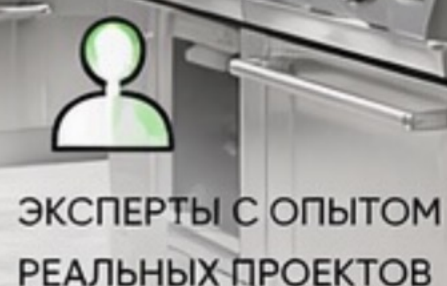
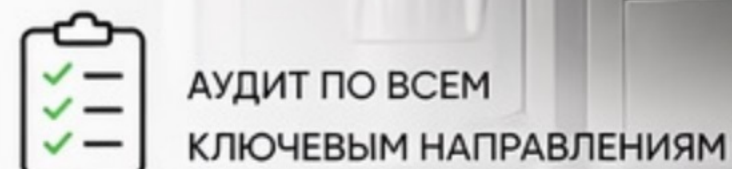
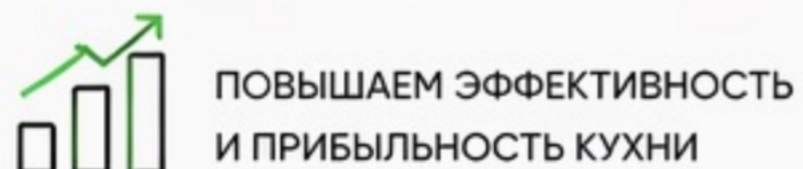
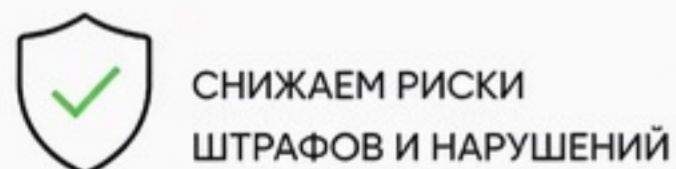


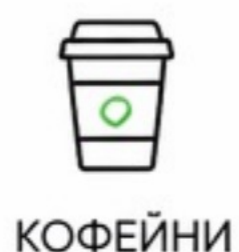
КОМПЛЕКСНЫЙ АУДИТ

ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Проверьте своё заведение по ключевым нормам безопасности, эффективности и готовности к проверкам



НАЧАТЬ АУДИТ →





Динсайд

Поставщик HoReCa и Retail.

КОМПЛЕКСНЫЙ АУДИТ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

8-804-700-52-16

РАЗДЕЛ 1

СИСТЕМЫ ВОДООТВЕДЕНИЯ И ВОДОПОДГОТОВКИ

Грамотно организованные водоотведение и водоподготовка — это санитарная безопасность, исправная работа оборудования и отсутствие аварийных рисков на объекте.



Моечные ванны по цехам: кухонная посуда — 2; столовая посуда — 1 с посудомоечной машиной или 3 без неё; овощной — 1; мучной — 1; мясорыбный — 2; горячий и холодный — 1; бар — 1.



Производственная канализация должна быть отдельной от бытовой; предприятие должно иметь две системы канализации — производственную и бытовую.



Рукомойники — в каждом цехе и баре; моечные ванны могут учитываться как рукомойники при наличии обозначений и инструкций.



Нельзя подключать производственную канализацию предприятия к бытовой системе жилого дома.



Подключение оборудования и моечных ванн к канализации — с разрывом струи.



Жироуловитель рекомендуется предусматривать всегда; устанавливается на выпуске производственных стоков у здания или в отдельном помещении.



ЧТО ЭТО ДАЁТ ВАШЕМУ ЗАВЕДЕНИЮ:

- ✓ Соответствие санитарным требованиям
- ✓ Снижение риска засоров и аварий
- ✓ Безопасная и удобная работа персонала
- ✓ Защита канализации от жировых загрязнений

02

7 РАЗДЕЛОВ АУДИТА

1

2

3

4

5

6

7

DINSIDE.RU

РАЗДЕЛ 1

СИСТЕМЫ ВОДООТВЕДЕНИЯ И ВОДОПОДГОТОВКИ

Во второй части блока проверяются трапы, санитарные узлы, водоподготовка и технические условия подключения оборудования.



Трапы Ø100 мм: душевые с поддоном, мусорные камеры, производственные помещения и помещения уборочного инвентаря; обязательно предусматривать уклон пола к трапу.



Санузлы для персонала: общая уборная для мужчин и женщин — при смене до 15 человек; общая для персонала и посетителей — при зале до 25 мест.



Нормы санитарных приборов: мужчины — 1 унитаз на 18 человек; женщины — 1 унитаз на 12 человек; допускается 1 писсуар на 15–18 мужчин в смене.



Умывальники: 1 на 4 унитаза и 1 на 4 писсуара; не менее 1 умывальника на каждую уборную.



Санузел персонала должен иметь отдельный тамбур с умывальником и вешалкой; двери туалетов не должны выходить в производственные помещения; при штате до 15 человек допускается совмещение гардеробных, санузлов, душевых и умывальных.



Водоподготовка обязательна для пароконвектоматов, конвекционных печей, посудомоечных машин, кипятильников, кофемашин, льдогенераторов и котлов; нужно предусмотреть место под фильтры/умягчители, слив конденсата, правильную высоту и уклон подключения к канализации, отступ оборудования от коммуникаций и дозаторы моющих средств.



ЧТО ЭТО ДАЁТ ВАШЕМУ ЗАВЕДЕНИЮ:

- ✓ Продление срока службы оборудования
- ✓ Корректная работа сливов и отсутствие конденсата
- ✓ Гигиеничные и удобные условия для персонала
- ✓ Снижение расхода воды и моющих средств



Динсайд

Рестораны. Кафе и бары.



РАЗДЕЛ 2

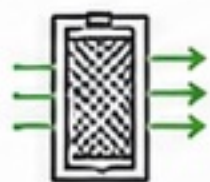
СИСТЕМЫ ВЕНТИЛЯЦИИ

Система вентиляции в общепите должна обеспечивать безопасный микроклимат, удаление запахов, жировых загрязнений и корректную работу оборудования во всех производственных и моечных зонах.



1. Раздельные системы

Вентиляция производственных и моечных помещений должна быть отдельной от складов, залов для посетителей и санитарно-бытовых зон. Система предприятия также должна быть отделена от вентиляции посторонних помещений.



2. Защита и фильтрация

На отверстиях вентиляционных систем предусматриваются мелкоячеистые сетки. В зонах отделки кондитерских изделий на приточной вентиляции обязательны притовопыльные и бактерицидные фильтры.



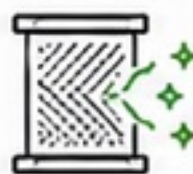
3. Размещение и согласование

При размещении объекта в жилом доме важно заранее определить возможность вывода вентиляции на фасад выше козырька либо предусмотреть специальные системы фильтрации и согласование решений.



4. Вентиляционные зонты

Зонты предусматриваются над моечными ваннами, посудомоечными машинами, плитами, котлами, сковородами, фритюрором, печами, грилями, пароконвектоматами, мангалами и мукопросеивателями.



5. Спецтребования для оборудования

Для оборудования на твердом топливе необходимы гидрофильтры и искрогасители. В зонах технологического процесса в зонтах предусматривается освещение, если его нет у оборудования.



6. Эксплуатация и обслуживание

Высота нижней плоскости зонта — около 2 метров от чистого пола. С зонтов не должен стекать жир; для обслуживания рекомендуется предусматривать сливные краны.



ЧТО ЭТО ДАЁТ ВАШЕМУ ЗАВЕДЕНИЮ:

- ✓ Соблюдение санитарных и инженерных требований
- ✓ Снижение запахов, конденсата и жировых загрязнений
- ✓ Комфортные и безопасные условия для персонала
- ✓ Стабильную работу теплового и моечного оборудования



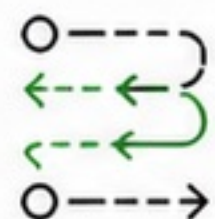
Динсайд

Рестораны. Кафес и бары.

РАЗДЕЛ 3

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ

Аудит проверяет логику производственных потоков, зонирование, загрузку и соответствие процессов санитарным требованиям.



1. Поточность

Отсутствие пересечения потоков посетителей, персонала, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и грязной/чистой посуды.



2. Раздельные проёмы и окна

На каждый технологический поток предусмотрены свои проходы, окна и маршруты.



3. Движение потоков

По камерам наблюдения и реальной практике должна подтверждаться фактическая организация процессов, а не только формальные схемы.



4. Разгрузка и входы

Желательно два рассредоточенных входа: для посетителей и для загрузки/персонала; загрузка не должна идти через дворовую зону.



5. Состав помещений

Набор цехов зависит от работы на сырье или полуфабрикатах; при полуфабрикатах часть заготовочных цехов не требуется.



6. Зонирование

Овощной, мясо-рыбный и тестовой участок могут объединяться при выделении отдельных зон и оборудования.



ЧТО ЭТО ДАЁТ ВАШЕМУ ЗАВЕДЕНИЮ:

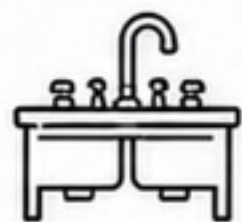
- ✓ Корректную поточность и удобную логистику
- ✓ Снижение риска перекрёстного загрязнения
- ✓ Соблюдение санитарных требований
- ✓ Удобную работу персонала и проверяющих органов



РАЗДЕЛ 3

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ

В этом блоке проверяются участки мойки, правила производства, организация персонала и контроль санитарных условий.



1. Моечные и ванны

Количество моечных ванн проверяется по цехам; столовая и кухонная посуда моются раздельно.



2. Горячий и холодный цех

Допускается совместное размещение при выделении зон, оборудования и соблюдении температурных режимов.



3. Ограничения процессов

Необработанные овощи не хранятся в овощном цехе; тесто не замешивается в доготовочных цехах.



4. Санитарная одежда

Стирка рабочей одежды не ведется на производстве; выполняется в прачечной или по договору.



5. Персонал и инвентарь

Отдельные гардеробы/ящики для личной и рабочей одежды, отдельный маркированный уборочный инвентарь, зона отдыха и приема пищи персонала.



6. Контроль

Дезинсекция и дератизация, наличие моющих и дезсредств с СГР, производственный лабораторный контроль.



ЧТО ЭТО ДАЁТ ВАШЕМУ ЗАВЕДЕНИЮ:

- ✓ Безопасные и контролируемые процессы
- ✓ Снижение санитарных рисков
- ✓ Понятную организацию работы персонала
- ✓ Готовность к проверкам и стабильную работу



Динсайд

Рестораны. Кафе и бары.

КОМПЛЕКСНЫЙ АУДИТ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

8-804-700-52-16

РАЗДЕЛ 4

ТРЕБОВАНИЯ К ИНВЕНТАРЮ И ТОВАРНОЕ СОСЕДСТВО

Аудит проверяет раздельность оборудования и инвентаря, правильность их хранения и соблюдение принципов товарного соседства.



1. Раздельный инвентарь

Отдельное технологическое и холодильное оборудование, столы, инвентарь и посуда для сырья и готовой продукции.



2. Маркировка

Разделочный инвентарь и упаковка маркируются и используются по назначению.



3. Хранение в холодильниках

При малом объеме допускается совместное хранение сырья и готовой продукции только в закрытых контейнерах и гастроёмкостях.



4. Товарное соседство

Отдельно хранятся сырое мясо, птица, рыба, морепродукты, яйца, необработанные овощи и готовые к употреблению продукты.



5. Одноразовая посуда

Применяется строго по маркировке, без повторного использования; мытьё столовой и кухонной посуды разделяется.



6. Материалы инвентаря

Деревянный инвентарь на кухне не допускается; посуда и инвентарь должны быть целыми и из пригодных материалов.



ЧТО ЭТО ДАЁТ ВАШЕМУ ЗАВЕДЕНИЮ:

- ✓ Безопасное хранение продукции
- ✓ Исключение перекрёстного загрязнения
- ✓ Порядок на производстве и складах
- ✓ Соблюдение санитарных норм



Динсайд

Рестораны. Кафе и бары.

РАЗДЕЛ 5

КОНДИТЕРСКИЙ ЦЕХ

Аудит отдельно проверяет организацию кондитерского производства, зонирование, вентиляцию и работу с кремом и яичными продуктами.



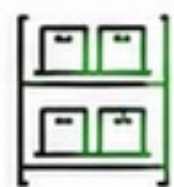
1. Выделение цеха

Для выпуска кондитерских изделий требуется отдельный цех или выделенная зона с соблюдением поточности и температурных режимов.



2. Участки производства

Предусматриваются зоны выпечки, полуфабрикатов, остывания, приготовления крема и отделки изделий.



3. Смежные помещения

Склады, служебно-бытовые помещения, просеивание/замес теста и моечные располагаются отдельно от основного кондитерского производства.



4. Работа с яйцом

При использовании необработанного яйца нужна отдельная зона или помещение для его мойки.



5. Дополнительные требования

Желательно разделять выпечку и полуфабрикаты от приготовления кремов и отделки; на притоке необходимы противопыльные и бактерицидные фильтры.



ЧТО ЭТО ДАЁТ ВАШЕМУ ЗАВЕДЕНИЮ:

- ✓ Стабильное качество кондитерской продукции
- ✓ Безопасную работу с кремами и яйцом
- ✓ Соблюдение температурных и санитарных требований
- ✓ Удобную организацию кондитерского производства



Динсайд

Рестораны. Кафес и бары.



РАЗДЕЛ 6

ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ПОМЕЩЕНИЙ И ОБОРУДОВАНИЯ

Аудит оценивает материалы, отделку, инженерную эргономику и базовые требования к планировке и эксплуатации оборудования.



1. Отделка стен

материалы должны быть влагостойкими, неабсорбирующими, легко мыться и соответствовать санитарным и противопожарным требованиям.



2. Рекомендуемые материалы

керамическая плитка и нержавеющая сталь; для складов допустимы штукатурка, побелка и влагостойкая краска.



3. Чего избегать

дерево, пластик, гипсокартон без покрытия и корродирующий металл не рекомендуются.



4. Состояние поверхностей

стены гладкие, без пор, щелей и трещин; швы герметичны.



5. Перегородки

желательно от пола до потолка для разделения запахов, потоков, температур и повышения пожарной безопасности.



6. Эргономика

размещение розеток, кранов, мусорных баков и нейтральных столов проектируется под оборудование и удобство работы.



ЧТО ЭТО ДАЁТ ВАШЕМУ ЗАВЕДЕНИЮ:

- ✓ Долговечные и моющиеся поверхности
- ✓ Безопасную и удобную эксплуатацию
- ✓ Соответствие санитарным и пожарным требованиям
- ✓ Рациональную организацию пространства



Динсайд

Рестораны. Кафе и бары.

РАЗДЕЛ 6

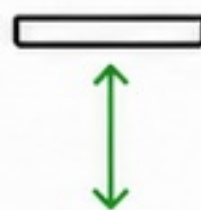
ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ПОМЕЩЕНИЙ И ОБОРУДОВАНИЯ

Во второй части блока анализируются монтажные отступы, расстановка оборудования, двери, потолки, холодильные решения и зоны доставки.



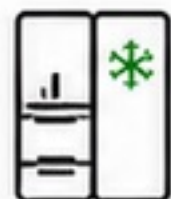
1. Навесное и встроенное оборудование

Часть оборудования можно крепить на стены для экономии пространства; к моечным ваннам полезны душирующие устройства.



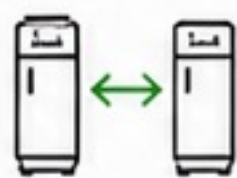
2. Высота и потолки

Рекомендуемая высота потолков для вентиляции около 2,7 м.



3. Холодильное оборудование

Предпочтение холодильным столам с ящиками; при монтаже холодильных камер нужен отступ 20–40 см от стен.



4. Расстояния между позициями

Обычно 0,9–1,5 м, предпочтительно около 1 м между нейтральными/холодильными и 1,3–1,5 м между тепловыми и нейтральными.



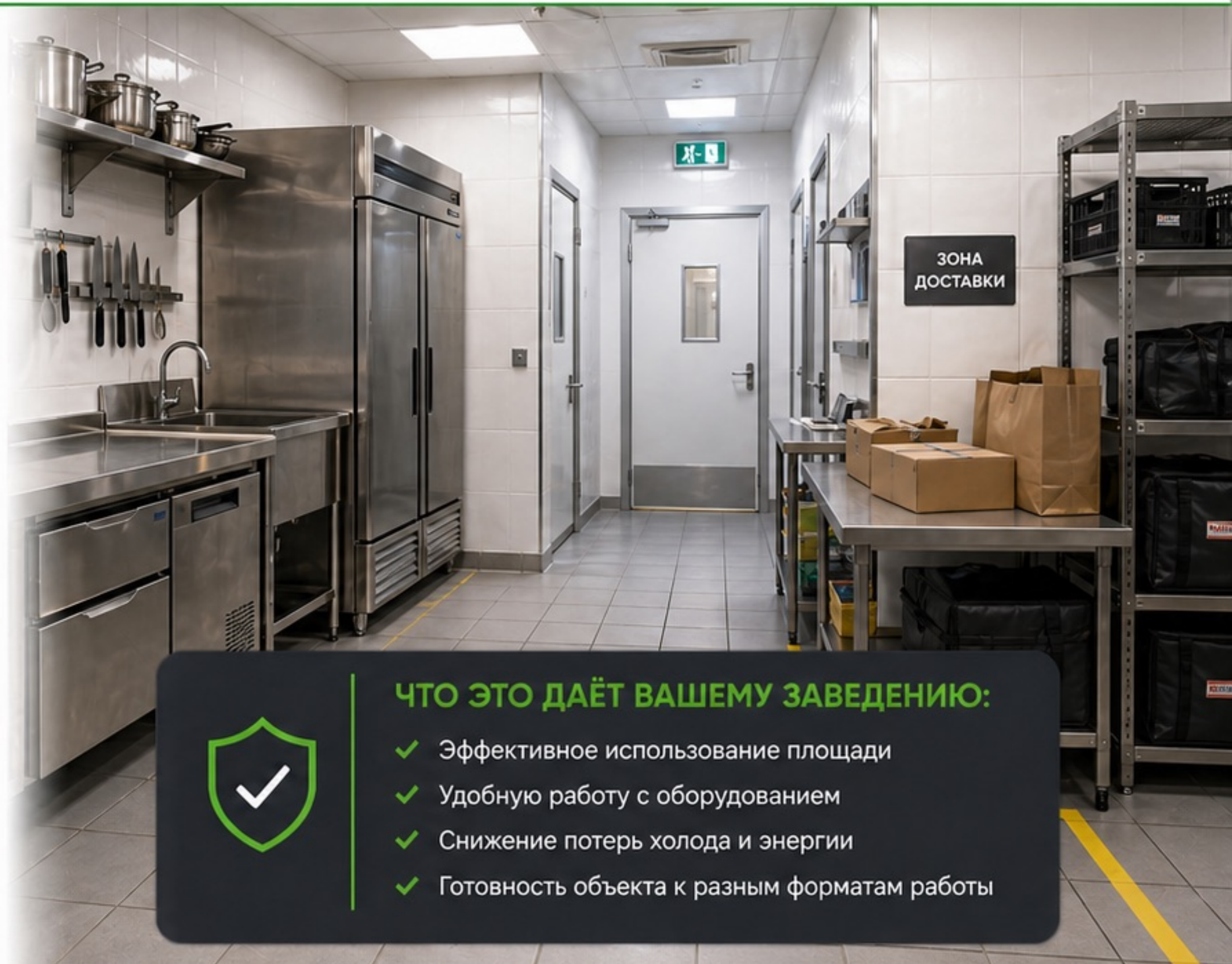
5. Двери и проходы

Двери должны быть во всех помещениях, гладкими, из неабсорбирующих материалов и пригодными для ежедневной мойки.



6. Доставка

При работе на доставку предусматриваются отдельный вход для курьеров, зона ожидания, комплектация заказов и хранение упаковки/термосумок.



ЧТО ЭТО ДАЁТ ВАШЕМУ ЗАВЕДЕНИЮ:

- ✓ Эффективное использование площади
- ✓ Удобную работу с оборудованием
- ✓ Снижение потерь холода и энергии
- ✓ Готовность объекта к разным форматам работы



РАЗДЕЛ 7

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

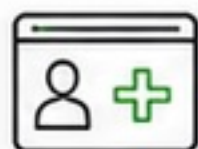
Проверяется основной комплект производственной, санитарной и противопожарной документации, необходимой для работы предприятия общественного питания.



1. Технологические документы
ТК и ТТК оформляются по ГОСТ 31987-2012.



2. ППК и ХАССП
обязательна программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП, согласно ТР ТС 021/2011.



3. Медицинские книжки
у персонала должны быть действующие медкнижки с актуальными медосмотрами.



4. Документы на сырьё и продукцию
сертификаты, товаросопроводительные документы и подтверждение соответствия требованиям ТР ТС.



5. Журналы учёта
гигиенический журнал, температуры холодильного оборудования, температуры и влажности складов, замены фритюрных жиров и другие необходимые журналы.



6. Пожарная безопасность
инструкция, документы на средства пожаротушения, план эвакуации и документы об обучении персонала.



ЧТО ЭТО ДАЁТ ВАШЕМУ ЗАВЕДЕНИЮ:

- ✓ Полный базовый комплект документов
- ✓ Снижение рисков замечаний при проверках
- ✓ Понятную систему контроля и учета
- ✓ Повышение управляемости предприятия



Динсайд

Рестораны. Кабес и бары.

КОМПЛЕКСНЫЙ АУДИТ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

8-804-700-52-16

ЧТО ПОЛУЧАЕТ КЛИЕНТ ПО ИТОГАМ КОМПЛЕКСНОГО АУДИТА

Комплексный аудит помогает выявить слабые места в инженерных системах, технологии, зонировании и документации до запуска или в процессе работы предприятия общественного питания.



1. Понимание рисков
видны критичные зоны
и несоответствия.



2. Чёткий план доработок
понятны приоритеты
и последовательность
исправлений.



3. Снижение затрат
часть ошибок устраняется
до открытия или до серьезных
замечаний.



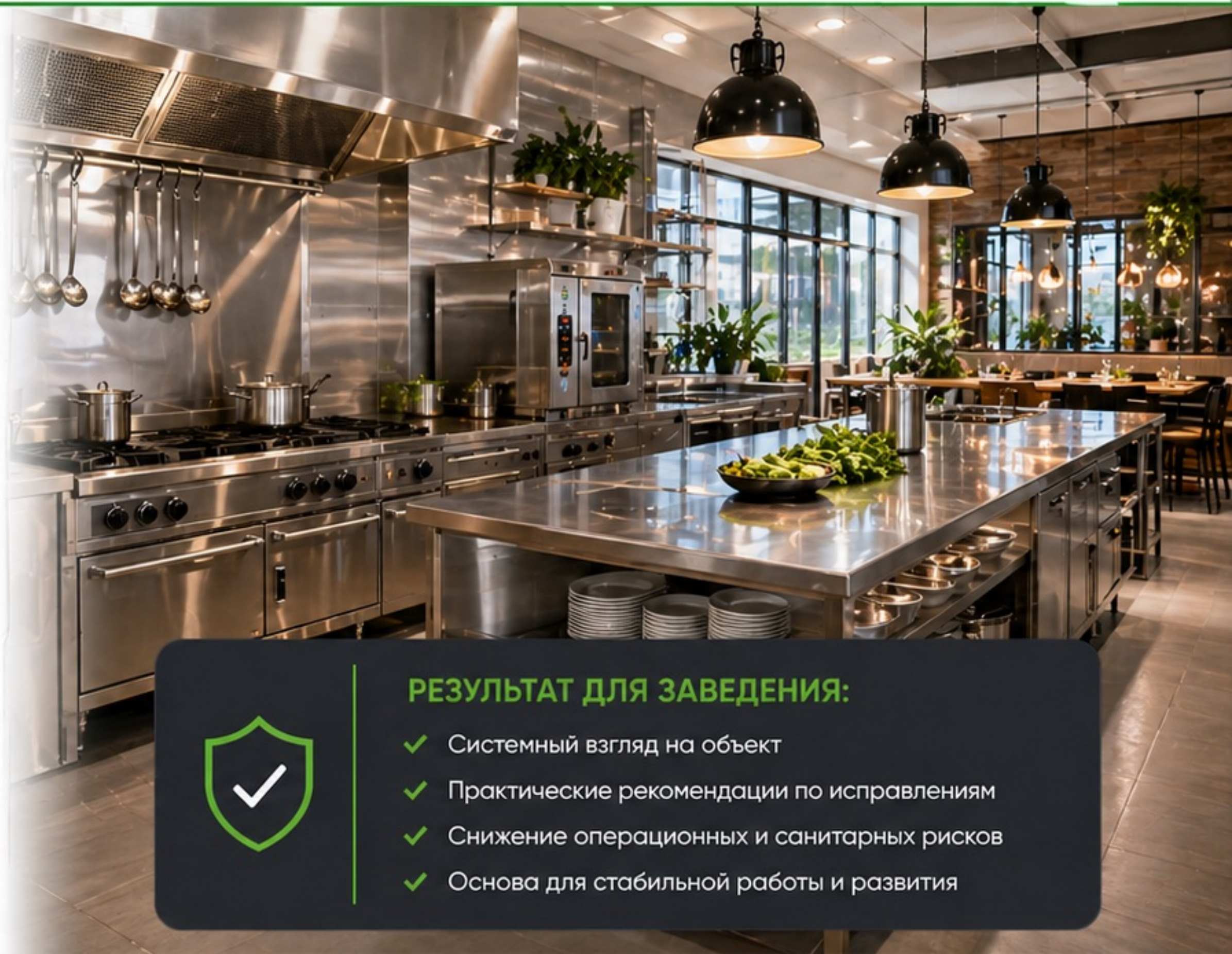
4. Повышение безопасности
улучшаются санитарные
и технологические процессы.



5. Готовность к проверкам
объект и документация
приводятся к системному виду.



6. Устойчивость бизнеса
предприятие работает
стабильнее и удобнее
для команды.



РЕЗУЛЬТАТ ДЛЯ ЗАВЕДЕНИЯ:

- ✓ Системный взгляд на объект
- ✓ Практические рекомендации по исправлениям
- ✓ Снижение операционных и санитарных рисков
- ✓ Основа для стабильной работы и развития

12

7 РАЗДЕЛОВ АУДИТА

1

2

3

4

5

6

7

DINSIDE.RU