

УПОЛНОМОЧЕННЫЙ ПО ЗАЩИТЕ ПРАВ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЕЙ В РЕСПУБЛИКЕ ДАГЕСТАН ИНФОРМИРУЕТ.

Если Вы предприниматель и ваши права и законные интересы нарушены, обращайтесь в аппарат Уполномоченного по защите прав предпринимателей в Республике Дагестан. Основной задачей Уполномоченного является защита прав и законных интересов субъектов предпринимательской деятельности, а также осуществление контроля за их соблюдением.

Специалисты аппарата Уполномоченного рассмотрят ваше обращение, окажут всестороннюю юридическую помощь и сопровождение на всех этапах, а также предоставят исчерпывающие консультации по вопросам ведения вашего бизнеса.

Контактные данные:

Адрес: г.Махачкала, пр-т. Акушинского 5, 2 этаж.

Телефон горячей линии: 8988 274 82 04.

Для сообщений WhatsApp: 8988 200 10 60.

Официальный сайт: <http://www.ombudsmanrd.ru>

Инстаграмм: business__05.

к приказу Роспотребнадзора
от 18.09.2017 N 860

ФОРМА

Проверочный лист
(список основных контрольных вопросов) при проведении
плановой проверки с целью федерального государственного
санитарно-эпидемиологического надзора за соблюдением
обязательных требований на предприятиях (объектах)
общественного питания

Настоящая форма проверочного листа (списка основных контрольных вопросов) применяется при проведении должностными лицами территориальных органов Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека плановых проверок в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора за соблюдением обязательных требований на предприятиях (объектах) общественного питания.

Предмет плановой проверки ограничивается требованиями, изложенными в форме проверочного листа.

1. Наименование территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека:

2. Проверочный лист утвержден приказом Роспотребнадзора от 18.09.2017 N 860 "Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов), используемых должностными лицами территориальных органов Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при проведении плановых проверок в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора".

3. Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя:

4. Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного листа и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты:

5. Реквизиты распоряжения или приказа руководителя, заместителя руководителя территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере

защиты прав потребителей и благополучия человека о проведении проверки:

(дата и номер документа, должность, фамилия и инициалы должностного лица, подписавшего документ)

6. Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок:

7. Должность, фамилия и инициалы должностного лица территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист:

8. Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих предмет проверки:

| N | Вопросы, отражающие содержание обязательных требований | Ответы на вопросы <1> | Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования |
|----------------------------|--|-----------------------|---|
| 1. Общие требования | | | |
| 1.1 | Представлено ли юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем уведомление в органы Роспотребнадзора о начале осуществления предпринимательской деятельности? | | статья 8 Федерального закона от 26.12.2008 N 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" <2> (далее - Федеральный закон N 294-ФЗ) |
| 2. Требования к размещению | | | |
| 2.1 | <p>Соблюдаются ли в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки (при размещении предприятия (объекта) общественного питания в пристроенных, встроенно-пристроенных к жилым и общественным зданиям, в нежилых этажах жилых зданий, в общественных зданиях) гигиенические нормативы:</p> <p>- уровней шума;</p> <p>- инфразвука;</p> <p>- вибрации;</p> <p>- электромагнитных полей;</p> | | <p>пункт 2.2 СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" <3> (далее - СП 2.3.6.1079-01);</p> <p>пункт 2 СанПиН 2.1.6.1032-01 "Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест" <4>;</p> <p>главы IV, VI СанПиН 2.1.2.2645-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях" <5> (далее - СанПиН 2.1.2.2645-10)</p> |

| | | | |
|---|---|--|--|
| | - предельно допустимых концентраций загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест? | | |
| 2.2 | Имеются ли входы, изолированные от жилой части здания, при расположении предприятия (объекта) общественного питания в жилом здании? | | пункт 2.2 СП 2.3.6.1079-01 |
| 2.3 | Соблюдается ли запрет на осуществление приема продовольственного сырья и пищевых продуктов со стороны двора жилого дома, где расположены окна и входы в квартиры? | | пункт 2.2 СП 2.3.6.1079-01 |
| 2.4 | Соблюдается ли предприятием (объектом) общественного питания запрет: | | <p>пункт 2.5 СП 2.3.6.1079-01; статьи 12, 21 Федерального закона от 23.02.2013 N 15-ФЗ "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака" <6> (далее - Федеральный закон N 15-ФЗ);</p> <p>приказ Минстроя России и Минздрава России от 28.11.2014 N 756/пр/786н "О требованиях к выделению и оснащению специальных мест на открытом воздухе для курения табака, к выделению и оборудованию изолированных помещений для курения табака" <7></p> |
| | - на размещение на предприятии (объекте) общественного питания помещений под жилье; | | |
| | - на осуществление работ и услуг, не связанных с деятельностью данного предприятия (объекта) общественного питания; | | |
| | - на содержание на предприятии (объекте) общественного питания домашних животных и птицы; | | |
| | - на нахождение в производственных и складских помещениях посторонних лиц; | | |
| | - на курение в необорудованных местах? | | |
| 2.5 | Обеспечены ли условия для сбора мусора и пищевых отходов: | | <p>пункты 2.6, 9.13 СП 2.3.6.1079-01; статья 16 технического регламента <8>; СанПиН 2.1.7.1322-03 "Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления" <9> (далее - СанПиН 2.1.7.1322-03); СанПиН 2.1.7.1287-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы" <10> (далее - СанПиН 2.1.7.1287-03); пункты 1, 3, 5, 6, 9 - 18 Правил <11>; пункты 4.4, 4.5 СанПиН 3.5.2.3472-17 "Санитарно-гигиенические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение" <12> (далее - СанПиН 3.5.2.3472-17)</p> |
| | - по их сбору в отдельные контейнеры с крышками или в другие специальные закрытые конструкции; | | |
| | - по соблюдению санитарных разрывов от места сбора мусора организации до жилых домов, площадок для игр и отдыха; | | |
| | - по своевременности вывоза мусора; | | |
| | - по выделению места для мытья тары для пищевых отходов; | | |
| | - по проведению дезинфекции емкостей и площадок? | | |
| 3. Требования к водоснабжению и канализации | | | |

| | | | |
|-----|---|--|--|
| 3.1 | Оборудовано ли предприятие (объект) общественного питания системами внутреннего водопровода и канализации? | | пункты 3.1, 16.3, 17.3 СП 2.3.6.1079-01; статья 12 ТР ТС 021/2011 |
| 3.2 | Соответствуют ли источники нецентрализованного водоснабжения (при их наличии) требованиям: | | пункты 3.1, 3.2 СП 2.3.6.1079-01; СанПиН 2.1.4.1175-02 "Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников" <13> (далее - СанПиН 2.1.4.1175-02) |
| | - по обустройству; | | |
| | - по качеству воды; | | |
| | - по обустройству зон санитарной охраны источника водоснабжения? | | |
| 3.3 | Соответствует ли гигиеническим требованиям качество воды в системах водоснабжения: | | пункт 3.2, 16.3, 17.3, 17.4 СП 2.3.6.1079-01; пункты 8.1 - 8.7 СП 3.1.7.2616-10 "Профилактика сальмонеллеза" <14> (далее - СП 3.1.7.2616-10); пункты 3.1 - 3.6.1 СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения" <15> (далее - СанПиН 2.1.4.1074-01); статья 12 ТР ТС 021/2011 |
| | - по результатам производственного контроля - по микробиологическим и паразитологическим показателям; | | |
| | - по результатам производственного контроля - по химическому составу; | | |
| | - по результатам производственного контроля - по органолептическим свойствам; | | |
| | - по результатам производственного контроля - по показателям радиационной безопасности; | | |
| | - по результатам лабораторного контроля в период проведения надзорных мероприятий - по микробиологическим и паразитологическим показателям; | | |
| | - по результатам лабораторного контроля в период проведения надзорных мероприятий - по химическому составу; | | |
| | - по результатам лабораторного контроля в период проведения надзорных мероприятий - по показателям радиационной безопасности? | | |
| 3.4 | Обеспечено ли предприятие (объект) общественного питания достаточным количеством холодной и горячей воды для изготовления безопасной пищевой продукции? | | пункт 3.3 СП 2.3.6.1079-01; статья 12 ТР ТС 021/2011 |
| 3.5 | Оборудованы ли все производственные цеха раковинами с подводкой горячей и холодной воды? | | пункт 3.3 СП 2.3.6.1079-01 |
| 3.6 | Соответствует ли горячая вода в точке разбора требованиям к | | пункт 3.3 СП 2.3.6.1079-01 |

| | | | |
|------|--|--|--|
| | температуре (не ниже 65 °С)? | | |
| 3.7 | Соблюдается ли запрет на использование горячей воды из системы водяного отопления для технологических, хозяйственно-бытовых целей, а также для обработки технологического оборудования, тары, инвентаря и помещений? | | пункт 3.4 СП 2.3.6.1079-01 |
| 3.8 | Соблюдается ли запрет на сброс неочищенных сточных вод в открытые водоемы и на прилегающую территорию, а также на устройство поглощающих колодцев? | | пункты 3.7, 3.9 СП 2.3.6.1079-01 |
| 3.9 | Соответствует ли система внутренней канализации требованиям: | | пункты 3.7 - 3.13, 16.3, 17.6 СП 2.3.6.1079-01 |
| | - по организации отдельных выпусков производственной и хозяйственно-бытовой канализации; | | |
| | - по наличию воздушных разрывов при присоединении технологического оборудования и моечных ванн к приемным устройствам канализации; | | |
| | - по наличию гидравлических затворов (сифонов) на приемниках стоков; | | |
| | - по прокладке канализационных стояков в производственных и складских помещениях в оштукатуренных коробах без ревизий; | | |
| | - по оборудованию сливными трапами с уклоном пола к ним в производственных цехах; | | |
| | - по оборудованию сливными трапами с уклоном пола к ним в моечных; | | |
| | - по оборудованию сливными трапами с уклоном пола к ним в дефростерах; | | |
| | - по оборудованию сливными трапами с уклоном пола к ним в загрузочных? | | |
| 3.10 | Соблюдается ли запрет на прокладку внутренних канализационных сетей с бытовыми и производственными стоками под потолком обеденных залов, производственных и складских помещений? | | пункт 3.10 СП 2.3.6.1079-01 |
| 3.11 | Соблюдается ли запрет на объединение сетей бытовой и производственной канализации предприятий (объектов) общественного питания, размещенных в жилых зданиях и зданиях иного назначения, с хозяйственно-фекальной канализацией этих | | пункт 3.11 СП 2.3.6.1079-01 |

| | | | | |
|--------------------------------|--|--|---|---|
| | зданий? | | | |
| 3.12 | Соблюдаются ли требования по оборудованию предприятий (объектов) общественного питания: | | пункт 3.14 СП 2.3.6.1079-01 | |
| | - туалетами для посетителей; | | | |
| | - раковинами для мытья рук посетителей? | | | |
| 3.13 | Соблюдается ли запрет на наличие совмещенных туалетов для персонала и посетителей? | | пункт 3.14 СП 2.3.6.1079-01 | |
| 4. Требования к условиям труда | | | | |
| 4.1 | Соответствуют ли показатели микроклимата производственных помещений и помещений для посетителей гигиеническим требованиям: | | глава II, пункт 2.2.4, таблицы 2.1 и 2.3, приложения 4 и 5 СанПиН 2.2.4.3359-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах" <16> (далее - СанПиН 2.2.4.3359-16); пункт 4.2 СП 2.3.6.1079-01 | |
| | - по температуре воздуха; | | | |
| | - по температуре поверхностей; | | | |
| | - по относительной влажности воздуха; | | | |
| | - по скорости движения воздуха; | | | |
| | - по интенсивности теплового облучения? | | | |
| 4.2 | Соответствует ли естественное и искусственное освещение санитарно-эпидемиологическим требованиям в помещениях: | | пункты 4.13 - 4.17 СП 2.3.6.1079-01; пункт 186, строки 70 - 78 таблицы 2 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 "Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий" <17> (далее - СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03); глава X СанПиН 2.2.4.3359-16 | |
| | - производственных; | | | |
| | - складских; | | | |
| | - санитарно-бытовых; | | | |
| | - административно-хозяйственных? | | | |
| 4.3 | Соответствует ли освещенность в помещениях предприятия (объекта) общественного питания требованиям нормативов: | | пункт 4.13 СП 2.3.6.1079-01; строки 70 - 78 таблицы 2 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03; глава X СанПиН 2.2.4.3359-16, в том числе: | |
| | - по средней освещенности на рабочей поверхности; | | | подпункт "а" пункта 10.2.1 СанПиН 2.2.4.3359-16 |
| | - по коэффициенту пульсации; | | | подпункт "б" пункта 10.2.1 СанПиН 2.2.4.3359-16 |

| | | | |
|-----|--|--|--|
| | - по объединенному показателю дискомфорта; | | подпункт "в" пункта 10.2.1 СанПиН 2.2.4.3359-16 |
| | - по коэффициенту естественной освещенности? | | подпункт "г" пункта 10.2.1 СанПиН 2.2.4.3359-16 |
| 4.4 | Соответствуют ли уровни шума гигиеническим требованиям на рабочих местах: | | пункты 4.18 - 4.20 СП 2.3.6.1079-01; глава III СанПиН 2.2.4.3359-16 |
| | - в производственных помещениях; | | |
| | - в обеденных залах; | | |
| | - на открытых площадках? | | |
| 4.5 | Соответствуют ли уровни вибрации гигиеническим требованиям на рабочих местах: | | пункты 4.18 - 4.20 СП 2.3.6.1079-01; глава IV СанПиН 2.2.4.3359-16 |
| | - в производственных помещениях; | | |
| | - в обеденных залах; | | |
| | - на открытых площадках? | | |
| 4.6 | Соответствуют ли уровни воздействия физических факторов на население от предприятия (объекта) общественного питания, размещенного в жилом или общественном здании, установленным требованиям: | | пункт 3.2 СанПиН 2.1.2.2645-10; пункты 2.2, 4.18 - 4.19 СП 2.3.6.1079-01; главы III - IV СанПиН 2.2.4.3359-16 |
| | - по уровням шума; | | |
| | - по уровням вибрации? | | |
| 4.7 | Обеспечивается ли производственный контроль за воздействием на работников физических факторов (микроклимат, шум, вибрация, освещенность) и за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений? | | глава IV, пункт 14.3 СП 2.3.6.1079-01; СанПиН 2.2.4.3359-16; СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03; ГН 2.2.5.1313-03 "Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны" <18> (далее - ГН 2.2.5.1313-03); ГН 2.2.5.2308-07 "Ориентировочные безопасные уровни воздействия (ОБУВ) вредных веществ в воздухе рабочей зоны" <19> (далее - ГН 2.2.5.2308-07) |
| 4.8 | Проводятся ли мероприятия по снижению негативного воздействия на работников факторов производственной среды и поддержанию их нормируемых показателей: | | пункты 2.2, 4.4, 4, 5, 4.7, 4.8, 4.10, 4.11, 4.14, 4.15, 4.17, 4.20 СП 2.3.6.1079-01 |
| | - по освещенности; | | |

| | | | |
|--------------------------------------|--|--|---|
| | - по микроклимату; | | |
| | - по уровням шума; | | |
| | - по уровням вибрации; | | |
| | - по содержанию вредных веществ в воздухе рабочей зоны? | | |
| 4.9 | Соблюдаются ли требования к организации системы вентиляции? | | пункты 4.4 - 4.7 СП 2.3.6.1079-01 |
| 5. Устройство и содержание помещений | | | |
| 5.1 | Соблюдаются ли требования по обеспечению последовательности (поточности) технологических процессов, исключая встречные потоки: | | пункты 5.1, 9.12 СП 2.3.6.1079-01; пункт 1 статьи 14 ТР ТС 021/2011 |
| | - сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции; | | |
| | - использованной и чистой посуды; | | |
| | - встречного движения посетителей и персонала? | | |
| 5.2 | Соблюдены ли требования по отделке поверхностей производственных, складских и обеденных (залов), моечных и санитарно-бытовых (душевые, туалетные) помещений: | | пункты 5.5 - 5.8, 5.16 СП 2.3.6.1079-01; пункт 5 статьи 14 ТР ТС 021/2011 |
| | - потолков; | | |
| | - стен; | | |
| | - полов? | | |
| 5.3 | Соблюдается ли требование по использованию бактерицидных ламп: | | пункты 5.9, 10.2 СП 2.3.6.1079-01; пункты 1, 3, 5, 6, 9 - 18 Правил, утвержденных постановлением N 681 |
| | - в помещениях или зонах для приготовления холодных блюд; | | |
| | - в помещениях или зонах для приготовления мягкого мороженого; | | |
| | - в помещениях или зонах для приготовления крема; | | |
| | - в помещениях или зонах для отделки тортов и пирожных; | | |
| | - в помещениях (участках) по порционированию готовых блюд, упаковке и формированию наборов готовых блюд? | | |
| 5.4 | Используются ли бактерицидные лампы в соответствии с | | пункт 5.9 СП 2.3.6.1079-01 |

| | | | |
|------|--|--|--|
| | инструкцией по их эксплуатации? | | |
| 5.5. | Имеется ли защитная арматура на осветительных приборах в целях предотвращения попадания осколков на продукцию в случае их повреждения? | | пункт 4.15 СП 2.3.6.1079-01 |
| 5.6 | Соблюдается ли запрет на размещение светильников над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами? | | пункт 4.15 СП 2.3.6.1079-01 |
| 5.7 | <p>Определена ли периодичность проведения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений; - чистки, мойки и дезинфекции - технологических оборудования и инвентаря; - влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств; - уборки обеденных столов; - генеральных уборок всех помещений? | | <p>пункты 6.4, 5.11 - 5.15 СП 2.3.6.1079-01; подпункт 7 пункта 3 статьи 11 ТР ТС 021/2011</p> |
| 5.8. | <p>Есть ли в наличии отдельный инвентарь для уборки помещений, промаркированный в зависимости от вида помещения, а также обеспечены ли условия хранения данного инвентаря и используемых для уборки моющих средств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - для производственных помещений; - для складских помещений; - для вспомогательных помещений; - для туалетов? | | пункт 5.13 СП 2.3.6.1079-01 |
| 5.9 | Обеспечена ли защита от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых? | | <p>пункты 12.1 - 12.3 СП 2.3.6:1079-01; пункт 1 статьи 14 ТР ТС 021/2011; главы I - III, V СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий" <20> (далее - СП 3.5.3.3223-14); пункт 3.3 СанПиН 3.5.2.3472-17; пункты 1.1 - 4.4 СП 3.5.1378-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности" <21> (далее - СП 3.5.1378-03)</p> |

| | | | |
|---|--|--|---|
| 5.10 | Осуществляются ли на предприятии (объекте) общественного питания мероприятия: | | <p>пункты 12.1 - 12.3, 15.1 СП 2.3.6.1079-01; пункт 1 статьи 14 ТР ТС 021/2011; главы I - III, V СП 3.5.3.3223-14; пункты 1.1 - 4.4 СП 3.5.1378-03; пункты 2.1 - 2.2 СанПиН 3.5.2.3472-17</p> |
| | - по дератизации; | | |
| | - по дезинсекции; | | |
| | - по дезинфекции? | | |
| 5.11 | Проводятся ли на предприятии (объекте) общественного питания мероприятия по защите от синантропных членистоногих? | | раздел IV СанПиН 3.5.2.3472-17 |
| 5.12 | Выполняются ли на предприятии (объекте) общественного питания мероприятия по сбору, временному хранению и удалению отходов: | | <p>пункты 5.11, 9.13 СП 2.3.6.1079-01; пункт 1 статьи 16 ТР ТС 021/2011; пункт 4.5 СанПиН 3.5.2.3472-17; статьи 1, 11, 25, 26 Федерального закона от 24.06.1998 N 89-ФЗ "Об отходах производства и потребления" <22></p> |
| | - образующихся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции; | | |
| | - иных отходов из производственных помещений? | | |
| 6. Оборудование, инвентарь, посуда, тара | | | |
| 6.1 | Имеется ли на предприятии (объекте) общественного питания в наличии оборудование, инвентарь, посуда, тара: | | <p>пункты 6.1, 6.2, 6.5, 6.8, 6.10, 9.8, 16.5, 18.2 СП 2.3.6.1079-01; пункт 1 статьи 15 ТР ТС 021/2011</p> |
| | - изготовленные из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами; | | |
| | - промаркированные в соответствии с изготавливаемым (обрабатываемым) на них пищевым продуктом? | | |
| 6.2 | Находится ли используемое оборудование в исправном состоянии? | | <p>пункты 6.1, 6.2, 6.5, 6.8, 6.10, 9.8 СП 2.3.6.1079-01; пункт 1 статьи 15 ТР ТС 021/2011</p> |
| 6.3 | Соответствует ли количество одновременно используемой столовой посуды и приборов потребностям предприятия (объекта) общественного питания? | | пункты 6.1, 6.2, 6.8, 6.10 СП 2.3.6.1079-01 |
| 6.4 | Соответствует ли количество разделочного инвентаря для обеспечения технологических процессов? | | <p>пункты 6.1, 6.2, 6.5, 9.8 СП 2.3.6.1079-01; пункт 1 статьи 15 ТР ТС 021/2011;</p> |
| 6.5 | Соблюдаются ли необходимые условия для мытья и обработки: | | пункты 6.6, 6.7, 6.11 - 6.18, 6.10, 6.20, 6.22, 10.7 - 10.11 СП 2.3.6.1079-01 |
| | - столовой посуды и приборов; | | |

| | | | |
|---|--|--|---|
| | - кухонной посуды; | | |
| | - оборотной тары; | | |
| | - разделочного инвентаря, колоды для разруба мяса? | | |
| 6.6 | Имеются ли на рабочем месте инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств? | | пункт 6.21 СП 2.3.6.1079-01 |
| 6.7 | Применяются ли только прошедшие государственную регистрацию моющие средства для мытья посуды? | | пункт 5.15 СП 2.3.6.1079-01 |
| 6.8 | Организовано ли хранение моющих и дезинфицирующих средств в отведенном месте в таре изготовителя? | | пункт 5.15 СП 2.3.6.1079-01 |
| 6.9 | Соблюдается ли запрет на использование для мытья посуды и инвентаря щеток с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна? | | пункт 6.19 СП 2.3.6.1079-01 |
| 6.10 | Соблюдаются ли требования к проведению в конце рабочего дня дезинфекции всей столовой посуды и приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению? | | пункт 6.15 СП 2.3.6.1079-01 |
| 6.11 | Соблюдаются ли требования к просушиванию кухонной посуды (в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах)? | | пункт 6.16 СП 2.3.6.1079-01 |
| 6.12 | Соблюдаются ли условия хранения столовых приборов, подносов? | | пункты 6.18, 6.20 СП 2.3.6.1079-01 |
| 6.13 | Соблюдается ли запрет на хранение столовых приборов россыпью на подносах? | | пункт 6.18 СП 2.3.6.1079-01 |
| 6.14 | Соблюдается ли требование по ежедневной обработке кассет для столовых приборов? | | пункт 6.18 СП 2.3.6.1079-01 |
| 7. Транспортировка, прием, хранение пищевой продукции | | | |
| 7.1 | Осуществляется ли транспортирование пищевой продукции в условиях, обеспечивающих установленные изготовителем условия хранения, и исключающих ее загрязнение? | | пункты 7.1 - 7.6, 7.8, 9.9, 9.11 СП 2.3.6.1079-01; пункты 1 - 6 статьи 17 ТР ТС 021/2011 |
| 7.2 | Имеют ли лица, сопровождающие пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку: | | пункты 7.3, 15.1 СП 2.3.6.1079-01; пункт 10 статьи 17 ТР ТС 021/2011; |
| | - санитарную одежду (халат, рукавицы) (для водителей и грузчиков); | | пункт 10.6 СП 3.1.1.3108-13 "Профилактика острых кишечных инфекций" |

| | | | |
|---|---|--|--|
| | - личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о: - прохождении медицинских осмотров; - результатах лабораторных исследований; - выполнении прививок; - прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации? | | <23> (далее - СП 3.1.1.3108-13); приказ <24>; пункт 4.2 СП 3.1.7.2616-10; главы VII - VIII СП 3.1/3.2.3146-13 "Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней" <25> (далее - СП 3.1/32.3146-13); статьи 1 - 4, 9 - 11 Федерального закона <26>; СП 3.2.3110-13 "Профилактика энтеробиоза" <27> (далее - СП 3.2.3110-13); статьи 29, 34 - 36 Федерального закона <28> |
| 7.3 | Сопровождается ли поступающая на предприятие (объект) общественного питания пищевая продукция товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции? | | пункт 3 статьи 5 ТР ТС 021/2011; пункты 7.7, 7.8 СП 2.3.6.1079-01 |
| 7.4 | Соблюдаются ли на предприятии (объекте) общественного питания меры по профилактике сальмонеллеза и других инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) при приеме продукции? | | пункт 7.8 СП 2.3.6.1079-01; пункт 4.2, глава VIII СП 3.1.7.2616-10 |
| 7.5 | Осуществляется ли хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых для изготовления пищевой продукции, в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ? | | пункт 4 статьи 13 ТР ТС 021/2011 |
| 7.6 | Соблюдаются ли требования к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции? | | пункты 7, 8 статьи 17 ТР ТС 021/2011; пункт 7.9, 7.11 - 7.28 СП 2.3.6.1079-01; СанПиН 2.32.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов" <29> (далее - СанПиН 2.3.2.1324-03) |
| 7.7 | Сохраняется ли маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции до полного использования продукта? | | пункт 7.29 СП 2.3.6.1079-01 |
| 8. Приготовление блюд и кулинарных изделий | | | |
| 8.1 | Соблюдается ли на предприятии (объекте) общественного питания поточность технологических процессов, исключая встречные или перекрестные потоки: - продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции; | | пункты 5.1, 6.3, 8.4 СП 2.3.6.1079-01; подпункт 1 пункта 1 статьи 14 ТР ТС 021/2011 |

| | | | |
|------|--|--|--|
| | - загрязненного и чистого инвентаря? | | |
| 8.2 | Изготавливается ли кулинарная продукция в соответствии с технологическими инструкциями (технической документацией), регламентирующими технологию ее изготовления? | | пункты 8.2, 9.10 СП 2.3.6.1079-01 |
| 8.3 | Обеспечивается ли проведение производственного контроля на предприятии (объекте) общественного питания в соответствии с программой производственного контроля? | | статьи 11, 29, 32 Федерального закона N 52-ФЗ; статьи 10, 11 ТР ТС 021/2011; пункты 8.16, глава XIV, пункт 16.10 СП 2.3.6.1079-01; СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" <30> (далее - СП 1.1.1058-01); |
| 8.4 | Обеспечено ли на предприятии (объекте) общественного питания в рамках производственного контроля при осуществлении процессов изготовления пищевой продукции внедрение и поддержание процедур, основанных на принципах ХАССП (Система анализа опасных факторов и критических точек контроля)? | | статьи 10, 11 ТР ТС 021/2011; СП 1.1.1058-01 |
| 8.5 | Соблюдаются ли требования к обработке продовольственного (пищевого) сырья и приготовлению блюд кулинарных и кондитерских изделий? | | пункты 8.1 - 8.27, 10.14, 18.4 СП 2.3.6.1079-01; пункты 8.1 - 8.6 СП 3.1.7.2616-10 |
| 8.6 | Соблюдаются ли при приготовлении блюд режимы термической обработки продуктов (температура и длительность обработки)? | | пункты 8.13 - 8.16, 18.4 СП 2.3.6.1079-01 |
| 8.7 | Соблюдается ли запрет на изготовление и использование видов пищевой продукции, запрещенных к изготовлению и использованию на предприятии (объекте) общественного питания? | | пункт 8.24 СП 2.3.6.1079-01 |
| 8.8 | Соблюдаются ли условия и сроки хранения готовых блюд до реализации? | | пункты 9.2, 9.3, 18.3.5 СП 2.3.6.1079-01 |
| 8.9 | Проводится ли ежедневный контроль качества фритюрных жиров с регистрацией в журнале учета использования фритюрных жиров? | | пункт 8.16 СП 2.3.6.1079-01 |
| 8.10 | Соблюдаются ли запреты на хранение в производственных цехах: | | пункт 5.10 СП 2.3.6.1079-01; пункты 3, 4 статьи 14 ТР ТС 021/2011 |
| | - бьющихся предметов, зеркал, комнатных растений, личной и производственной (специальной) одежды и обуви персонала; | | |
| | - веществ и материалов, не используемых при изготовлении пищевой продукции (в том числе моющих и дезинфицирующих средств, за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции | | |

| | | | |
|---|--|--|--|
| | производственных помещений и оборудования)? | | |
| 8.11 | Проходят ли работники, занятые изготовлением пищевой продукции, контактирующие с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры? | | <p>пункты 6 - 7 статьи 11 ТР ТС 021/2011; пункты 13.1 - 13.4 СП 2.3.6.1079-01; пункт 10.6 СП 3.1.1.3108-13; приказ Минздравсоцразвития России N 302н; пункт 4.2 СП 3.1.7.2616-10; глава VII СП 3.1 /3.2.3146-13; пункт 1.8 СанПиН 2.4.4.3155-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей" <31>; пункт 4.2 СП 3.1.7.2616-10</p> |
| 8.12 | Соблюдается ли работниками при осуществлении производственной деятельности запрет на: | | <p>пункт 13.4 СП 2.3.6.1079-01; пункт 8.1 СанПиН 2.4.4.3155-13</p> |
| | - ношение ювелирных и иных украшений, часов; | | |
| | - застегивание специальной одежды булавками? | | |
| 8.13 | Соблюдается ли работниками требование к наличию коротко подстриженных ногтей и отсутствию покрытия ногтей лаком? | | <p>пункт 13.4 СП 2.3.6.1079-01; пункт 8.1 СанПиН 2.4.4.3155-13</p> |
| 9. Реализация продукции общественного питания | | | |
| 9.1 | Соответствуют ли готовые блюда следующим требованиям к их температуре при раздаче: | | <p>пункт 9.2, 18.5 СП 2.3.6.1079-01</p> |
| | - горячие блюда (супы, соусы, напитки) - не ниже 75 °С; | | |
| | - вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С; | | |
| | - холодные супы, напитки - не выше 14 °С? | | |
| 9.2 | Соответствуют ли готовые блюда требованиям к времени их реализации: | | <p>пункт 9.3, глава XI СП 2.3.6.1079-01</p> |
| | - готовые первые и вторые блюда находятся на мармите или горячей плите не более 2 или 3 часов с момента изготовления; | | |
| | - салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки выставляются в порционированном виде и реализуются в течение одного часа из охлаждаемой витрины; | | |
| | - мягкое мороженое реализуется в месте его изготовления с выработкой непосредственно перед его отпуском потребителю? | | |

| | | | |
|------|--|--|--|
| 9.3 | Соблюдаются ли требования к заправке соусами салатов, вторых блюд? | | пункты 8.11, 9.3 СП 2.3.6.1079-01 |
| 9.4 | Соответствует ли реализуемая пищевая продукция по показателям безопасности требованиям ТР ТС 021/2011 и технических регламентов на отдельные виды пищевой продукции? | | пункты 2 - 3 статьи 1, пункты 1 - 5 статьи 7, статья 10 ТР ТС 021/2011 |
| 9.5 | Соблюдается ли запрет на реализацию продукции собственного изготовления при истечении установленных сроков годности? | | пункты 9.5, 9.6 СП 2.3.6.1079-01 |
| 9.6 | Соблюдается ли запрет на включение в ассортимент отдельных видов блюд, запрещенных к реализации при осуществлении бортового питания? | | пункт 18.3.4 СП 2.3.6.1079-01 |
| 9.7 | Проводится ли учет подлежащей утилизации пищевой продукции? | | статья 18 ТР ТС 021/2011 |
| 9.8 | Соблюдается ли требование к хранению подлежащей утилизации пищевой продукции в условиях, которые исключают возможность несанкционированного доступа к ней? | | статья 18 ТР ТС 021/2011 |
| 9.9 | Отбираются ли и оставляются ли суточные пробы готовых блюд при организации питания организованных групп населения и кейтеринговом обслуживании? | | пункт 14.3 СП 2.3.6.1079-01; пункт 9.26 СанПиН 2.4.4.3155-13 |
| 9.10 | Имеется ли холодильник для хранения суточных проб? | | пункт 14.3 СП 2.3.6.1079-01; пункт 9.26 СанПиН 2.4.4.3155-13 |
| 9.11 | Обеспечено ли ведение: | | пункт 9.1, 15.1 СП 2.3.6.1079-01; статьи 10, 11 ТР ТС 021/2011; пункт 13.2, приложение 13 СанПиН 2.4.4.3155-13 |
| | - бракеражных журналов; | | |
| | - журналов осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания; | | |
| | - журналов контроля качества фритюрных жиров; | | |
| | - журнала "Здоровье" и других? | | |
| 9.12 | Производится ли вскрытие потребительских упаковок с пищевыми продуктами, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче в выделенном отдельном помещении, расположенном непосредственно в месте проведения мероприятия, при проведении кейтерингового обслуживания (или организации питания по заказам потребителей вне предприятия (объекта) общественного питания)? | | пункт 9.7, глава XVIII СП 2.3.6.1079-01 |

| | | | |
|------------------------------|---|--|--|
| 9.13 | Соблюдаются ли требования безопасности к процессам: | | статья 1, глава 3, пункт 3 статьи 21 главы 4 ТР ТС 021/2011 |
| | - изготовления пищевой продукции; | | |
| | - хранения пищевой продукции; | | |
| | - реализации пищевой продукции; | | |
| | - утилизации пищевой продукции? | | |
| 9.14 | Соблюдаются ли требования к реализации алкогольной и табачной продукции? | | ТР ТС 021/2011; технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на табачную продукцию" (ТР ТС 035/2014) <32> (далее - ТР ТС 035/2014); Федеральный закон от 22.12.2008 N 268-ФЗ "Технический регламент на табачную продукцию" <33> (далее - Федеральный закон N 268-ФЗ); Федеральный закон <34> (далее - Федеральный закон N 171-ФЗ); Федеральный закон N 15-ФЗ |
| 10. Личная гигиена персонала | | | |
| 10.1 | Оборудованы ли производственные помещения: | | пункты 13.4, 13.6, 13.7 СП 2.3.6.1079-01; подпункты 3, 4 пункта 2 статьи 14 ТР ТС 021/2011 |
| | - раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды; | | |
| | - моющими средствами для мытья рук; | | |
| | устройствами для вытирания и (или) сушки рук; | | |
| | - туалетами с раковинами для мытья рук; | | |
| | - вешалками для специальной (рабочей) одежды перед входом в тамбур туалета? | | |
| 10.2 | Соблюдаются ли персоналом правила личной гигиены при изготовлении продукции общественного питания? | | пункты 13.4, 13.6, 13.7 СП 2.3.6.1079-01; подпункт 9 пункта 3 статьи 10, подпункты 3, 4 пункта 2 статьи 14 ТР ТС 021/2011 |
| 10.3 | Соблюдается ли запрет на прием пищи персоналом на рабочем месте? | | пункт 13.4 СП 2.3.6.1079-01 |
| 10.4 | Проводятся ли мероприятия по профилактике возникновения и распространения инфекционных заболеваний в части запрета допуска к работам, связанным с изготовлением, хранением, транспортированием и реализацией пищевой продукции: | | пункт 7 статьи 11, пункт 11 статьи 17 ТР ТС 021/2011; пункт 13.5 СП 2.3.6.1079-01; пункт 10.7 СП 3.1.1.3108-13; СП 3.1.2.3114-13 "Профилактика туберкулеза" <35> (далее - СП 3.1.2.3114-13); |
| | - лиц, больных инфекционными заболеваниями; | | |

| | | | |
|------|--|--|--|
| | - лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями; | | СП 3.1.2.3109-13 "Профилактика дифтерии" <36> (далее - СП 3.1.2.3109-13) |
| | - лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний; | | |
| | - лиц с подозрением на инфекционные заболевания? | | |
| 10.5 | Проводится ли ответственным лицом перед началом смены в холодном, горячем и кондитерском цехах, у работников, занятых приготовлением, порционированием и сервировкой блюд, их раздачей, а также в организациях, вырабатывающих мягкое мороженое: | | пункт 7 статьи 11 ТР ТС 021/2011; пункт 13.5 СП 2.3.6.1079-01; пункт 10.7 СП 3.1.1.3108-13; СП 3.1.2.3114-13; СП 3.1.2.3109-13 |
| | - осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи; | | |
| | - опрос на наличие дисфункции желудочно-кишечной системы; | | |
| | - отстранение работников от работы при наличии признаков и симптомов заболеваний; | | |
| | - занесение результатов осмотра работников в специальный пронумерованный и с пронумерованными страницами журнал? | | |

20__ г.

<1> Указывается: "да", "нет", либо "н/р", если требование на юридическое лицо/индивидуального предпринимателя не распространяется.