

УПОЛНОМОЧЕННЫЙ ПО ЗАЩИТЕ ПРАВ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЕЙ В РЕСПУБЛИКЕ ДАГЕСТАН ИНФОРМИРУЕТ.

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

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

Контактные данные:

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

Телефон горячей линии: 8988 274 82 04.

Для сообщений WhatsApp: 8988 200 10 60.

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

Инстаграмм: business__05.

к приказу Роспотребнадзора
от 18.09.2017 N 860

ФОРМА

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

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

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

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

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

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

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

5. Реквизиты распоряжения или приказа руководителя, заместителя

руководителя территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о проведении проверки:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

	инструкцией по их эксплуатации?		
5.5.	Имеется ли защитная арматура на осветительных приборах в целях предотвращения попадания осколков на продукцию в случае их повреждения?		пункт 4.15 СП 2.3.6.1079-01
5.6	Соблюдается ли запрет на размещение светильников над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами?		пункт 4.15 СП 2.3.6.1079-01
5.7	Определена ли периодичность проведения: - уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений; - чистки, мойки и дезинфекции - технологических оборудования и инвентаря; - влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств; - уборки обеденных столов; - генеральных уборок всех помещений?		пункты 6.4, 5.11 - 5.15 СП 2.3.6.1079-01; подпункт 7 пункта 3 статьи 11 ТР ТС 021/2011
5.8.	Есть ли в наличии отдельный инвентарь для уборки помещений, промаркированный в зависимости от вида помещения, а также обеспечены ли условия хранения данного инвентаря и используемых для уборки моющих средств: - для производственных помещений; - для складских помещений; - для вспомогательных помещений; - для туалетов?		пункт 5.13 СП 2.3.6.1079-01
5.9	Обеспечена ли защита от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых?		пункты 12.1 - 12.3 СП 2.3.6:1079-01; пункт 1 статьи 14 ТР ТС 021/2011; главы I - III, V СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий" <20> (далее - СП 3.5.3.3223-14); пункт 3.3 СанПиН 3.5.2.3472-17; пункты 1.1 - 4.4 СП 3.5.1378-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности" <21> (далее - СП 3.5.1378-03)

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

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

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

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

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

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

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

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

20__ г.

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