

Приложение 6  
Требования для формирования плана проверок

Объект проверки	Проверяемые требования
Закупки, Приемка товара	Поставщики перед заключением договора прошли оценку и были одобрены (по критериям цены, качества, работы с возвратами, логистики и др.)
	Определены параметры, контролируемые при приемке сырья и материалов, критерии отказа в приемке, допустимые отклонения
	Условия транспортировки сырья и материалов контролируются
	Результаты входного контроля сохраняются. Журнал входного контроля заполнен
	Соблюдается время приемки, осуществляется немедленная доставка товара на склад
Склад	Упаковка продукции не нарушена, продукция защищена от загрязнения
	Правила товарного соседства соблюдаются
	Вся продукция и материалы имеют маркировку с информацией о наименовании и сроке годности
	Сроки годности продукции контролируются. Товар с истекшим сроком годности отсутствует
	Нормы складирования и условия хранения продукции соблюдаются
	На складах поддерживаются чистота и порядок, стены, стеллажи и двери чистые
	Осуществляется контроль температуры и влажности в складских помещениях и холодильных камерах, записи ведутся
Холодильные камеры и складские помещения оснащены приборами контроля температуры и влажности, приборы своевременно проходят поверку	
Приготовление блюд	Поточность технологических процессов определена и согласована (отсутствует пересечение «чистых» и «грязных» потоков)
	Меры управления аллергенами определены, продукция от перекрестного загрязнения

	защищена
	На всю продукцию разработана техническая документация (технологические карты)
	Сотрудники осуществляют технологический процесс строго в соответствии с технической документацией
	Продукция готовится партиями по мере ее спроса и реализации, отсутствуют полуфабрикаты и готовая продукция с истекшим сроком годности
	Сроки годности полуфабрикатов и готовой продукции определены и доведены до персонала
	Соблюдаются правила размораживания мясного и рыбного сырья
	Обработка сырой продукции (мясо, птица, рыба) происходит в отдельном цехе или специально отведенных местах
	Контроль качества фритюрных жиров осуществляется, записи ведутся
	Холодные блюда: температура хранения соблюдается.
	Горячие блюда: степень термической обработки определена и выдерживается
	Обработка сырого яйца происходит в специально отведенном месте в промаркированных емкостях, этапы обработки соблюдаются
	Этапы обработки сырых овощей и зелени определены и соблюдаются
	Перед выпуском блюд в реализацию проводится бракераж готовой продукции
Раздача блюд	Подача горячих блюд производится при температуре не менее 65 °С
	Подача холодных блюд производится при температуре не более 14 °С
	Для раздачи готовых блюд используется чистая, сухая посуда и столовые приборы
	Не используется посуда с трещинами и сколами
	Раздаточный инвентарь чистый, в достаточном количестве для каждого вида продукции
	Сервировка и порционирование блюд осуществляется при помощи инвентаря и/или в перчатках
Обеденная зона	Обеденные столы промываются после каждого посетителя

	Производится своевременная мойка стен, полов, дверей, выключателей
	Отсутствуют признаки наличия насекомых и грызунов
	Подносы для посетителей чистые, не деформированные, без повреждений
Инвентарь и оборудование	Инвентарь и оборудование без повреждений, трещин, сколов
	Инвентарь соответствует требованиям, разрешен для контакта с пищевым продуктом
	Разделочный инвентарь разделен по участкам и промаркирован
	Мойка инвентаря и оборудования осуществляется своевременно, в соответствии с инструкциями по мойке, инструкции размещены в местах использования
	Инвентарь чистый, защищен от загрязнения, хранится на своих местах
	Оборудование хранится в чистом виде
	Посудомоечная машина исправна, режим мойки и температура воды контролируются и соблюдаются
	Замена воды и очистка посудомоечной машины проводится своевременно
	Упаковка хранится в специально отведенных местах, защищена от загрязнения
Личная гигиена	Все сотрудники с личными медицинскими книжками, медицинские осмотры и гигиеническое обучение проводятся своевременно и в полном объеме
	Состояние здоровья персонала до начала смены контролируется. Сотрудники с признаками заболеваний отстранены от работы
	У раковин для мытья рук есть средство для обработки рук, бумажные полотенца или электросушилка
	Персонал знает и соблюдает требования по пищевой безопасности
	Персонал использует одноразовые перчатки на участке приготовления холодных блюд и на раздаче
	Персонал использует защитные маски, в т.ч. болевающие и имеющие бороду/усы (если это установлено внутренними требованиями)

	Персонал соблюдает правила ношения санитарной одежды, обуви и головного убора
	Санитарная и спецодежда содержится в чистоте, по мере загрязнения сдается в стирку
	Личные вещи, ювелирные украшения и посторонние предметы у персонала в производственной зоне отсутствуют
	Ногти персонала чистые, коротко подстрижены, не покрыты лаком
	Персонал соблюдает правила посещения туалета, мест для курения, комнаты для приема пищи
	В раздевалках обеспечено раздельное хранение личной и санитарной одежды. Личные шкафы содержатся в порядке и чистоте
	В организации имеется аптечка для оказания первой помощи, состав аптечки контролируется
Санитария	Все помещения содержатся в чистоте, текущая уборка проводится своевременно
	При осуществлении текущей уборки пола и/или обеденного зала сотрудниками, контактирующими также с продуктами или чистым инвентарем/оборудованием, предупреждается риск перекрестного загрязнения (если применимо)
	Ремонт всех помещений и инженерных систем проводится своевременно
	Целостность стеклянных и пластиковых хрупких предметов в помещениях не нарушена, лампы имеют защитные плафоны
	Генеральные уборки проводятся во всех помещениях в соответствии с графиком и в полном объеме, записи ведутся
	В уборке используются только разрешенные моющие и дезинфицирующие средства
	Моющие и дезинфицирующие средства используются по назначению и в соответствии с инструкцией по применению, инструкции размещены в местах пользования
	Уборочный инвентарь исправный, хранится в чистом виде в специально отведенном месте
	Уборочный инвентарь, качественная очистка которого невозможна, не используется
	Уборочный инвентарь разделен по зонам, промаркирован, используется по назначению
	Бактерицидные лампы/рециркуляторы включаются по графику, исправны

	Мусорные контейнеры чистые, оснащены крышкой, промаркированы, своевременно освобождаются
	Насекомые и грызуны в помещениях отсутствуют, помещения защищены от их проникновения
Документация и записи	Гигиенический журнал заполнен
	Журнал контроля температурно-влажностного режима заполнен
	Журнал контроля работы бактерицидных ламп и рециркуляторов заполнен
	Журнал контроля фритюрных жиров заполнен
	Бракеражный журнал заполнен
	Журнал регистрации ремонта оборудования заполнен
	Процесс прослеживаемости определен, актуален. Записи по прослеживаемости ведутся, соответствуют фактическому технологическому процессу
	Программа производственного контроля разработана, протоколы лабораторных исследований и испытаний имеются
	Записи по контролю за грызунами и насекомыми ведутся, мероприятия проводятся с установленной периодичностью
	Все жалобы потребителей обрабатываются, записи по результатам проведенных мероприятий сохраняются
ХАССП	Анализ опасностей проведен, План ХАССП разработан. Записи по мониторингу ККТ ведутся, при отклонении - проведены корректирующие действия.