Приложение N 2

к приказу Роспотребнадзора

от 24.12.2021 N 808

ФОРМА

|  |  |
| --- | --- |
|  | поле для нанесения QR-кода |

 Проверочный лист

 (список контрольных вопросов, ответы на которые

 свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым

 лицом обязательных требований), применяемый Федеральной

 службой по надзору в сфере защиты прав потребителей

 и благополучия человека, ее территориальными органами

 и федеральными государственными учреждениями при проведении

 планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового

 осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального

 государственного санитарно-эпидемиологического контроля

 (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических

 требований на предприятиях, осуществляющих деятельность

 по предоставлению услуг общественного питания,

 за исключением общественного питания детей в организациях,

 осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг

 по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми,

 отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного

 проживания, социальных, медицинских услуг

 1. Наименование вида контроля, включенного в единый реестр видов

федерального государственного контроля (надзора):

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

 2. Наименование контрольного (надзорного) органа:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

 3. Реквизиты нормативного правового акта об утверждении формы

проверочного листа:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

 4. Вид контрольного (надзорного) мероприятия:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

 5. Дата заполнения проверочного листа: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

 6. Объект государственного контроля (надзора), в отношении которого

проводится контрольное (надзорное) мероприятие:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

 7. Фамилия, имя и отчество (при наличии) индивидуального

предпринимателя, его идентификационный номер налогоплательщика и (или)

основной государственный регистрационный номер индивидуального

предпринимателя, адрес регистрации индивидуального предпринимателя,

наименование юридического лица, его идентификационный номер

налогоплательщика и (или) основной государственный регистрационный номер,

адрес юридического лица в пределах места нахождения юридического лица (его

филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений),

являющихся контролируемыми лицами:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

 8. Место (места) проведения контрольного (надзорного) мероприятия с

заполнением проверочного листа:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

 9. Реквизиты решения контрольного (надзорного) органа о проведении

контрольного (надзорного) мероприятия, подписанного уполномоченным

должностным лицом контрольного (надзорного) органа:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

 10. Учетный номер контрольного (надзорного) мероприятия:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

 11. Должность, фамилия и инициалы должностного лица контрольного

(надзорного) органа, в должностные обязанности которого в соответствии с

положением о виде контроля, должностным регламентом или должностной

инструкцией входит осуществление полномочий по виду контроля, в том числе

проведение контрольных (надзорных) мероприятий, проводящего контрольное

(надзорное) мероприятие и заполняющего проверочный лист:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

 12. Список контрольных вопросов, отражающих содержание обязательных

требований, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении

контролируемым лицом обязательных требований:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| N | Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований | Ответы на вопросы | Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов |
| Да | Нет | Неприменимо | Примечания |
|  | I. Общие положения обязательных требований |  |  |  |  |  |
| 1. | Представлено ли юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем уведомление в органы Роспотребнадзора о начале осуществления предпринимательской деятельности? |  |  |  |  | пункт 3 Правил представления уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности |
|  | II. Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания |  |  |  |  |  |
| 2. | Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания, выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции? |  |  |  |  | пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 N 32 (зарегистрировано Минюстом России 11.11.2020, регистрационный N 60833), которые действуют до 01.01.2027 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20);пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ |
| 3. | Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания, выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции? |  |  |  |  | пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ |
| 4. | Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания, определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля? |  |  |  |  | пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ |
| 5. | Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания, проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля? |  |  |  |  | пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ |
| 6. | Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания, проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Евразийского экономического союза (Таможенного союза) на отдельные виды пищевой продукции? |  |  |  |  | пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ |
| 7. | Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания, обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции? |  |  |  |  | пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ |
| 8. | Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания, соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции? |  |  |  |  | пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ |
| 9. | Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания, содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции? |  |  |  |  | пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ |
| 10. | Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания, выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции? |  |  |  |  | пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ |
| 11. | Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания, выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции? |  |  |  |  | пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ |
| 12. | Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания, ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным техническими регламентами? |  |  |  |  | пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ |
| 13. | Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания, прослеживаемость пищевой продукции? |  |  |  |  | пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ |
| 14. | Осуществляется ли прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных техническими регламентами? |  |  |  |  | пункт 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;абзацы 5, 6 и 7 пункта 2 статьи 3, статья 19 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ;пункт 3 статьи 5, статья 21 ТР ТС 021/2011;часть 4.1 и часть 4.2 статьи 4 ТР ТС 022/2011 |
| 15. | Осуществляется ли контроль за условиями и режимом перевозки пищевой продукции, продовольственного сырья, материалов и изделий в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции, при их приеме в предприятие общественного питания? |  |  |  |  | пункт 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;абзацы 5, 6 и 7 пункта 2 статьи 3, статья 19 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ;пункт 3 статьи 5, статья 21 ТР ТС 021/2011;часть 4.1 и часть 4.2 статьи 4 ТР ТС 022/2011 |
| 16. | Осуществляется ли контроль за использованием при перевозке пищевой продукции и продовольственного сырья специально предназначенных или специально оборудованные для таких целей транспортных средств в соответствии с требованиями технических регламентов? |  |  |  |  | пункт 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;абзацы 5, 6 и 7 пункта 2 статьи 3, статья 19 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ;пункт 3 статьи 5, статья 21 ТР ТС 021/2011;часть 4.1 и часть 4.2 статьи 4 ТР ТС 022/2011 |
| 17. | Соответствуют ли продовольственное сырье, готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, требованиям технических регламентов? |  |  |  |  | пункт 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;статьи 5, 7 ТР ТС 021/2011;пункт 1 статьи 3 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ |
| 18. | Соблюдаются ли требования к процессам утилизации пищевой продукции и продовольственного сырья, несоответствующим установленным требованиям, в том числе пищевой продукции с истекшими сроками годности? |  |  |  |  | пункт 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;статьи 5 и 18 ТР ТС 021/2011 |
| 19. | Соблюдается ли требование по реализации пищевой продукции предприятием общественного питания без оказания услуг общественного питания (вне предприятия общественного питания) при наличии документов, подтверждающих соответствие пищевой продукции обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии)? |  |  |  |  | пункт 2.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;статья 5, статьи 21 - 24 ТР ТС 021/2011; |
| 20. | Соответствует ли планировка, конструкция, размещение и размер производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, требованиям технического регламента? |  |  |  |  | пункты 2.5, 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;статьи 10 и 14 ТР ТС 021/2011 |
| 21. | Обеспечивается ли в предприятии общественного питания последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала? |  |  |  |  | пункты 2.5, 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;статьи 10 и 14 ТР ТС 021/2011 |
| 22. | Соблюдается ли запрет на работу с использованием продовольственного сырья на предприятии общественного питания, работающего с полуфабрикатами и не имеющего цехового деления? |  |  |  |  | пункты 2.5, 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;статьи 10 и 14 ТР ТС 021/2011 |
| 23. | Соблюдаются ли на месте обслуживания требования к изготовлению блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов (наличие оборудования, позволяющего осуществлять доготовку полуфабрикатов), а также соблюдаются ли условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов? |  |  |  |  | пункт 2.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;часть 7 статьи 17,часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011,часть 4 статьи 13 ТР ТС 021/2011 |
| 24. | Производится ли изготовление продукции в соответствии с ассортиментом, по технологическим документам, в том числе технологической карте и/или технико-технологической карте и/или технологической инструкции, разработанным в соответствии с установленными требованиями и утвержденными руководителем организации или уполномоченным им лицом? |  |  |  |  | пункт 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;пункт 1 статьи 17 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ;пункт 1 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 |
| 25. | Соответствуют ли наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, наименованиям, указанным в технологических документах? |  |  |  |  | пункт 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;пункт 1 статьи 17 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ;пункт 1 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 |
| 26. | Оснащено ли предприятие общественного питания достаточным для реализации технологического процесса количеством: |  |  |  |  | пункт 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;статья 1, пункт 3 статьи 29 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ,статья 15 ТР ТС 021/2011 |
| - технологического, холодильного, моечного оборудования? |  |  |  |  |
| - инвентарем, посудой, тарой? |  |  |  |  |
| 27. | Соответствуют ли материалы и изделия, применяемые для производства, упаковки, хранения, перевозок, реализации и использования пищевых продуктов, в том числе технологическое оборудование, приборы и устройства, тара, посуда, столовые принадлежности, требованиям, предъявляемым к материалам и изделиям, контактирующим с пищевой продукцией? Обеспечивают ли изделия, применяемые для производства, упаковки, хранения, перевозок, реализации и использования пищевых продуктов, в том числе технологическое оборудование, приборы и устройства, тара, посуда, условия хранения, изготовления, перевозки и реализации пищевой продукции? |  |  |  |  | пункт 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;статья 15 ТР ТС 021/2011 статья 5 технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 N 769 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru, 2011) (далее - ТР ТС 005/2011);раздел 16 главы II Единых санитарных требований;статья 3, пункт 5 статьи 17 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ |
| 28. | Соответствует ли холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены требованиям, предъявляемым к питьевой воде? |  |  |  |  | пункт 2.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;раздел IV СанПиН 2.1.3684-21раздел III таблицы N 3.1, 3.5, 3.12СанПиН 1.2.3685-21статья 12 ТР ТС 021/2011,статья 19 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ |
| 29. | Соблюдаются ли санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях при размещении предприятий общественного питания в жилых зданиях? |  |  |  |  | пункт 2.11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;СанПиН 2.1.3684-21;разделы I, V, VIII СанПиН 1.2.3685-21 |
| 30. | Оборудована ли система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения? |  |  |  |  | пункт 2.12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;СанПиН 2.1.3684-21 |
| 31. | Оборудованы ли зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла, локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений? |  |  |  |  | пункт 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;раздел III СанПиН 2.1.3684-21;СанПиН 1.2.3685-21;пункты 4.21, 4.42 СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.12.2020 N 40 (зарегистрировано Минюстом России 29.12.2020, регистрационный N 61893), которые действуют до 01.01.2027;пункты 129 - 130 главы VIII СанПиН 2.1.3684-21;главы II, V СанПиН 1.2.3685-21 |
| 32. | Обеспечены ли помещения отделки кондитерских изделий приточной системой вентиляции с противопыльными и бактерицидными фильтрами? |  |  |  |  | пункт 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;часть 2 статьи 14 ТР ТС 021/2011 |
| 33. | Обеззараживается ли воздух в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд с использованием бактерицидного оборудования в соответствии с инструкцией по эксплуатации? |  |  |  |  | пункт 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;часть 2 статьи 14 ТР ТС 021/2011 |
| 34. | Оборудовано ли предприятие общественного питания исправными системами, исключающими риск загрязнения пищевой продукции, холодного водоснабжения? |  |  |  |  | пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;статьи 10, 12, 14 ТР ТС 021/2011 |
| 35. | Оборудовано ли предприятие общественного питания исправными системами, исключающими риск загрязнения пищевой продукции, горячего водоснабжения (включая автономные системы и оборудование)? |  |  |  |  | пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;статьи 10, 12, 14 ТР ТС 021/2011 |
| 36. | Оборудовано ли предприятие общественного питания исправными системами, исключающими риск загрязнения пищевой продукции, водоотведения? |  |  |  |  | пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;статьи 10, 12, 14 ТР ТС 021/2011 |
| 37. | Оборудовано ли предприятие общественного питания исправными системами, исключающими риск загрязнения пищевой продукции, теплоснабжения (включая автономные системы и оборудование)? |  |  |  |  | пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;статьи 10, 12, 14 ТР ТС 021/2011 |
| 38. | Оборудовано ли предприятие общественного питания исправными системами, исключающими риск загрязнения пищевой продукции, вентиляции? |  |  |  |  | пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;статьи 10, 12, 14 ТР ТС 021/2011 |
| 39. | Оборудовано ли предприятие общественного питания исправными системами, исключающими риск загрязнения пищевой продукции, освещения? |  |  |  |  | пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;статьи 10, 12, 14 ТР ТС 021/2011 |
| 40. | Выполнена ли внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами? |  |  |  |  | пункт 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;часть 5 статьи 14 ТР ТС 021/2011 |
| 41. | Выполняется ли требование о недопустимости наличия повреждений внутренней отделки производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания? |  |  |  |  | пункт 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;часть 5 статьи 14 ТР ТС 021/2011 |
| 42. | Соблюдаются ли требования по сбору и обращению отходов и содержанию территории? |  |  |  |  | пункт 2.17 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ;Федеральный закон от 24.06.1998 N 89-ФЗ "Об отходах производства и потребления" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, N 26, ст. 3009;2021, N 27, ст. 5184);статья 16 ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.1.3684-21 |
| 43. | Подвергаются ли уборке все помещения, предназначенные для организации общественного питания? |  |  |  |  | пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;статья 10 ТР ТС 021/2011 |
| 44. | Проводится ли влажная уборка в производственных помещениях ежедневно с применением моющих и дезинфицирующих средств? |  |  |  |  | пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;статья 10 ТР ТС 021/2011 |
| 45. | Подвергаются ли уборке столы для посетителей после каждого использования? |  |  |  |  | пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;статья 10 ТР ТС 021/2011 |
| 46. | Выделен ли отдельный промаркированный инвентарь для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений? |  |  |  |  | пункт 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;пункт 10 части 3 статья 10 ТР ТС 021/2011 |
| 47. | Выделено ли специально отведенное место при хранении уборочного инвентаря? |  |  |  |  | пункт 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;пункт 10 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 |
| 48. | Хранится ли уборочный инвентарь для туалета отдельно от инвентаря для уборки других помещений? |  |  |  |  | пункт 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;пункт 10 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 |
| 49. | Соблюдается ли запрет на проведение ремонта производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания? |  |  |  |  | пункт 2.20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;часть 8 статьи 14 ТР ТС 021/2011 |
| 50. | Проходят ли работники предприятия общественного питания:профессиональную гигиеническую подготовку и аттестациюпредварительные и периодические медицинские осмотры, вакцинацию в соответствии с установленным законодательством? |  |  |  |  | пункт 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ;приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры" (зарегистрирован Минюстом России 29.01.2021, регистрационный N 62277), который действует до 01.04.2027 (далее - приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н); |
|  |  |  |  |  |  | приказ Минтруда России, Минздрава России от 31.12.2020 N 988н/1420н;статьи 11 и 17 ТР ТС 021/2011приказ Минздрава России от 06.12.2021 N 1122н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок" (зарегистрирован Минюстом России 20.12.2021, регистрационный N 66435) (далее - приказ Минздрава России от 06.12.2021 N 1122н);Федеральный закон от 17.09.1998 N 157-ФЗ "Об иммунопрофилактике инфекционных болезней" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, N 38, ст. 4736;2021, N 27, ст. 5144) (далее - Федеральный закон от 17.09.1998 N 157-ФЗ) |
| 51. | Проводится ли ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания, а также работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний? |  |  |  |  | пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20пункт 7 статьи 11 ТР ТС 021/2011 |
| 52. | Вносятся ли результаты осмотра в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях? |  |  |  |  | пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20пункт 7 статьи 11 ТР ТС 021/2011 |
| 53. | Соответствует ли список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, числу работников на этот день в смену? |  |  |  |  | пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20пункт 7 статьи 11 ТР ТС 021/2011 |
| 54. | Отстраняются ли лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями от работы с пищевыми продуктами? |  |  |  |  | пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20пункт 7 статьи 11 ТР ТС 021/2011 |
| 55. | В помещениях предприятия отсутствуют насекомые и грызуны, синантропные птицы и животные? |  |  |  |  | пункт 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;статьи 10 и 14 ТС 021/2011 |
| 56. | Соблюдается ли запрет на проживание в предприятиях общественного питания физических лиц? |  |  |  |  | пункт 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;статьи 10 и 14 ТС 021/2011 |
| 57. | Соблюдается ли запрет на хранение личных вещей и комнатных растений в производственных помещениях предприятия общественного питания? |  |  |  |  | пункт 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;статьи 10 и 14 ТС 021/2011 |
|  | III. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов |  |  |  |  |  |
| 58. | Соблюдаются ли условия перевозки (транспортирования), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции в соответствии с требованиями технических регламентов? |  |  |  |  | пункт 3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;статья 17 ТР ТС 021/2011 |
| 59. | Имеются ли раздельные для сырья и готовой к употреблению пищевой продукции: |  |  |  |  | пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| - технологическое и холодильное оборудование? |  |  |  |  |
| - производственные столы, разделочный инвентарь? |  |  |  |  |
| 60. | Промаркирован ли разделочный инвентарь? |  |  |  |  | пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 61. | Соблюдаются ли условия обработки (мытье и дезинфекция) кухонной и столовой посуды, подносов для посетителей? |  |  |  |  | пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 62. | Применяется ли столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования в соответствии с маркировкой по их применению? |  |  |  |  | пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 63. | Соблюдается ли запрет на повторное использование одноразовой посуды и инвентаря? |  |  |  |  | пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 64. | Имеются ли в случае обработки сырья и изготовления кулинарных полуфабрикатов в одном цехе условия для выделения раздельных зон (участков) и обеспечения раздельным оборудованием и инвентарем? |  |  |  |  | пункт 3.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 |
| 65. | Соблюдаются ли работниками требования по соблюдению правил личной гигиены и обязанности? |  |  |  |  | пункт 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20пункт 9 части 3 статьи 10,часть 2 статьи 14 ТР ТС 021/2011 |
| 66. | Соблюдается ли время нахождения готовых блюд на раздаче не более 3 часов с момента изготовления? |  |  |  |  | пункт 3.5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 67. | Соблюдается ли запрет на размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования)? |  |  |  |  | пункт 3.5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,часть 12 статьи 17 ТР ТС 021/2021 |
| 68. | Соблюдаются ли при реализации пищевой продукции сроки годности и условия хранения реализации продукции общественного питания? |  |  |  |  | пункт 3.5.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;пункт 1, 2 часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 13,часть 7 статьи 17 ТР ТС 021/2011 |
| 69. | Соблюдается ли запрет на реализацию на следующий день готовых блюд? |  |  |  |  | пункт 3.5.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 70. | Соблюдается ли запрет на замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни? |  |  |  |  | пункт 3.5.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 71. | Созданы ли условия для раздельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовых к употреблению кулинарных и кондитерских изделий при реализации населению продукции общественного питания через магазин (отдел)? |  |  |  |  | пункт 3.6.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 72. | Проводится ли упаковывание реализуемой вне предприятия пищевой продукции общественного питания по заказам потребителей, в организациях торговли и отделах кулинарии при ее перевозке (транспортировании) и хранении в упаковку в соответствии с маркировкой по применению и для контакта с пищевой продукцией? |  |  |  |  | пункт 3.6.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 73. | Соблюдается ли запрет на привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности? |  |  |  |  | пункты 3.5.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 74. | Оборудованы ли отдельные туалеты с раковинами для мытья рук для посетителей и работников предприятий общественного питания (за исключением предприятий вместимостью менее 25 посадочных мест)? |  |  |  |  | пункт 3.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,часть 2 статьи 14, пункт 9часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 |
| 75. | Соблюдается ли требование для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, наличие одного туалета для посетителей и персонала с входом, изолированным от производственных и складских помещений? |  |  |  |  | пункт 3.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,часть 2 статьи 14, пункт 9часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 |
| 76. | Ведется ли ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях |  |  |  |  | пункт 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 11 ТР ТС 021/2011 |
| 77. | Соблюдается ли условие изготовления полуфабрикатов в стационарных предприятиях общественного питания? |  |  |  |  | раздел 3.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20пункт 7 часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 13 ТР ТС 021/2011 |
| 78. | Соблюдаются ли условия обеспечения павильона (палатка, тент и прочее), водоснабжением и водоотведением, а также холодильным оборудованием для хранения полуфабрикатов? |  |  |  |  | раздел 3.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,пункт 7 часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 13 ТР ТС 021/2011 |
| 79. | Используется ли только одноразовая посуда и столовые приборы? |  |  |  |  | раздел 3.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20пункт 7 часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 13 ТР ТС 021/2011 |
| 80. | Жарка осуществляется непосредственно перед реализацией? |  |  |  |  | раздел 3.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20пункт 7 часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 13 ТР ТС 021/2011 |
| 81. | Имеются ли условия для соблюдения работниками правил личной гигиены? |  |  |  |  | раздел 3.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20пункт 7 часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 13 ТР ТС 021/2011 |
| 82. | Имеется ли специальное место на улице для мытья использованного инвентаря и тары? |  |  |  |  | раздел 3.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20пункт 7 часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 13 ТР ТС 021/2011 |
| 83. | Соблюдается ли условие мойки использованного инвентаря и тары в стационарном предприятии общественного питания при отсутствии специально оборудованного места на улице? |  |  |  |  | раздел 3.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20пункт 7 часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 13 ТР ТС 021/2011 |
| 84. | Соблюдаются ли условия обработки (мытье, сушка) столовых приборов и посуды, подносов? |  |  |  |  | пункт 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 11 ТР ТС 021/2011 |
| 85. | Соблюдаются ли условия мытья посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов? |  |  |  |  | пункт 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 11 ТР ТС 021/2011 |
| 86. | Осуществляется ли применение дезинфицирующих средств при мойке посуды и столовых приборов ручным способом? |  |  |  |  | пункт 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 11 ТР ТС 021/2011 |
| 87. | Обрабатываются ли аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции и аппараты по приготовлению напитков в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств? |  |  |  |  | пункт 3.11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 11 ТР ТС 021/2011 |
| 88. | Промываются и дезинфицируются ли водозаправочные емкости вагонов-ресторанов и купе-буфетов в соответствии с технологическими графиками мойки и дезинфекции? |  |  |  |  | пункт 3.12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 11 ТР ТС 021/2011 |
| 89. | Оборудованы ли складские помещения для хранения продукции приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами? |  |  |  |  | пункт 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,часть 2 статьи 15, пункт 7 часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 |
| 90. | Обеспечены ли лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, рабочей одеждой с учетом ее смены по мере загрязнения? |  |  |  |  | пункт 3.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20пункт 9 часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 |
|  | IV. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов |  |  |  |  |  |
| 91. | При использовании пищевых добавок проводится ли контроль их дозирования в соответствии с рецептурами и установленными нормами, соблюдения требований к их хранению? |  |  |  |  | пункт 4.1, 4.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;ТР ТС 029/2012,статьи 4 ТР ТС 022/2011,пункт 1 часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 |
| 92. | Доводится ли информация о наличии пищевых добавок, аллергенов в готовой продукции до сведений потребителей? |  |  |  |  |
| 93. | Осуществляется ли ежедневный контроль фритюрных жиров, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции во фритюре, с фиксированием информации о замене фритюрных жиров в электронном или бумажном виде и хранением не менее трех месяцев? |  |  |  |  | пункт 4.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 |
| 94. | Соблюдается ли запрет на проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ)? |  |  |  |  | пункт 4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,пункт 101 СанПиН 3686-21,часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 |
| 95. | Соблюдается ли требование по использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов) в соответствии с инструкциями по их применению? |  |  |  |  | пункт 4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;раздел 20 Единых санитарно-эпидемиологических требований |
| 96. | Используются ли моющие и дезинфицирующие средства, прошедшие подтверждение соответствия в установленном порядке? |  |  |  |  | часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 |
| 97. | Выделено ли специально отведенное место для хранения моющих и дезинфицирующих средств, исключающих их попадание в пищевую продукцию? |  |  |  |  | пункт 4.5 СанПиН 3590-20,часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 |
| 98. | Имеется ли маркировка на емкостях с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности? |  |  |  |  | пункт 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,Единые санитарно-эпидемиологические требования,часть 3 статьи 10 ТР ТС 021 |
| 99. | Осуществляется ли контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств в соответствии с программой производственного контроля? |  |  |  |  | статья 10 ТР ТС 021/2011 |
| 100. | Соблюдается ли запрет на использование ртутных термометров в предприятии общественного питания? |  |  |  |  | пункт 4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;раздел 20 Единых санитарно-эпидемиологических требований |
|  | V. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов |  |  |  |  |  |
| 101. | Используются ли термометры для контроля температуры блюд на линии раздачи? |  |  |  |  | пункт 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,пункт 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011;часть 3 статьи 10 ТР ТС 022/2011 |
| 102. | Соответствует ли температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, технологическим документам? |  |  |  |  | пункт 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;часть 3 статьи 10 ТР ТС 022/2011 |
|  | VI. Особенности организации питания при проведении кейтерингового обслуживания по организации общественного питания (кейтеринг) |  |  |  |  |  |
| 103. | Соответствует ли количество столовой посуды и приборов, запас фужеров, стаканов и чашек количеству порций для однократного применения? |  |  |  |  | пункт 6.1.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 104. | Разработан и соблюдается ли внутренний порядок по организации кейтеринга, обеспечивающий прослеживаемость процесса оказания услуг и разграничение ответственности за нарушение санитарно-эпидемиологических требований на этапах изготовления, перевозки, хранения и реализации пищевой? |  |  |  |  | пункт 6.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 105. | Производится ли вскрытие потребительских упаковок и емкостей с пищевой продукцией, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче в отдельном выделенном помещении и (или) выделенной зоне, расположенных непосредственно в месте проведения мероприятия? |  |  |  |  | пункт 6.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 106. | Соблюдается ли требование по комплектованию контейнеров и тележек с пищевой продукцией не ранее чем за 3 часа до начала мероприятия? |  |  |  |  | пункт 6.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 107. | Соблюдается ли требование по доставке пищевой продукции предприятиями общественного питания для кейтерингового обслуживания в изотермических емкостях с прикрепленным или наклеенным маркировочным ярлыком? |  |  |  |  | пункт 6.1.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,ч. 2 статьи 17 ТР ТС 021/2011 |
| 108. | Соблюдается ли требование к информации, обязательной к нанесению на ярлык пищевой продукции? |  |  |  |  | пункт 6.1.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,ТР ТС 022/2011,12 статьи 17 ТР ТС 021/2011 |
| 109. | Сохраняются ли ярлыки до конца обслуживания мероприятия? |  |  |  |  | пункт 6.1.5.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20часть 12 статьи 17 ТР ТС 021/2011 |
| 110. | Соблюдается ли срок хранения горячих блюд в изотермических емкостях не более 3 часа (включая время их перевозки)? |  |  |  |  | пункт 6.1.5.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20часть 12 статьи 17 ТР ТС 021/2011 |
|  | VII. Особые требования к организации питания отдельных категорий взрослого населения |  |  |  |  |  |
| 111. | Соблюдается ли запрет на реализацию пищевой продукции домашнего (непромышленного изготовления)? |  |  |  |  | пункт 7.2.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 112. | Закрывается ли плотно буфетно-кухонное оборудование, в том числе съемное, и имеет ли исправные запоры для предупреждения загрязнения пищевой продукции? |  |  |  |  | пункт 7.2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 113. | Соблюдаются ли условия охлаждения пищевой продукции до температуры не меньше +1 °C и не более +5 °C, в том числе после тепловой обработки, перед началом порционирования? |  |  |  |  | пункт 7.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 114. | Соблюдаются ли сроки годности и условия хранения быстрозамороженных готовых блюд в соответствии с требованиями и условиями хранения, указанными на маркировке? |  |  |  |  | пункт 7.2.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 115. | Соблюдается ли температурный режим хранения и сроки годности бортового питания в контейнерах и тележках перед отправкой на воздушные суда и в процессе перевозки (транспортирования)? |  |  |  |  | пункт 7.2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 116. | Обеспечивается ли пломбирование всех дверец буфетно-кухонного оборудования с бортовым питанием и наличие на них маркировочных ярлыков с указанием наименования готового блюда, изготовителя, его адреса, даты изготовления и окончательного срока годности бортового питания, условий хранения? |  |  |  |  | пункт 7.2.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 117. | Сохраняются ли ярлыки до конца рейса? |  |  |  |  | пункт 7.2.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 118. | Соответствует ли количество столовой посуды и приборов, выдаваемых на борт воздушного судна, в соответствии с пассажирской загрузкой? |  |  |  |  | пункт 7.2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 119. | Имеется ли личная медицинская книжка с результатами медицинского осмотра, гигиенического обучения и аттестации у представителя авиаперевозчика при приеме бортового питания? |  |  |  |  | пункт 7.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 120. | Соблюдается ли запрет на прием контейнеров с нарушенной пломбировкой или истекшим сроком годности пищевой продукции на борт воздушного судна? |  |  |  |  | пункт 7.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 121. | Соблюдаются ли бортпроводниками перед раздачей бортового питания правила личной гигиены и надевают ли фартук, перчатки или иную форму одежды, предусмотренную в организации для раздачи бортового питания? |  |  |  |  | пункт 7.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 122. | Имеется ли на воздушных судах оборудование для разогрева бортового питания? |  |  |  |  | пункт 7.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 123. | Созданы ли условия для хранения алюминиевых контейнеров (касалеток) с бортовым питанием при температуре 4 base_1_410275_32768 2 °C или при наличии сухого льда? |  |  |  |  | пункт 7.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 124. | Соблюдаются ли условия сбора использованных подносов? |  |  |  |  | пункт 7.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| (должность, фамилия и инициалы должностного лица, проводящего контрольное (надзорное) мероприятие и заполняющего проверочный лист) |  | (подпись) |