

## ЧЕК-ЛИСТ

# САМОПРОВЕРКА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Проверьте себя по чек-листу и узнайте,  
готово ли ваше предприятие к проверке  
Роспотребнадзора



## ЧЕК-ЛИСТ

# САМОПРОВЕРКИ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

№	Проверяемый цех/процесс	Базовые критерии оценки	Да	Нет	Если "Нет", то как исправить
1	Зона приемки: приемка продукции  Примите участие в одной приемке продукции	На всю принимаемую продукцию имеются сопроводительные документы: товарно-транспортная накладная, декларация о соответствии, сертификат соответствия (оригиналы с каждой поставкой не обязательны), ветеринарно-сопроводительные документы (регистрация в системе «Меркурий»)			
2		На всех упаковках, транспортной таре имеется маркировка			
3		Кузов автотранспорта чистый, используется только для перевозки пищевых продуктов			
4		Условия транспортировки соответствуют условиям хранения продукции, установленным производителем (смотрим этикетку, проверяем температуру в кузове или температуру продукта пирометром)			
5		Упаковка товаров не повреждена			
6		Следы гнили, плесени, повреждений продукции отсутствуют			
7		Срок годности продукта не истек			

<b>№</b>	<b>Проверяемый цех/процесс</b>	<b>Базовые критерии оценки</b>	<b>Да</b>	<b>Нет</b>	<b>Если "Нет", то как исправить</b>
8		Все необходимые данные записаны в журнал входного контроля			
9		Чистота полов, стен, потолков, полок, стеллажей и т.д.			
10		Наличие защитной арматуры, решеток на потолочных светильниках			
11		Сохранение маркировочных ярлыков на всех продукция до полного использования продукта. Проверьте выборочно 10 позиций			
12		Соблюдение сроков хранения / сроков годности продуктов. Проверьте выборочно 10 позиций			
13		Соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании: холодильники - +2+6°C, морозильники -18°C и ниже. Проверьте показания всех термометров. Если они есть не во всех холодильниках, отметьте это в столбце «Примечание»			
14		Ежедневный учет температуры холодильного оборудования (утром и вечером) с записью в листе учета с подписью ответственного лица. Проверьте стоит ли запись о контроле сегодня			
15		Наличие прибора учета температуры и влажности в складских помещениях – психрометра/гигрометра			

№	Проверяемый цех/процесс	Базовые критерии оценки	Да	Нет	Если "Нет", то как исправить
16		Ежедневный учет параметров температуры и влажности в складских помещениях с записью в листе учета с подписью ответственного лица. Проверьте стоит ли запись о контроле сегодня			
17		Отсутствие хранения готовой и сырой (или полуфабрикатов) продукции в одном холодильнике/морозильнике			
18		Отсутствие хранения продукции в одном холодильнике в гастроемкостях и транспортной таре ввиду возможного перекрестного загрязнения продукции. Допускается хранение ИЛИ в транспортной таре, ИЛИ в гастроёмкостях			
19		Отсутствие хранения продуктов на полу (не менее 15см от пола). Оцените визуально			
20		Хранение яйца должно осуществляться в коробках на подтоварниках в сухом прохладном помещении. Если это не так – укажите в столбце «Если "Нет", то как исправить» как хранится яйцо			

**Если организация работает на полуфабрикатах высокой степени готовности, то организация овощного, мясо-рыбного, яичного цехов не требуется**

21	Овощной цех/зона в заготовочном цехе	Чистота полов, стен, потолков, полок, оборудования и т.д.			
22		Наличие защитной арматуры, решеток на потолочных светильниках			
23		Промаркированный разделочный инвентарь – доски, ножи			

<b>№</b>	<b>Проверяемый цех/процесс</b>	<b>Базовые критерии оценки</b>	<b>Да</b>	<b>Нет</b>	<b>Если "Нет", то как исправить</b>
24		Наличие инструкции по обработке овощей			
25		Наличие соли/уксусной кислоты, мерников для обработки овощей, двух промаркированных емкостей/двух моечных ванн			
26		Наличие отметок в моечных ваннах/ емкостях об объеме раствора для обработки овощей			
27		Наличие крышек, маркировки на контейнерах для отходов Своевременное опорожнение контейнеров			
28		Наличие раковины для мытья рук			
29		Наличие рядом с раковиной для мытья рук дозатора жидкого мыла, одноразовых бумажных полотенец, инструкции по мытью рук, урны для использованных полотенец			
30	Мясной, рыбный цеха/зона в заготовочном цехе	Чистота полов, стен, потолков, полок, оборудования и т.д.			
31		Наличие защитной арматуры, решеток на потолочных светильниках			
32		Промаркированный разделочный инвентарь – доски, ножи			
33		Наличие крышек, маркировки на контейнерах для отходов Своевременное опорожнение контейнеров			
34		Наличие не менее двух моечных ванн			

<b>№</b>	<b>Проверяемый цех/процесс</b>	<b>Базовые критерии оценки</b>	<b>Да</b>	<b>Нет</b>	<b>Если "Нет", то как исправить</b>
35		Наличие раковины для мытья рук			
36		Наличие рядом с раковиной для мытья рук дозатора жидкого мыла, одноразовых бумажных полотенец, инструкции по мытью рук, урны для использованных полотенец			
37		Отсутствие хранения продуктов на полу (не менее 15см от пола). Материал поддона: не допускается использование дерева			
38		Наличие маркировки изготовителя на всех продуктах			
39		Наличие маркировки на всех заготовках с указанием наименования продукта, времени и даты приготовления, а также времени и даты, до которой можно использовать продукт			
40		Отсутствие повторного замораживания дефростированного сырья (мяса/рыбы)			
41	Яичный цех/ зона в заготовочном цехе/ зона в мясо-рыбном цехе	Наличие инструкции по обработке яиц			
42		Наличие кальцинированной соды, дез.средства, мерников для обработки яиц (либо в отдельном яичном цехе), трех промаркированных емкостей/трех моечных ванн			
43		Наличие отметок в моечных ваннах/ емкостях об объеме раствора для обработки яиц			
44		Наличие крышек, маркировки на контейнерах для отходов Своевременное опорожнение контейнеров			

№	Проверяемый цех/процесс	Базовые критерии оценки	Да	Нет	Если "Нет", то как исправить
45		Наличие раковины для мытья рук			
46		Наличие рядом с раковиной для мытья рук дозатора жидкого мыла, одноразовых бумажных полотенец, инструкции по мытью рук, урны для использованных полотенец			
<b>PS: допускается организация одного заготовочного цеха, в котором обрабатывается все сырье (мясо, рыба, птица, овощи, фрукты, яйца) на разных столах</b>					
47	Горячий и холодный цеха	Чистота полов, стен, потолков, полок, оборудования и т.д.			
48		Наличие защитной арматуры, решеток на потолочных светильниках			
49		Соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании: холодильники - +2+6°C, морозильники -18°C и ниже. Проверьте показания всех термометров. Если они есть не во всех холодильниках отметьте это в столбце «Если "Нет", то как исправить»			
50		Ежедневный учет температуры холодильного оборудования (утром и вечером) с записью в листе учета с подписью ответственного лица. Проверьте стоит ли запись о контроле сегодня			
51		Соблюдение товарного соседства в холодильниках: продукты хранятся по видам на разных полках, сырое с готовым не хранится в одном холодильнике. Проверьте содержимое холодильников			

<b>№</b>	<b>Проверяемый цех/процесс</b>	<b>Базовые критерии оценки</b>	<b>Да</b>	<b>Нет</b>	<b>Если "Нет", то как исправить</b>
52		Наличие маркировки изготовителя на всех продуктах (если сырье перетарено, то ярлык изготовителя срезан и хранится вместе с продуктом)			
53		Наличие маркировки на всех заготовках с указанием наименования продукта, времени и даты приготовления, а также времени и даты, до которой можно использовать продукт. Проверьте не менее 10 заготовок			
54		Наличие внутренней маркировки на вскрытых продуктах, напитках с указанием даты вскрытия (молоко, сливки и т.д.) <ul style="list-style-type: none"> <li>● при указании на упаковке срока годности после вскрытия хранение осуществляется в течение этого периода при указании на упаковке срока годности после вскрытия хранение осуществляется в течение этого периода</li> </ul> Проверьте 3 таких продукта, напитка			
55		Вся продукция закрыта крышками, запластикована, промаркирована и хранится в холодильных камерах в соответствие с необходимыми условиями хранения. Оцените визуально есть ли открытые продукты			
56		Бактерицидная лампа в холодном цехе имеется, включается в течение рабочего дня, ведется учет отработанных часов			
57		Ножи и доски промаркованы			
58		Наличие раковины для мытья рук			

<b>№</b>	<b>Проверяемый цех/процесс</b>	<b>Базовые критерии оценки</b>	<b>Да</b>	<b>Нет</b>	<b>Если "Нет", то как исправить</b>
59		Наличие рядом с раковиной для мытья рук дозатора жидкого мыла, одноразовых бумажных полотенец, инструкции по мытью рук, урны для использованных полотенец			
60		Отсутствие в производственных цехах транспортной тары/упаковки (коробки, пленка, ящики и др.)			
61		Отсутствие в доготовочных цехах необработанных овощей, яиц, зелени, фруктов			
62		Соответствие одежды/формы сотрудников:  1 Униформа чистая, без пятен 2 Волосы убраны под колпак, косынку, шапочку 3 Ювелирные украшения (серьги, кольца, браслеты, цепочки, часы) отсутствуют 4 Обувь с закрытым носком			
63		Отсутствие личных вещей на рабочем месте			
64		Наличие крышек, маркировки на контейнерах для отходов Своевременное опорожнение контейнеров			
65		Наличие полностью укомплектованных аптечек для оказания первой помощи Отсутствие в аптечках лекарственных средств			
66		Отсутствие стеклянной тары (бутылки, банки и т.д.) на верхних полках над рабочей поверхностью во избежание разбития при падении			

<b>№</b>	<b>Проверяемый цех/процесс</b>	<b>Базовые критерии оценки</b>	<b>Да</b>	<b>Нет</b>	<b>Если "Нет", то как исправить</b>
67		Использование промаркированной емкости для чистых яиц («ЧЯ»). Проверьте наличие такой емкости в случае использования яиц на предприятии			
68		Журнал бракеража готовой продукции имеется и сегодня заполнен			
69		Журнал осмотра на гнойничковые заболевания имеется и сегодня заполнен			
70		Журнал «Здоровье» имеется и сегодня заполнен			
71		Журнал учета работы бактерицидной лампы имеется и сегодня заполнен			
72		Журнал оценки качества фритюрных жиров имеется и сегодня заполнен			
73	Моечные отделения	Чистота полов, стен, потолков, полок, оборудования и т.д.			
74		Наличие защитной арматуры, решеток на потолочных светильниках			
75		Четкое разделение чистой и грязной посуды при хранении			
76		Хранение посуды осуществляется на полке/ стеллаже на высоте не менее 50 см от пола.			
77		Наличие инструкций по ручному мытью посуды столовой и кухонной посуды			

<b>№</b>	<b>Проверяемый цех/процесс</b>	<b>Базовые критерии оценки</b>	<b>Да</b>	<b>Нет</b>	<b>Если "Нет", то как исправить</b>
78		Наличие инструкции по мытью посуды машинным способом рядом с посудомоечной машиной (при наличии)			
79		Используется ветошь/щетки для мытья посуды (губчатый материал запрещен)			
80		Наличие крышек, маркировки на контейнерах для отходов Своевременное опорожнение контейнеров			
81		Отсутствие химических веществ (чистящих, моющих, дез. средств) около пищевых продуктов			
82		Отсутствие емкостей для моющих и дез.средств без этикеток Недопущение переливания в обезличенные емкости			
83		Наличие графика о проведении генеральной уборки, Подтверждающие записи о проведении генеральной уборки во всех помещениях не реже 1 раза в месяц			
84		Отсутствие повторно использованной тары (н.р: ведра из-под майонеза, сметаны и др.)			
85		Губки для мытья посуды не применяются			
86		Уборочный инвентарь промаркирован			
87		Уборочный инвентарь используется только по назначению, тщательно промывается, дезинфицируется и хранится в специально выделенном месте Уборочный инвентарь не хранится в цехах			

<b>№</b>	<b>Проверяемый цех/процесс</b>	<b>Базовые критерии оценки</b>	<b>Да</b>	<b>Нет</b>	<b>Если "Нет", то как исправить</b>
88		Уборочный инвентарь для туалетов хранится отдельно и имеет сигнальную маркировку (красную)			
89	Персонал	Правила личной гигиены соблюдаются			
90		Личные вещи/предметы оставляются в раздевалке			
91		Раздевалка оборудована шкафчиками для раздельного хранения домашней и спец.одежды			
92		Заключен договор на стирку спец.одежды со специализированной организацией			
93		Все сотрудники имеют медицинские книжки с пройденным медицинским осмотром			
94	Санузлы	Санузлы раздельные – для сотрудников и посетителей В случае отсутствия обеденного зала достаточно одного туалета			
95	Документы	Программа производственного контроля разработана и утверждена			
96		Лабораторные исследования качества готовой продукции, водопроводной воды, измерения физических факторов ведутся в соответствии с периодичностью, указанной в программе производственного контроля (не реже 1 раза в 6 месяцев)			
97		Система ХАССП разработана			

<b>№</b>	<b>Проверяемый цех/процесс</b>	<b>Базовые критерии оценки</b>	<b>Да</b>	<b>Нет</b>	<b>Если "Нет", то как исправить</b>
98		Система ХАССП внедрена, мониторинг ведется			
99		Договоры на проведение производственного контроля, дератизацию/дезинсекцию, вывоз отходов, утилизацию использованных фритюрных жиров заключены, медицинский осмотр, обслуживание и дезинфекцию вентиляции, подтверждающие документы о проведении работ по ним имеются			
100	Поточность технологических процессов	<p>Оцените соблюдается ли поточность технологических процессов, не пересекаются ли:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● потоки сырья (полуфабрикатов) с готовой продукцией;</li> <li>● потоки чистой и грязной посуды;</li> <li>● потоки сотрудников и посетителей</li> </ul> <p>Если есть пересечения, нарисуйте схему помещений от руки и обозначьте пересечения с вариантами устранения этой проблемы</p>			
101	Внутренняя отделка цехов	Стен отделаны материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию			
102		Потолки – моющиеся, все трубы закрыты коробами во избежание скопления пыли			
103		Полы – из ударопрочных материалов (плитка)			

<b>№</b>	<b>Проверяемый цех/процесс</b>	<b>Базовые критерии оценки</b>	<b>Да</b>	<b>Нет</b>	<b>Если "Нет", то как исправить</b>
104		Стены – влагостойкая краска			
105	Внутренняя отделка складских помещений	Потолки – не нормируются, но предпочтительно использование моющихся материалов. Все трубы должны быть закрыты коробами во избежание скопления пыли			
106		Полы – влагостойкие материалы повышенной механической прочности			

Если есть пункты, по которым вы поставили «Нет», то это **нарушение требований санитарного законодательства** и возможен штраф.

Поэтому постарайтесь привести все в порядок.

#### Подпишитесь на Инстаграм

чтобы быть в курсе всех нововведений в законодательстве и забыть о штрафах



olga\_haccp\_audit

**Если вам нужна в этом помощь, то я и команда «HACCP-AUDIT» с радостью в этом поможем.**

Свяжитесь с нами



+7-925-804-66-01

