

НАЗВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ: _____
 АДРЕС ОБЪЕКТА: _____
 ДАТА АУДИТА: _____

АУДИТОР: _____
 ДОЛЖНОСТЬ: _____
 ПОДПИСЬ: _____

1 СИСТЕМЫ ВОДООТВЕДЕНИЯ И ВОДОПОДГОТОВКИ



ДА НЕТ Н/П

- | | | | |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <p>1. Проверь себя на наличие и количество моечных ванн в каждом цехе.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Моечная кухонной посуды - 2 ванны; - Моечная столовой посуды - 1 ванна с посудомоечной машиной или 3 ванны без посудомоечной машины; - Овощной цех - 1 ванна; - Мучной цех - 1 ванна; - Мясорыбный цех - 2 ванны; - Горячий и холодный цех - 2 ванны; - Бар - 1 ванна. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <p>2. Убедись в наличии ручек в каждом цехе и баре, за исключением моечной столовой и кухонной посуды.</p> <p><i>P.s. Моечные ванны тоже можно считать ручками при соответствующих обозначениях и инструкциях.</i></p> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <p>3. Не забудь предусмотреть присоединение к канализации с разрывом струи технологического оборудования и моечных ванн.</p> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <p>4. Удостоверься, что система производственной канализации, к которой подключено всё оборудование, идет отдельно от системы бытовой канализации всех санузлов, душевых и комнат уборочного инвентаря.</p> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <p>5. Учти, что нельзя подключать производственную канализацию предприятия к бытовой системе канализации жилого дома.</p> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <p>6. Запомни, что у любого предприятия общественного питания должно быть две отдельные системы канализации: производственная и бытовая. Учти это при выборе помещения под общепит.</p> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <p>7. Жироуловитель лучше предусматривать всегда, даже если по производительности блюд и количеству мест в зале вы не выходите за рамки норматива. Это защитит канализацию от жировых загрязнений.</p> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <p>8. Случаи, когда жироуловитель можно, но не желательно не устанавливать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - если предприятие работает на полуфабрикатах - при числе мест в залах 500 и более; - если предприятие работает на сырье - при числе мест в залах 200 и выпускающих более 600 блюд. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

ДА – соответствует НЕТ – не соответствует Н/П – не применимо



**НАША ЦЕЛЬ – УЛУЧШАТЬ КУЛЬТУРУ ПИТАНИЯ, ГОСТЕПРИИМСТВА
И БЫТЬ ТВЕРДОЙ ОПОРОЙ ДЛЯ КЛИЕНТА.**

НАЗВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ: _____

АУДИТОР: _____

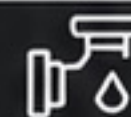
АДРЕС ОБЪЕКТА: _____

ДОЛЖНОСТЬ: _____

ДАТА АУДИТА: _____

ПОДПИСЬ: _____

1 СИСТЕМЫ ВОДООТВЕДЕНИЯ И ВОДОПОДГОТОВКИ



ДА НЕТ Н/П

9. Жироуловитель устанавливается либо на выпуске производственных стоков около здания, либо в отдельном помещении.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Проверь наличие трапов диаметром 100мм в следующих помещениях: – душевые с душевым поддоном; – мусорные камеры; – производственные помещения; – помещения уборочного инвентаря при наличии ввода воды с поливочным краном. К трапам обязательно должен быть уклон в полу.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
11. Проверь количество санузлов для персонала: – одна общая уборная для мужчин и женщин предусматривается при численности работающих в смену не более 15 человек; – одна общая уборная для персонала и посетителей предусматривается при количестве мест в зале не более 25; – для мужчин – 1 унитаз на 18 человек в наиболее многочисленной смене; – для женщин – 1 унитаз на 12 человек в наиболее многочисленной смене; – допускается предусматривать 1 писсуар на 15–18 мужчин в смене.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
12. Проверь количество умывальников для персонала: – 1 умывальник на 4 унитаза и на 4 писсуара; – не менее 1 умывальника на каждую уборную.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
13. Учти, что двери туалетов не должны выходить в производственные помещения.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14. Удостоверься, что санузел персонала оборудован отдельным тамбуром с умывальниками с устройствами для мытья рук и вешалкой для рабочей одежды перед его входом.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15. Можно совместить гардеробные, санузлы, душевые, умывальные, если на объекте до 15 работников.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16. Проверь потолки. Под ними в залах, цехах и на складах не должно быть канализационных труб.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17. Не забудь о системе водоподготовки (фильтры, водоумягчители) для своего оборудования, чтобы оно служило дольше: – пароконвектомат; – конвекционная печь; – посудомоечная машина; – кипятильник; – кофемашина; – льдогенератор; – котел пищеварочный и др.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
18. Выделяй место под установку системы водоподготовки своего оборудования.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19. Предусмотри слив в канализацию конденсата от агрегатов холодильных и морозильных камер.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20. Учитывай высоту подключения к канализационной трубе и её наклон в зависимости от типа оборудования, так как от этого зависит быстрота слива.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21. Предусмотри отступ оборудования от систем водопровода и канализации при их наружном расположении.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22. Для сокращения расходов воды и моющего средства, предусмотри дозаторы моющих средств в моечных и помещении уборочного инвентаря.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ДА – соответствует НЕТ – не соответствует Н/П – не применимо



**НАША ЦЕЛЬ – УЛУЧШАТЬ КУЛЬТУРУ ПИТАНИЯ, ГОСТЕПРИИМСТВА
И БЫТЬ ТВЕРДОЙ ОПОРОЙ ДЛЯ КЛИЕНТА.**

НАЗВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ: _____

АУДИТОР: _____

АДРЕС ОБЪЕКТА: _____

ДОЛЖНОСТЬ: _____

ДАТА АУДИТА: _____

ПОДПИСЬ: _____

2 СИСТЕМЫ ВЕНТИЛЯЦИИ



ДА НЕТ Н/П

- | | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1. Не забудь, что системы вентиляции производственных и моечных помещений должны быть отдельными от складов и залов для посетителей, а также от помещений, не связанных с питанием, включая санитарно-бытовые помещения. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. Убедись, что система вентиляции твоего предприятия оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с твоим предприятием. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. Проверь наличие мелкоячеистой стеки на отверстиях вентиляционных систем. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4. Если у тебя есть помещение или зона отделки кондитерских изделий, не забудь противопоыльные и бактерицидные фильтры на приточной системе вентиляции. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5. Выясни возможность и место расположения системы вентиляции у местных органов управления на фасаде жилого дома выше её козырька, либо предусмотрь специальные системы фильтрации. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6. Проверь наличие вентиляционных зонтов над следующими видами оборудования:
– ванне моечные в моечных столовой и кухонной посуды;
– посудомоечная машина;
– плиты, котлы, сковороды, фритюр, печи, грили, пароконвектоматы, мангал;
– мукопросеиватели. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7. При работе с оборудованием на твердом топливе (грили, мангалы) не забудь про гидрофильтры и искрогасители в системе вентиляции. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8. Не забудь про освещение в вентиляционных зонтах в тех местах, где идет технологический процесс и у оборудования нет собственного освещения. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 9. Высота расположения вентиляционного зонта должна составлять порядка 2 метров от его нижней плоскости до чистого пола. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 10. Убедись, что с вентиляционных зонтов не стекает жир. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 11. Предусмотри в вентиляционных зонтах сливные краны для удобства их обслуживания и удаления жидкости. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

ДА – соответствует НЕТ – не соответствует Н/П – не применимо



НАША ЦЕЛЬ – УЛУЧШАТЬ КУЛЬТУРУ ПИТАНИЯ, ГОСТЕПРИИМСТВА
И БЫТЬ ТВЕРДОЙ ОПОРОЙ ДЛЯ КЛИЕНТА.

НАЗВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ: _____

АУДИТОР: _____

АДРЕС ОБЪЕКТА: _____

ДОЛЖНОСТЬ: _____

ДАТА АУДИТА: _____

ПОДПИСЬ: _____

3 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ



ДА НЕТ Н/П

1. Проверь, нет ли у тебя на производстве пересечения технологических потоков: <ul style="list-style-type: none"> – поток посетителей с потоком персонала; – поток чистой с потоком использованной посуды; – потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Предусмотри на каждый технологический поток свой проем, проход или окно.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Учти, что реальное движение потоков прослеживается по камерам наблюдения.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Распределение технологических потоков и процессов по времени, пронос в закрытых емкостях готовой продукции, чистой и использованной посуды, санитарная обработка после каждого процесса — всё это прослеживается по камерам и не имеет силы, если не применяется на самом деле.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Учти, что в твоём предприятии должно быть как минимум два рассредоточенных выхода из здания: один — для посетителей, другой — для разгрузки и входа персонала.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Проверь, чтобы загрузка не попадала на дворовую зону.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Удостоверься в правильности состава помещений твоего предприятия в зависимости от технологических процессов. <ul style="list-style-type: none"> – Если твоё предприятие работает на полуфабрикатах, то заготовочные цеха (овощной, мясо-рыбный, зона тестовых заготовок) не требуются. – Если твоё предприятие работает на сырье, то в зависимости от сырьевого состава, требуются те или иные заготовочные цеха. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Имей в виду, что овощной, мясо-рыбный цех и зону тестовых заготовок можно размещать в одном помещении с учетом выделения отдельных зон и определенного состава оборудования для каждой из них.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Если ты работаешь на сыром, необработанном курином яйце, проверь наличие отдельного помещения или зоны в мясо-рыбном цехе со специально промаркированным оборудованием или емкостями.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Проверь себя на наличие и количество моечных ванн в каждом цехе: <ul style="list-style-type: none"> – Моечная кухонной посуды — 2 ванны; – Моечная столовой посуды — 1 ванна с посудомоечной машиной или 3 ванны без посудомоечной машины; – Овощной цех — 1 ванна; – Мучной цех — 1 ванна; – Мясо-рыбный цех — 2 ванны; – Горячий и холодный цех — 2 ванны; – Бар — 1 ванна. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. Запомни, что столовая (обеденная) и кухонная посуда должны мыться отдельно с учетом соблюдения количества ванн и разграничением потоков использованной и чистой посуды.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. Моечная кухонной посуды должна быть либо в отдельном помещении поблизости с доготовочным (горячим и холодным) цехом, либо выделена отдельной зоной со своим оборудованием в этом цехе, либо в моечной столовой посуды.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ДА – соответствует НЕТ – не соответствует Н/П – не применимо



НАША ЦЕЛЬ – УЛУЧШАТЬ КУЛЬТУРУ ПИТАНИЯ, ГОСТЕПРИИМСТВА
И БЫТЬ ТВЕРДОЙ ОПОРОЙ ДЛЯ КЛИЕНТА.

НАЗВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ: _____

АУДИТОР: _____

АДРЕС ОБЪЕКТА: _____

ДОЛЖНОСТЬ: _____

ДАТА АУДИТА: _____

ПОДПИСЬ: _____

3 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ



ДА НЕТ Н/П

13. Можно совмещать горячий и холодный цех в одном помещении с выделением соответствующих зон с учетом технологического оборудования и температурных режимов.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14. Проверь, не хранятся ли необработанные овощи в овощном цехе, это запрещено.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15. Убедись, что в горячем или холодном цехе не замешивается тесто, это запрещено делать в доготовочных цехах, только в заготовочных, либо в отдельном помещении.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16. Проверь, чтобы на производстве не стиралась рабочая одежда персонала.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17. Учти, что стирка санитарной одежды должна осуществляться либо в прачечной предприятия, либо в специализированной организации на основании договора.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18. Не забудь про стерилизаторы ножей, бактерицидные и инсектицидные лампы в цехах и на раздаче.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19. Проверь, чтобы гардероб персонала, кладовые сырья и упаковки не были в одном помещении.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20. Убедись, что для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21. Не забудь, что уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22. Выдели отдельные ящики для хранения личной и рабочей одежды в гардеробе персонала.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23. Предусмотри зону приема пищи и отдыха персонала.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24. Не забудь про дезинсекцию и дератизацию не реже одного раза в месяц лицензированными организациями.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25. Убедись в наличии моющих и дезинфицирующих средств со свидетельствами о государственной регистрации (СГР) и инструкциями на них в зависимости от типа загрязнения.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26. Не забудь проводить производственный лабораторный контроль, который должен выполняться аккредитованными лабораториями. Периодичность и объём исследований определяются индивидуально для каждого предприятия с учётом его вида, типа и мощности.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27. Не забудь заключить договор на утилизацию фритюрного жира при использовании фритюра.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ДА – соответствует НЕТ – не соответствует Н/П – не применимо



НАША ЦЕЛЬ – УЛУЧШАТЬ КУЛЬТУРУ ПИТАНИЯ, ГОСТЕПРИИМСТВА И БЫТЬ ТВЕРДОЙ ОПОРОЙ ДЛЯ КЛИЕНТА.

5/10

НАЗВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ: _____

АУДИТОР: _____

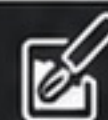
АДРЕС ОБЪЕКТА: _____

ДОЛЖНОСТЬ: _____

ДАТА АУДИТА: _____

ПОДПИСЬ: _____

4 ТРЕБОВАНИЯ К ИНВЕНТАРЮ И ТОВАРНОЕ СОСЕДСТВО



ДА НЕТ Н/П

- | | | | |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1. Проверь, используется ли у тебя раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда для сырья и готовой продукции. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. Если на твоём предприятии менее 25 посадочных мест, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроемкостях. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. Не забудь, что разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4. Не забывай про товарное соседство, условия хранения и соответствующие для этого помещения и холодильное оборудование. Хранятся отдельно: | | | |
| – сырое мясо, птица, рыба, морепродукты, необработанные яйца; | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| – необработанные овощи, зелень и фрукты; | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| – сырые мясные и рыбные полуфабрикаты собственного и заводского изготовления; | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| – термически обработанные и готовые к употреблению полуфабрикаты, обработанные овощи, фрукты и зелень, яйца, меланж, молочно-жировая продукция, гастрономия; | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| – кондитерские изделия и десерты. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5. Убедись, что столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования применяется в соответствии с маркировкой по их применению без повторного применения. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6. Проверь, чтобы мытье столовой посуды проводилось отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7. Проверь, чтобы на кухне не было деревянного инвентаря и оборудования. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8. Убедись в целостности материалов, из которых изготовлен инвентарь и посуда. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

ДА – соответствует НЕТ – не соответствует Н/П – не применимо



НАША ЦЕЛЬ – УЛУЧШАТЬ КУЛЬТУРУ ПИТАНИЯ, ГОСТЕПРИИМСТВА И БЫТЬ ТВЕРДОЙ ОПОРОЙ ДЛЯ КЛИЕНТА.

НАЗВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ: _____

АДРЕС ОБЪЕКТА: _____

ДАТА АУДИТА: _____

АУДИТОР: _____

ДОЛЖНОСТЬ: _____

ПОДПИСЬ: _____

5 КОНДИТЕРСКИЙ ЦЕХ



ДА НЕТ Н/П

1. Если ты выпускаешь кондитерские изделия, то предусмотрй хотя бы один отдельный цех с выделением в нем участков под их изготовление с соблюдением температурных режимов и поточности технологических процессов.

– зона выпечки;

– зона приготовления полуфабрикатов (сиропы, помадки, подварки и т.д.);

– зона остывания;

– зона приготовления крема;

– зона отделки кондитерских изделий.

2. Учти, что склады, служебно-бытовые помещения (гардероб, санузел, КУИ и др.), помещение просеивания и замеса теста, моечные должны располагаться отдельно от основного кондитерского производства.

3. При работе на необработанном яйце предусмотрй отдельную зону или помещение для его мытья.

4. Желательно разделить основной кондитерский цех на 2 помещения: в одном производить выпечку и изготовление полуфабрикатов, в другом приготовление кремов и отделку.

5. Не забудь противопыльные и бактерицидные фильтры на приточной системе вентиляции.

НАЗВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ: _____

АУДИТОР: _____

АДРЕС ОБЪЕКТА: _____

ДОЛЖНОСТЬ: _____

ДАТА АУДИТА: _____

ПОДПИСЬ: _____

6 ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ПОМЕЩЕНИЙ И ОБОРУДОВАНИЯ



ДА НЕТ Н/П

<p>1. Проверь, чтобы материалы облицовки стен соответствовали санитарно-эпидемиологическим и противопожарным требованиям, имели сертификат соответствия. Основные критерии: влагостойкость, устойчивость к частой влажной уборке и дезинфекции, неабсорбирующая поверхность, экологичность и пожаробезопасность.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Рекомендуемые материалы для облицовки стен: керамическая плитка и нержавеющей сталь. – Материалы, которые не рекомендуется использовать: <ul style="list-style-type: none"> – дерево; – пластик (ПВХ и другие полимеры); – гипсокартон без покрытия; – металл, подверженный коррозии. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>2. Стены складских помещений достаточно оштукатурить, побелить и выкрасить влагостойкой краской для внутренней отделки. Материалы для отделки должны быть разрешены органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке. Они не должны абсорбировать влагу, должны легко мыться и выдерживать ежедневную влажную уборку, соответствовать противопожарным требованиям, быть нетоксичными.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>3. Для упрощения санобработки и продления сроков службы стен складов, их также можно отделать керамической плиткой.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>4. Проверь, чтобы стены были гладкими, без пор, щелей и трещин. Швы между плитками должны быть герметичными.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>5. Высоту отделки стен можно не проверять, данное требование теперь отсутствует. Для удобства санобработки мы рекомендуем минимальную высоту облицовки 1,7 метра, а лучше до самого потолка.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>6. К высоте возводимых перегородок тоже нет определенных требований. Стены желательно возводить от пола до потолка, так как они:</p> <ul style="list-style-type: none"> – препятствуют распространению запахов, паров, жира, пыли и других загрязнений между зонами помещения; – затрудняют проникновение насекомых и грызунов из одной зоны в другую; – позволяют более эффективно контролировать воздушные потоки и распределять их в соответствии с технологическими требованиями к вентиляционным системам; – способствуют повышению пожарной безопасности, особенно если они выполнены из негорючих материалов; – способствуют поддержанию температурных режимов в тех цехах, где это имеет важное значение (кондитерский цех). 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>7. При установке розеток учитывай высоту оборудования, технические характеристики и его расположение, эргономику и требования безопасности. Например, над столом с бортом высота розетки может быть 1200мм, без борта 1100мм.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>8. Удобно расположить рядом с плитой кран для набора воды.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>9. Не забудь определить место под мусорные баки или предусмотреть специальное холодильное оборудование для сбора мусора.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ДА – соответствует НЕТ – не соответствует Н/П – не применимо



**НАША ЦЕЛЬ – УЛУЧШАТЬ КУЛЬТУРУ ПИТАНИЯ, ГОСТЕПРИИМСТВА
И БЫТЬ ТВЕРДОЙ ОПОРОЙ ДЛЯ КЛИЕНТА.**

НАЗВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ: _____

АУДИТОР: _____

АДРЕС ОБЪЕКТА: _____

ДОЛЖНОСТЬ: _____

ДАТА АУДИТА: _____

ПОДПИСЬ: _____

6 ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ПОМЕЩЕНИЙ И ОБОРУДОВАНИЯ



ДА НЕТ Н/П

- | | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 10. Приобретай столы нейтральные с выдвижными ящиками для удобства хранения и использования инвентаря. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 11. Применяй в комплекте к моечным ваннам душирующие устройства для удобства быстрого смывания остатков пищи в моечной столовой и кухонной посуды. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 12. Часть оборудования (грили, салатетты, холодильные витрины, СВЧ печи и др.) можно вешать на стены с помощью специальных подставок. Это позволяет оптимизировать рабочее пространство рабочей поверхности столов. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 13. Рекомендуемая высота потолков для качественной установки вентиляционных систем должна быть не менее 2,7 м. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 14. При выборе между холодильным столом с дверями или ящиками, отдайте предпочтение ящикам. Они обеспечат удобство, наглядность и оперативность работы, отсутствие приседаний и больших коленок, а также завалившихся у задней стенки и пропавших продуктов. Также уменьшается потеря холода и затрат энергии. При выборе стола учитывайте толщину корпуса (предпочтительно 50мм). | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 15. В зависимости от конфигурации помещения и типа оборудования расстояние между ним варьируется от 0,9 до 1,5 метров. Предпочтительно 1 метр между нейтральными и холодильными позициями, 1,3–1,5 м между тепловыми и нейтральными. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 16. Не забудь, что при монтаже холодильных камер необходим отступ от стен со всех сторон по 20–40 см в зависимости от их размера. Для малогабаритных камер достаточно по 20см, для крупногабаритных 40см. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 17. Проверь наличие дверей во всех помещениях твоего предприятия. Двери в производственных помещениях должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов, которые позволяют проводить ежедневную влажную уборку и обработку моющими и дезинфицирующими средствами. Это предотвращает накопление загрязнений, плесени и размножение патогенных микроорганизмов. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 18. В случае работы на доставку, заранее предусмотрй следующие зоны:
– отдельный вход для курьеров;
– зону ожидания и отдыха с доступом к санитарным помещениям для курьеров;
– зону приемки и комплектации заказов;
– места хранения упаковки и обработки термосумок. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 19. Строгих требований по минимальной площади помещений нет, но ты должен обеспечить соблюдение санитарных норм и правил. Помещение должно быть достаточным, чтобы разместить необходимое оборудование, учесть расстояние между ним, поточность и технологию. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

ДА – соответствует НЕТ – не соответствует Н/П – не применимо



**НАША ЦЕЛЬ – УЛУЧШАТЬ КУЛЬТУРУ ПИТАНИЯ, ГОСТЕПРИИМСТВА
И БЫТЬ ТВЕРДОЙ ОПОРОЙ ДЛЯ КЛИЕНТА.**

9/10

НАЗВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ: _____

АУДИТОР: _____

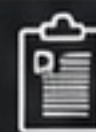
АДРЕС ОБЪЕКТА: _____

ДОЛЖНОСТЬ: _____

ДАТА АУДИТА: _____

ПОДПИСЬ: _____

7 САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ



ДА НЕТ Н/П

- | | | | |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1. Оформляй все технологические карты (ТК) и технико-технологические карты (ТТК) в соответствии с ГОСТ 31987-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию». | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. У тебя обязательно должна быть программа производственного контроля (ППК), основанная на принципах ХАССП (системы анализа рисков и критических контрольных точек). ХАССП обязателен для всех предприятий общепита согласно ТР ТС 021/2011. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. У персонала должны быть медицинские книжки с актуальными результатами медосмотра. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4. Обязательна документация на сырье и продукцию: сертификаты соответствия ТР ТС 021/2011, товаросопроводительная документация, сведения об оценке (подтверждении) соответствия. Для готовых блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий требуется соответствие техническим регламентам и единым санитарным требованиям. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5. Журналы, которые необходимо вести: <ul style="list-style-type: none"> – гигиенический журнал (сотрудники); – журнал учёта температурного режима холодильного оборудования; – журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях; – журнал учёта замены фритюрных жиров и др. <p>Необходимый перечень документации конкретно для твоего предприятия уточни у контролирующих органов.</p> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6. Не забудь про инструкцию по пожарной безопасности. В ней должны быть прописаны правила работы с тепловым оборудованием, действия при пожаре, порядок эвакуации и т. д. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7. Проверь наличие документов на средства пожаротушения: сертификаты на огнетушители, пожарные краны, системы сигнализации и автоматического пожаротушения. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8. У тебя должен быть план эвакуации с обозначением путей эвакуации, мест размещения средств пожаротушения и телефонов для вызова пожарной охраны. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 9. Не забудь про документ об обучении персонала: удостоверения о повышении квалификации или дипломы о профессиональной переподготовке у ответственных за пожарную безопасность, протоколы инструктажей. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

ДА – соответствует НЕТ – не соответствует Н/П – не применимо



НАША ЦЕЛЬ – УЛУЧШАТЬ КУЛЬТУРУ ПИТАНИЯ, ГОСТЕПРИИМСТВА
И БЫТЬ ТВЕРДОЙ ОПОРОЙ ДЛЯ КЛИЕНТА.

10/10