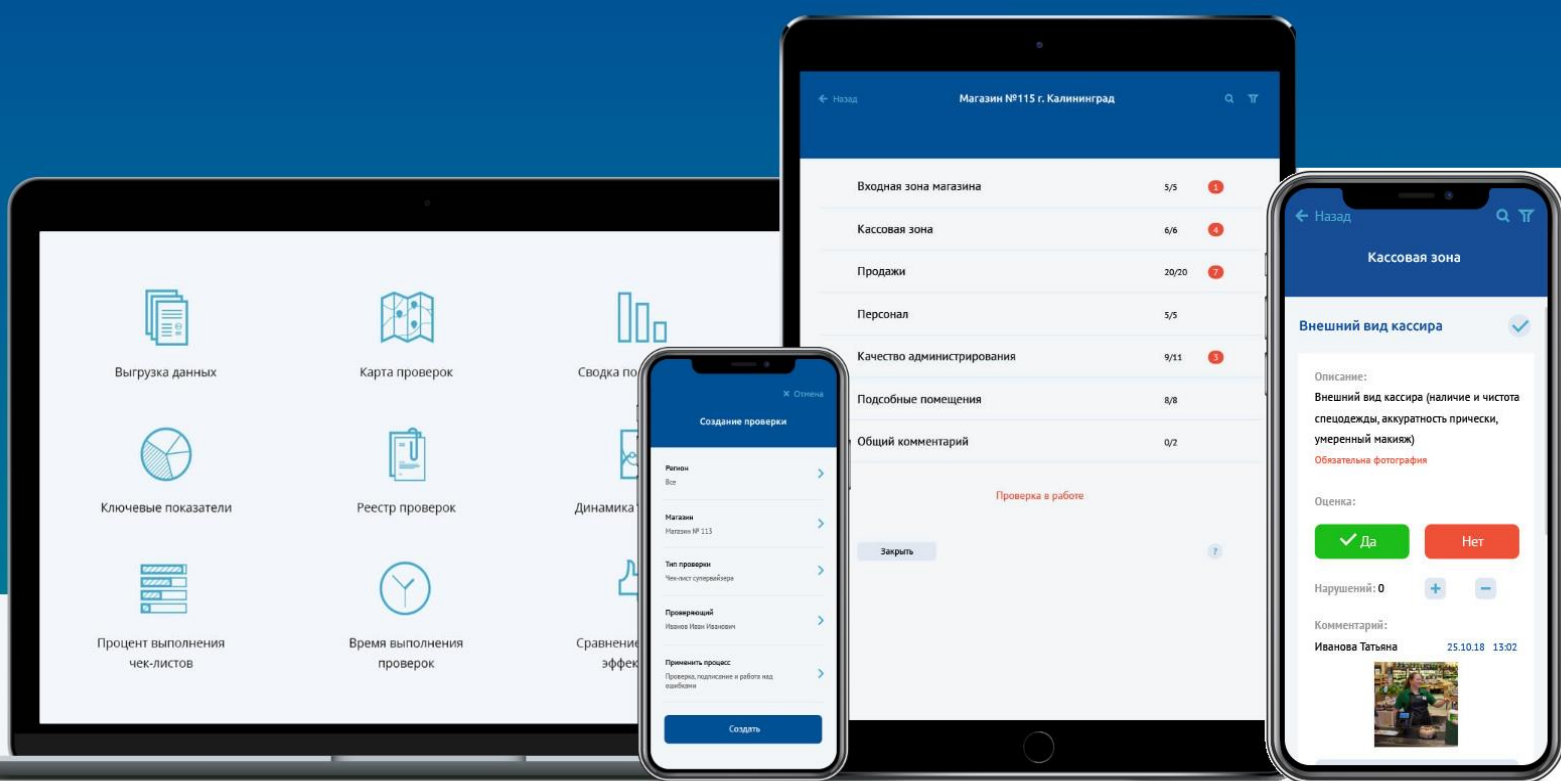
Доступно в RETAILIQA™

8 800 250 33 28

<https://rtlq.ru/>

info@retailqa.ru

Используйте электронный чек-лист санитарного врача кейтеринговой компании (аудит столовых) 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. ВХОД / ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Вывеска "Режим работы" в наличии и содержит информацию о времени работы, типе предприятия, ИНН, ОГРН) Реквизиты юридического лица совпадают с данными кассового чека.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Уголок потребителя оформлен по стандарту, в наличии книга отзывов и предложений, ОГРН, контактные телефоны, постановление правительства № 55, федеральный закон 52 (ФЗ52), федеральный закон 29 (ФЗ29) и федеральный закон о защите прав потребителей (ФЗ ОЗПП)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Меню, ценники и прейскуранты на всю продукцию имеют печать, подпись и дату, а также информацию о весе и пищевой ценности продукции (БЖУ, калорийность)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 2. СОСТОЯНИЕ ОБЕДЕННОГО ЗАЛА

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Общее состояние зала с точки зрения чистоты: стены, пол, потолок, подоконники и мебель должны быть в чистом состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Общее санитарно-техническое состояние зала с точки зрения исправности: стены, пол, потолок, подоконники и мебель должны быть в исправном состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Столы чистые, регулярная уборка проводится, обеспеченность наборами для специй и заполненными салфетницами	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Подносы должны быть сухими, чистыми и не деформированными	<input type="checkbox"/> Да		
Столовые приборы должны быть чистыми, сухими, храниться ручкой кверху в чистых подставках и иметь маркировку	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Стаканы должны быть чистыми, сухими, без трещин, сколов и разводов.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ценникодержатели, тейбл-тенты и поверхности линии раздачи должны быть чистыми	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Реализация хлеба проводится в адекватных санитарных условиях (с учетом требований по выкладке и использованию щипцов)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Зона размещения соусного стола соответствует всем требованиям по санитарии (емкости, температура реализации 2-6 °С для скоропорта, сроки реализации)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Шпильки для сбора грязной посуды должны быть чистыми и исправными. На начало сервисного обслуживания на каждой чистой шпильке должен быть чистый и пустой поднос, вывоз осуществляется при заполнении не превышающем три четверти объема	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Реализация продукции собственного производства в промышленной упаковке должна осуществляться в соответствии с требованиями по срокам годности, маркировке, температурному режиму и санитарному состоянию зоны реализации	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Реализация продукции промышленного производства должна осуществляться в соответствии с требованиями по срокам годности, температурному режиму и санитарному состоянию зоны реализации	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Реализация выпечки должна осуществляться в соответствии с требованиями к санитарному состоянию зоны, правильности выкладки и наличию щипцов	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Микроволновая печь, электрокипяtilьник и кофемашина должны быть чистыми и в исправном состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 3. ЛИНИЯ РАЗДАЧИ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Общее санитарное состояние с точки зрения чистоты: пол, стены, оборудование, стеллажи, подставки и витрины должны быть чистыми	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Общее санитарно-техническое состояние: пол, стены и потолок должны быть без внешних дефектов и видимых повреждений	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Электроосветительные приборы должны быть в рабочем состоянии, чистыми и оснащенными защитной арматурой	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Столовая посуда должна размещаться не менее чем на 50 см от пола, быть чистой и без сколов (трещин и повреждений)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Вынос чистой столовой посуды и приборов на раздачу должен осуществляться сотрудниками в перчатках	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Одноразовая посуда должна правильным образом храниться	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Полки витрины раздачи должны быть чистыми, без личных вещей и посторонних предметов	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Вынос блюд и их реализация выполняется сотрудниками в одноразовых перчатках	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Реализация холодных блюд, закусок и десертов через витрины должна осуществляться в соответствии с требованиями к температуре и срокам реализации салатов (температура 2-6 °С, срок реализации салатов не более 1 часа)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Реализация продукции через салат-бар должна осуществляться в соответствии с требованиями к санитарному состоянию зоны (раскладочные приборы целые и чистые, посуда чистая, сухая и без сколов, температура 2-6 °С)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
При реализации первых блюд должны соблюдаться все требования: температура не ниже 75 °С, супницы и чистый раскладочный инвентарь чистые, срок реализации блюд не более 3-х часов)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
При реализации вторых блюд и гарниров должны соблюдаться все требования: температура не ниже 65 °С, крышки, гостроемкости и раскладочный инвентарь - чистые, срок реализации блюд не более 3 часов, выкладка по стандартам)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В наличии и используются контрольные листы регистрации t отпускаемых блюд			
В наличии должна быть емкость с промаркированным дезинфицирующим раствором, оснащенная крышкой, а также чистая ветошь для уборки. Соблюдаются правила хранения моющих и дезинфицирующих средств.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет <input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Раковина для мытья рук должна быть обеспечена всеми необходимыми расходниками: мылом и одноразовыми бумажными полотенцами	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Емкость для сбора мусора должна иметь крышку, быть чистой и заполненной не более чем на 80% от максимального объема. Мусор своевременно выносится.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ассортимент блюд должен соответствовать запланированному меню	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Бракеражный контроль: вкусовые качества и внешний вид готовой продукции должен соответствовать ТТК (технологическим картам)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Контрольное взвешивание должно показать отсутствие расхождений (контроль не менее 5-ти блюд)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 4. СУШИ / ВОК / ЗОНА АНИМАЦИИ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Контроль общего санитарного состояния зоны (общая чистота, правильное хранение вспомогательных материалов и инвентаря, наличие маркировки инвентаря)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Контроль условий хранения готовой продукции и полуфабрикатов (температура, маркировка, сроки годности, соблюдение правил товарного соседства)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сроки и условия реализации готовой продукции должны быть соблюдены в соответствии с установленными требованиями и стандартами	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Правила личной гигиены должны быть соблюдены, включая наличие мыла и полотенца (если имеется раковина для мытья рук), а также наличие кожного антисептика. Повар должен иметь опрятный внешний вид, включая чистую рабочую одежду и убранные волосы. Использование одноразовых перчаток также является обязательным условием работы.

Да
 Нет

БЛОК 5. ЗОНА БУФЕТ / БАР

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Контроль общего состояния зоны (чистота, правильное хранение вспомогательных материалов и инвентаря, наличие маркировки инвентаря)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Контроль условий хранения готовой продукции и полуфабрикатов (температура, маркировка, сроки годности, соблюдение правил товарного соседства)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сроки и условия реализации готовой продукции должны быть соблюдены в соответствии с установленными требованиями и стандартами	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Правила личной гигиены должны быть соблюдены, включая наличие мыла и полотенца (если имеется раковина для мытья рук), а также наличие кожного антисептика. Сотрудник буфета должен иметь опрятный внешний вид, включая чистую рабочую одежду и убранные волосы. Использование одноразовых перчаток также является обязательным условием работы.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В наличии должна быть емкость с дезинфицирующим раствором, которая должна быть промаркирована, иметь крышку и чистую ветошь для уборки. Правила хранения моющих и дезинфицирующих средств должны быть соблюдены. Дезинфицирующие мероприятия проводятся регулярно.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 6. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Контроль общего санитарно-технического состояния и чистоты, включая полы, стены, потолки, вентиляционные решетки и трапы	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Производственное оборудование и инвентарь (полки, магниты, подставки, ножи для овощерезки, мясорубки, весы и прочее) должны быть в надлежащем санитарном состоянии и правильно храниться. В производственных цехах не должно быть бьющихся предметов из стекла	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

В производственном цехе не должно быть пересечения и контакта между грязным и чистым сырьем, а также должна быть соблюдена поточность технологического процесса	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Разделочный инвентарь должен быть промаркирован и находиться в хорошем санитарном состоянии. Количество инвентаря достаточное для проведения основных рабочих процессов	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Холодильное оборудование должно быть в хорошем санитарном состоянии, исправно работать (контроль параметров ведется)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Товарное соседство должно быть соблюдено в соответствии с требованиями.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Должны быть обеспечены все необходимые условия хранения продукции в холодильных установках (крышки/пленки, чистые гастроемкости, отсутствие фактов использования оборотной тары и фактов хранения сырья в таре поставщика)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сыпучая продукция должна быть перетарена, закрыта крышкой, иметь сохранившуюся маркировку и находиться в чистой емкости	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Каждая тарная емкость должна иметь маркировочный ярлык	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сроки хранения продукции и заготовок должны быть соблюдены, включая отсутствие фактов заморозки полуфабрикатов, готовой продукции, остатков	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Упаковочные и вспомогательные материалы, такие как пленка, одноразовая посуда, документация и другие, должны храниться в специально выделенном месте в обрабатываемых емкостях с крышкой	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Персонал должен соблюдать правила личной гигиены, включая аккуратный внешний вид и правильное хранение личных вещей.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Раковина для мытья рук должна быть в хорошем состоянии и полностью обеспечена всеми необходимыми расходниками: мыло, одноразовые бумажные полотенца, кожный антисептик	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Емкость для сбора мусора должна быть с крышкой, чистой, заполненной не более чем на 80%. Мусор должен своевременно выноситься	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В наличии должна быть емкость с дезинфицирующим раствором, промаркированная и с крышкой, а также чистая ветошь для уборки (без губок и металлических мочалок). Должны соблюдаться правила хранения моющих и дезинфицирующих средств. Персонал ознакомлен с правилами дезинфекции	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Необходимые инструкции должны присутствовать и находиться в надлежащем виде	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Технологическая документация на текущий день должна быть правильно оформлена и доступна	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 7. ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Очищенный картофель, корнеплоды и другие овощи должны храниться в холодной воде, но не более 2 часов, чтобы избежать их потемнения.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Очищенные овощи должны быть повторно промыты небольшими партиями с помощью проточной питьевой водой (в течение не менее 5 минут), с использованием дуршлагов или сеток	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Очищенные овощи под сульфитацией должны предварительно обрабатываться с учетом рекомендаций производителя	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Для обработки зелени должно быть выделено специальное место, в наличии должна быть емкость и инструкция	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 8. МЯСНОЙ / РЫБНЫЙ ЦЕХ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Соблюдаются правила дефростации сырья, такого как мясо, птица и рыба	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хранение мясных и рыбных полуфабрикатов осуществляется таким образом, чтобы избежать образования мясного (рыбного) сока	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Промывка мясорубки осуществляется после каждой завершённой технологической операции	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 9. КОНДИТЕРСКИЙ / МУЧНОЙ ЦЕХ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Для выкладки продукции в обязательном порядке используются одноразовые перчатки	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Процесс просеивания муки осуществляется через сито или мукопросеиватель. Емкость с просеянной мукой должна быть промаркирована	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 10. ГОРЯЧИЙ ЦЕХ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ

Гарниры промываются горячей кипяченой водой	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Блюда готовятся партиями в соответствии со спросом, в частности это касается блюд из яиц, рубленых изделий, порционных блюд и гарниров.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Процесс кипячения сметаны для первых блюд производится в отдельной емкости, которая должна быть промаркирована	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 11. ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Имеется исправно функционирующая бактерицидная лампа (лист учета времени работы ведется)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В процессе приготовления салатов используются только полностью охлажденные ингредиенты, горячие или теплые полуфабрикаты не используются	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Заправка, замешивание и порционирование салатов производится по мере возникновения потребности, заправленные салаты не хранятся	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Одноразовые перчатки используются в обязательном порядке	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдается технология приготовления и охлаждения напитков. Охлаждение происходит в тех же емкостях, в которых было выполнено приготовление (в закрытом виде в помещении холодного цеха). Процесс порционирования напитков выполняется в специально выделенной зоне	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 12. ПОРЦИОНИРОВАНИЕ ПРОДУКЦИИ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Соблюдены условия хранения пшеничного и ржаного хлеба. Хлеб хранится отдельно в чистых шкафах, которые регулярно проветриваются. Для обработки шкафов имеется емкость с уксусом.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдены условия и сроки хранения соусов. Соусная тара должна быть промаркирована датой вскрытия	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Процесс порционирования соусов производится в чистые емкости с использованием чистого инвентаря	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
При работе используются одноразовые перчатки	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 13. ХРАНЕНИЕ ПРОДУКЦИИ И СКЛАДЫ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Контроль чистоты и общего санитарного состояния помещения склада, стен, полов, стеллажей и подтоварников	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все электроосветительные приборы должны находиться в рабочем состоянии, быть чистыми и оснащенными защитной арматурой	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Товарное соседство должно быть соблюдено в соответствии с требованиями	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Температура хранения продукции должна соответствовать указанной на маркировке	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Контроль условий хранения должен осуществляться по температурным журналам и с помощью показаний измерительных приборов (термогигрометры - все помещения с хранящейся продукцией, термометры - холодильное оборудование)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Условия хранения должны соответствовать требованиям (включая неповрежденную упаковку и минимальное расстояние размещения продукции от пола, которое должно составлять не менее 15 см)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Упаковка и маркировка должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сроки годности продукции должны быть соблюдены	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Контроль внешнего вида продукции и степени доброкачественности не вызывает вопросов и сомнений	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Перетаривание сырья во внутрицеховую тару должно проводиться в отдельной выделенной зоне склада, а сырье в таре поставщика не должно попадать в производственные помещения	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хранение хозяйственных товаров, упаковочных материалов, одноразовой посуды, текстиля, моющих и дезинфицирующих средств должно осуществляться в специально выделенных местах (зонах)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На все имеющиеся продукты должны быть предоставлены сертификаты, удостоверения качества и ветеринарные свидетельства. Проверка проводится выборочно по не менее чем 5-ти позициям	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 14. КОТЛОМОЕЧНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Контроль общего санитарно-технического состояния помещения (полы, стены, потолки, вентиляционные решетки и трапы)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Наличие исправного горячего водоснабжения обязательно, t горячей воды должна быть ниже 65 °С	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Над моечными ваннами должен быть установлен вытяжной зонт	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Стеллажи для хранения чистой посуды и инвентаря чистые, в хорошем исправном состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Правила складирования кухонной посуды и инвентаря должны соблюдаться. Гастроемкости должны быть перевернуты, инвентарь должен быть развешен, а доски должны быть размещены на подставке	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Грязная посуда на полу не хранится	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Качество мытья посуды и инвентаря соответствует принятым стандартам	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Моющие и дезинфицирующие средства должны применяться в соответствии с инструкцией. Дозаторы должны быть исправны и промаркированы названием и концентрацией. Инструкции по применению должны быть доступны. Моющие и дезинфицирующие средства не должны храниться на полу	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В наличии имеется емкость с раствором дезинфицирующего средства для проведения уборок, которая должна быть промаркирована и иметь крышку. Также должна присутствовать отдельная емкость для дезинфекции щеток. Персонал должен владеть необходимыми навыками проведения процедуры дезинфекции.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Не используются при процедурах мытья губчатый материал и металлические мочалки	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Емкость для сбора мусора должна быть оснащенной крышкой, чистой и заполненной не более чем на 80%. Мусор должен своевременно выноситься	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Персонал должен соблюдать правила личной гигиены (включая требования по хранению личных вещей и продуктов питания)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Помещение отделения оснащено отдельной раковиной для мытья рук, мылом и одноразовыми бумажными полотенцами	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 15. ПОСУДОМОЕЧНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
На должном уровне поддерживается общее санитарно-техническое состояние помещения, включая полы, стены, потолки, вентиляционные решетки и трапы	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Над моечными ваннами должен быть установлен вытяжной зонт	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Стеллажи для хранения чистой посуды и инвентаря чистые, в хорошем исправном состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдаются правила хранения посуды, подносов и приборов, включая их раздельное хранение, укладку тарелок в стопки и расположение приборов ручками вверх. Не допускается хранение посуды россыпью	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Посудомоечная машина в исправном состоянии, чистая, излишняя накипь отсутствует, посуда после процесса мытья должна быть сухой	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Кассеты для посудомоечной машины не должны храниться на полу и должны быть в чистом состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Качество процесса мытья посуды, приборов и подносов соответствует принятым стандартам	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Моющие и дезинфицирующие средства должны применяться в соответствии с инструкцией. Дозаторы должны быть исправны и промаркированы названием, указана концентрация. Инструкции по применению должны быть доступны. Моющие и дезинфицирующие средства не должны храниться на полу	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В наличии имеется емкость с раствором дезинфицирующего средства для проведения уборок, которая должна быть промаркирована и иметь крышку. Также должна присутствовать отдельная емкость для дезинфекции щеток. Персонал должен владеть необходимыми навыками проведения процедуры дезинфекции. Процедура дезинфекции посуды проводится в конце рабочего дня в обязательном порядке	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Использование губчатого материала и металлических мочалок не допускается	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Емкость для сбора мусора должна быть оборудована крышкой, поддерживаться в чистоте и заполняться не более чем на 80%. Мусор также должен своевременно выноситься	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Персонал должен соблюдать правила личной гигиены (включая требования по хранению личных вещей и продуктов питания)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Помещение отделения оснащено раковиной для мытья рук и всеми необходимыми расходниками: мылом и одноразовыми бумажными полотенцами	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 16. СЛУЖЕБНЫЕ И БЫТОВЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Весь уборочный инвентарь в исправном состоянии, маркировка имеется, использование исключительно по назначению	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

При уборке используются только моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению на предприятиях общественного питания. Количество средств достаточное, не допускается использование не утвержденных средств наворде Белизны или Пемолюкса.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Раздевалки и шкафчики для одежды в удовлетворительном санитарном состоянии. Осуществляется раздельное хранение личной и санитарной одежды	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Обеспечивается контроль общего санитарного состояния сан.узлов, график уборки заполняется соответствующим образом	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сан. узлы полностью обеспечены всем необходимым: туалетной бумагой, мылом, полотенцами, кожным антисептиком, крючками для одежды	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Уборочный инвентарь для туалетов промаркирован сигнальной маркировкой и хранится отдельно	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Следы деятельности вредителей (насекомых и грызунов) отсутствуют	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 17. ОБРАЩЕНИЕ С МУСОРОМ / ОТХОДАМИ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Контроль общего состояния площадки для сбора мусора (чистота, состояние покрытия, отсутствие мусора вне контейнеров, своевременный вывоз мусора)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Контроль санитарно-технического состояния контейнеры для сбора пищевых отходов (исправность, чистота, оснащенность крышкой)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 18. ПРОЦЕСС ПРИЕМКИ ПРОДУКЦИИ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Контроль общего санитарного состояния зоны загрузки (чистота, наружное освещение, козырек)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Подъемник (лифт) должны быть чистыми и в исправном состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Контроль общего санитарного состояния зоны приемки (весы, стол, тележки, отсутствие признаков захламленности, отсутствие признаков хранения не используемого оборудования)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
При приемке продукции должен проводиться входной контроль ответственными лицами в полном объеме	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

При аудите поставщика должны проверяться санитарное состояние транспортных средств, наличие акта о дезинфекции, соблюдение правил товарного соседства и обеспечение необходимых температурных режимов при транспортировке продукции

- Да
 Нет

БЛОК 19. ТРАНСПОРТИРОВКА В ФИЛИАЛЫ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Требования по транспортировке продукции в удаленные филиалы соблюдаются, включая контроль оптимальной температуры, санитарного состояния термопортов и использование закрытых емкостей	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Автотранспорт, используемый для доставки продукции, должен соответствовать требованиям (чистота, наличие акта о дезинфекции, актуальная санитарная книжка водителя)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Транспортируемая продукция должна иметь маркировку с указанием даты и времени изготовления, а также соответствующие удостоверения о качестве	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 20. ЖУРНАЛЫ И ДОКУМЕНТАЦИЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
В наличии уведомление о начале осуществления предпринимательской деятельности	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В наличии разработанная и утвержденная программа производственного контроля	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В наличии ассортиментный перечень реализуемой продукции	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В наличии разработанная и утвержденная программа HACCP	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В наличии протоколы лабораторных исследований по программе производственного контроля	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В наличии договор на дезинсекцию, дератизацию и дезинфекцию, включая акты обследования и обработки (как минимум за последние полгода)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В наличии договор на прохождение медицинского осмотра персоналом	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В наличии договор на вывоз мусора и пищевых отходов	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В наличии договор на стирку белья и спецодежды	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

В наличии договор на утилизацию люминесцентных ламп	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В наличии договор на вывоз и утилизацию фритюрного масла / жира	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В наличии свидетельство о выполненной поверке весов (включая договор на поверку)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В наличии акт выполнения работ по дезинфекции и/или санитарный паспорт с отметками транспортного средства (при использовании транспортного средства)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В наличии журнал контроля качества готовых блюд и изделий (журнал бракеража готовой продукции)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В наличии журнал осмотра рук и открытых частей тела на присутствие гнойничковых заболеваний и других нарушений целостности кожного покрова	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В наличии журнал контроля за состоянием здоровья персонала для допуска к работе	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В наличии журнал учета проведения генеральных уборок	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В наличии журнал учета получения и расходования дезинфицирующих средств с отметками о проведении дезинфекционных мероприятий	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В наличии журнал контроля качества фритюрного жира (при наличии в меню блюд, для приготовления которых используется фритюр)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В наличии журнал и лист учета времени работы бактерицидной лампы	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В наличии журнал регистрации проверок юридических лиц, инициированных органами государственного контроля (надзора)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На все используемые моющие и дезинфицирующие средства должны быть в наличии действующие сертификаты	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В наличии укомплектованная аптечка, хранящаяся в специально выделенном для этого месте	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Личные медицинские книжки должны быть в наличии у всего персонала предприятия, включая сотрудников, занимающихся клинингом. Медицинский осмотр должен быть пройден в полном объеме (включая вакцинацию и первичный медицинский осмотр)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 21. ДОПОЛНИТЕЛЬНО

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Суточные пробы должны быть сохранены в полном объеме в закрытых емкостях. Это особенно актуально для детского питания и объектов, где имеется соответствующее требование прописанное в контракте	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Пища для приема персонала должна храниться отдельно от основной продукции, в емкостях с соответствующей маркировкой. Персонал не должен принимать пищу на рабочих местах. Место для приема пищи сотрудниками должно быть выделено и поддерживаться в чистоте.

- Да
- Нет