Приложение к акту плановой проверки

№\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_\_\_ г.

Приложение № 1

к приказу Роспотребнадзора

от 18.09.2017 № 860

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 федеральногогосударственного санитарно-эпидемиологического надзора за соблюдениемобязательных требований на предприятиях (объектах) общественного питания.

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

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

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

2. Проверочный лист утвержден приказом Роспотребнадзора от 18.09.2017 №  860 "Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольныхвопросов), используемых должностными лицами территориальных органовФедеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей иблагополучия человека при проведении плановых проверок в рамкахосуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологическогонадзора".

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:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Вопросы, отражающие содержание обязательных требований | Ответы на вопросы [<1>](#P853) | 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](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B5078EE980B342762D14285036DAD8068822B61CBDD1942FHDDBG) Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" [<2>](#P854) (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](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1942AHDDBG) СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" [<3>](#P855) (далее - СП 2.3.6.1079-01);  [пункт 2](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B40E8AED80B11F7C254D245231D587118F6BBA1DBDD196H2D8G) СанПиН 2.1.6.1032-01 "Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест" [<4>](#P856);  [главы IV](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B60E8CEE80BB42762D14285036DAD8068822B61CBDD1942DHDDEG), [VI](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B60E8CEE80BB42762D14285036DAD8068822B6H1D4G) СанПиН 2.1.2.2645-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях" [<5>](#P857) (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](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1942AHDDBG) 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](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1942AHDDBG) СП 2.3.6.1079-01 |
| 2.4 | Соблюдается ли предприятием (объектом) общественного питания запрет: |  | [пункт 2.5](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1942BHDDFG) СП 2.3.6.1079-01;  [статьи 12](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F84E482B842762D14285036DAD8068822B61CBDD19421HDDEG), [21](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F84E482B842762D14285036DAD8068822B6H1DEG) Федерального закона от 23.02.2013 N 15-ФЗ "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака" [<6>](#P858) (далее - Федеральный закон N 15-ФЗ);  [приказ](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B60885EC87B942762D14285036HDDAG) Минстроя 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>](#P859) |
| - 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](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1942BHDD9G), [9.13](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1912CHDDEG) СП 2.3.6.1079-01;  [статья 16](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B60989E887BD42762D14285036DAD8068822B61CBDD19728HDD4G) технического регламента [<8>](#P860);  [СанПиН 2.1.7.1322-03](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B30D8FEE8DB11F7C254D245231D587118F6BBA1DBDD195H2DBG) "Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления" [<9>](#P861) (далее - СанПиН 2.1.7.1322-03);  [СанПиН 2.1.7.1287-03](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B1068CEB86B11F7C254D245231D587118F6BBA1DBDD195H2DEG) "Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы" [<10>](#P862) (далее - СанПиН 2.1.7.1287-03);  [пункты 1](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B60A8FEB81B342762D14285036DAD8068822B61CBDD19429HDDDG), [3](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B60A8FEB81B342762D14285036DAD8068822B61CBDD19429HDD5G), [5](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B60A8FEB81B342762D14285036DAD8068822B61CBDD1942AHDDCG), [6](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B60A8FEB81B342762D14285036DAD8068822B6H1DBG), [9](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B60A8FEB81B342762D14285036DAD8068822B61CBDD1942AHDD8G) - [18](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B60A8FEB81B342762D14285036DAD8068822B61CBDD1942BHDDBG) Правил [<11>](#P863);  [пункты 4.4](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50885E583BF42762D14285036DAD8068822B61CBDD19421HDDFG), [4.5](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50885E583BF42762D14285036DAD8068822B61CBDD19421HDD9G) 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>](#P864) (далее - СанПиН 3.5.2.3472-17) |
| - по их сбору в раздельные 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](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1942CHDDFG), [16.3](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1932EHDD8G), [17.3](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CB4HDD0G) СП 2.3.6.1079-01;  [статья 12](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B60989E887BD42762D14285036DAD8068822B61CBDD1962EHDDEG) ТР ТС 021/2011 |
| 3.2 | Соответствуют ли источники нецентрализованного водоснабжения (при их наличии) требованиям: |  | [пункты 3.1](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1942CHDDFG), [3.2](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1942CHDDBG) СП 2.3.6.1079-01;  [СанПиН 2.1.4.1175-02](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B30F8EED81B11F7C254D245231D587118F6BBA1DBDD195H2DEG) "Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников" [<13>](#P865) (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](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1942CHDDBG), [16.3](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1932EHDD8G), [17.3](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CB4HDD0G), [17.4](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CB4HDD5G) СП 2.3.6.1079-01; [пункты 8.1](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B60E8CEB8DBA42762D14285036DAD8068822B61CBDD19421HDDFG) - [8.7](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B60E8CEB8DBA42762D14285036DAD8068822B6H1DEG) СП 3.1.7.2616-10 "Профилактика сальмонеллеза" [<14>](#P866) (далее - СП 3.1.7.2616-10);  [пункты 3.1](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B60A84E985BF42762D14285036DAD8068822B61CBDD1942CHDD4G) - [3.6.1](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B60A84E985BF42762D14285036DAD8068822B61CHBDAG) 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>](#P867) (далее - СанПиН 2.1.4.1074-01);  [статья 12](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B60989E887BD42762D14285036DAD8068822B61CBDD1962EHDDEG) 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 паразитологическимпоказателям; |  |
| - 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](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1942CHDDAG) СП 2.3.6.1079-01; [статья 12](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B60989E887BD42762D14285036DAD8068822B61CBDD1962EHDDEG) ТР ТС 021/2011 |
| 3.5 | Оборудованы ли все производственные цеха раковинами с подводкой горячей и холодной воды? |  | [пункт 3.3](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1942CHDDAG) СП 2.3.6.1079-01 |
| 3.6 | Соответствует ли горячая вода в точке разбора требованиям к температуре (не ниже 65 °C)? |  | [пункт 3.3](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1942CHDDAG) СП 2.3.6.1079-01 |
| 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](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD19421HDDEG) 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](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1932FHDD8G), [3.9](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD19528HDD8G) СП 2.3.6.1079-01 |
| 3.9 | Соответствует ли система внутренней канализации требованиям: |  | [пункты 3.7](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1932FHDD8G) - [3.13](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD19529HDDCG), [16.3](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1932EHDD8G), [17.6](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CB4HDD7G) СП 2.3.6.1079-01 |
| - по организации раздельных 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](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD19528HDDBG) 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 зданий? |  | [пункт 3.11](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD19528HDD4G) СП 2.3.6.1079-01 |
| 3.12 | Соблюдаются ли требования по оборудованию предприятий (объектов) общественного питания: |  | [пункт 3.14](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD19529HDDEG) 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](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD19529HDDEG) 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](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8EED8DB942762D14285036DAD8068822B61CBDD1942BHDDCG), [пункт 2.2.4](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8EED8DB942762D14285036DAD8068822B61CBDD1942DHDDFG), [таблицы 2.1](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8EED8DB942762D14285036DAD8068822B61CBDD1942DHDD9G) и [2.3](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8EED8DB942762D14285036DAD8068822B61CBDD19629HDD5G), [приложения 4](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8EED8DB942762D14285036DAD8068822B61CBDD0932AHDD4G) и [5](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8EED8DB942762D14285036DAD8068822B61CBDD0932FHDD9G) СанПиН 2.2.4.3359-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах" [<16>](#P868) (далее - СанПиН 2.2.4.3359-16);  [пункт 4.2](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1952AHDDDG) 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](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1952CHDD4G) - [4.17](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1952DHDDEG) СП 2.3.6.1079-01;  [пункт 186](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187BE068FE48DB11F7C254D245231D587118F6BBA1DBDD290H2DEG), [строки 70](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187BE068FE48DB11F7C254D245231D587118F6BBA1DBDD394H2D1G) - [78 таблицы 2](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187BE068FE48DB11F7C254D245231D587118F6BBA1DBDD395H2DFG) СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 "Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий" [<17>](#P869) (далее - СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03);  [глава X](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8EED8DB942762D14285036DAD8068822B61CBDD09620HDDAG) 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](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1952CHDD4G) СП 2.3.6.1079-01;  [строки 70](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187BE068FE48DB11F7C254D245231D587118F6BBA1DBDD394H2D1G) - [78 таблицы 2](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187BE068FE48DB11F7C254D245231D587118F6BBA1DBDD395H2DFG) СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03;  [глава X](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8EED8DB942762D14285036DAD8068822B61CBDD09620HDDAG) СанПиН 2.2.4.3359-16, в том числе: |
| - по средней освещенности на рабочей поверхности; |  | [подпункт "а" пункта 10.2.1](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8EED8DB942762D14285036DAD8068822B61CBDD09621HDDFG) СанПиН 2.2.4.3359-16 |
| - по коэффициенту пульсации; |  | [подпункт "б" пункта 10.2.1](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8EED8DB942762D14285036DAD8068822B61CBDD09621HDD9G) СанПиН 2.2.4.3359-16 |
| - по объединенному показателю дискомфорта; |  | [подпункт "в" пункта 10.2.1](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8EED8DB942762D14285036DAD8068822B61CBDD09621HDD5G) СанПиН 2.2.4.3359-16 |
| - по коэффициенту естественной освещенности? |  | [подпункт "г" пункта 10.2.1](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8EED8DB942762D14285036DAD8068822B61CBDD09728HDDAG) СанПиН 2.2.4.3359-16 |
| 4.4 | Соответствуют ли уровни шума гигиеническим требованиям на рабочих местах: |  | [пункты 4.18](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1952DHDD9G) - [4.20](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1952DHDDBG) СП 2.3.6.1079-01;  [глава III](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8EED8DB942762D14285036DAD8068822B61CBDD1962FHDD9G) 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](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1952DHDD9G) - [4.20](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1952DHDDBG) СП 2.3.6.1079-01;  [глава IV](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8EED8DB942762D14285036DAD8068822B61CBDD1972BHDDCG) 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](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B60E8CEE80BB42762D14285036DAD8068822B61CBDD1942BHDD5G) СанПиН 2.1.2.2645-10;  [пункты 2.2](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1942AHDDBG), [4.18](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1952DHDD9G) - [4.19](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1952DHDD8G) СП 2.3.6.1079-01;  [главы III](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8EED8DB942762D14285036DAD8068822B61CBDD1962FHDD9G) - [IV](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8EED8DB942762D14285036DAD8068822B61CBDD1972BHDDCG) 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](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD19529HDDBG), [пункт 14.3](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1932BHDDEG) СП 2.3.6.1079-01;  [СанПиН 2.2.4.3359-16](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8EED8DB942762D14285036DAD8068822B61CBDD19429HDDBG);  [СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187BE068FE48DB11F7C254D245231D587118F6BBA1DBDD195H2DDG);  [ГН 2.2.5.1313-03](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50D8FE48DB842762D14285036DAD8068822B61CBDD19429HDDFG) "Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны" [<18>](#P870) (далее - ГН 2.2.5.1313-03);  [ГН 2.2.5.2308-07](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8BE583BC42762D14285036DAD8068822B61CBDD19429HDDAG) "Ориентировочные безопасные уровни воздействия (ОБУВ) вредных веществ в воздухе рабочей зоны" [<19>](#P871) (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](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1942AHDDBG), [4.4](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1952AHDDFG), [4](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD19529HDDBG), [5](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1952FHDDCG), [4.7](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1952BHDDCG), [4.8](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1952BHDDEG), [4.10](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1952CHDDDG), [4.11](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1952CHDD8G), [4.14](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1952DHDDDG), [4.15](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1952DHDDCG), [4.17](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1952DHDDEG), [4.20](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1952DHDDBG) 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](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1952AHDDFG) - [4.7](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1952BHDDCG) СП 2.3.6.1079-01 |
| 5. Устройство и содержание помещений | | | | |
| 5.1 | Соблюдаются ли требования по обеспечению последовательности (поточности) технологических процессов, исключающих встречные потоки: |  | [пункты 5.1](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1952FHDDFG), [9.12](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1912CHDDFG) СП 2.3.6.1079-01;  [пункт 1 статьи 14](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B60989E887BD42762D14285036DAD8068822B61CBDD1962FHDD5G) 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](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1952FHDD5G) - [5.8](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD19520HDD9G), [5.16](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61EBFHDD2G) СП 2.3.6.1079-01;  [пункт 5 статьи 14](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B60989E887BD42762D14285036DAD8068822B61CBDD19621HDDEG) ТР ТС 021/2011 |
| - потолков; |  |
| - стен; |  |
| - полов? |  |
| 5.3 | Соблюдается ли требование по использованию бактерицидных ламп: |  | [пункты 5.9](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61EBFHDD3G), [10.2](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1922AHDDEG) СП 2.3.6.1079-01;  [пункты 1](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B60A8FEB81B342762D14285036DAD8068822B61CBDD19429HDDDG), [3](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B60A8FEB81B342762D14285036DAD8068822B61CBDD19429HDD5G), [5](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B60A8FEB81B342762D14285036DAD8068822B61CBDD1942AHDDCG), [6](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B60A8FEB81B342762D14285036DAD8068822B6H1DBG), [9](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B60A8FEB81B342762D14285036DAD8068822B61CBDD1942AHDD8G) - [18](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B60A8FEB81B342762D14285036DAD8068822B61CBDD1942BHDDBG) 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 инструкцией по их эксплуатации? |  | [пункт 5.9](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61EBFHDD3G) СП 2.3.6.1079-01 |
| 5.5. | Имеется ли защитная арматура на осветительных приборах в целях предотвращения попадания осколков на продукцию в случае их повреждения? |  | [пункт 4.15](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1952DHDDCG) СП 2.3.6.1079-01 |
| 5.6 | Соблюдается ли запрет на размещение светильников над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами? |  | [пункт 4.15](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD1952DHDDCG) СП 2.3.6.1079-01 |
| 5.7 | Определена ли периодичность проведения: |  | [пункты 6.4](consultantplus://offline/ref=D5C515EBEA700182B6D201F19E611187B50F8DED8CB842762D14285036DAD8068822B61CBDD19628HDDDG), [5.11](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176B06I3DAG) - [5.15](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176B07I3D8G) СП 2.3.6.1079-01;  [подпункт 7 пункта 3 статьи 11](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28CD8B533AF271496865346B90F13B98FFC7484E17680BI3DBG) ТР ТС 021/2011 |
| - 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? |  |
| 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: |  | [пункт 5.13](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176B07I3DCG) СП 2.3.6.1079-01 |
| - для производственных помещений; |  |
| - для складских помещений; |  |
| - для вспомогательных помещений; |  |
| - для туалетов? |  |
| 5.9 | Обеспечена ли защита от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых? |  | [пункты 12.1](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176D0EI3D4G) - [12.3](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176D0FI3DFG) СП 2.3.6:1079-01;  [пункт 1 статьи 14](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28CD8B533AF271496865346B90F13B98FFC7484E176809I3D5G) ТР ТС 021/2011;  [главы I](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C29CC87553FF271496865346B90F13B98FFC7484E176A0FI3D9G) - [III](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C29CC87553FF271496865346B90F13B98FFC7484E176A0AI3DCG), [V](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C29CC87553FF271496865346B90F13B98FFC7484E176B0CI3D8G) 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](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F29C1865738F271496865346B90F13B98FFC7484E176A0DI3D5G) СанПиН 3.5.2.3472-17;  [пункты 1.1](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC0481492DC88E5636AF7B413169366C9FAE2C9FB6CB494E176BI0D9G) - [4.4](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC0481492DC88E5636AF7B413169366C9FAE2C9FB6CB494E166AI0DEG) 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](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176D0EI3D4G) - [12.3](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176D0FI3DFG), [15.1](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176D0DI3DAG) СП 2.3.6.1079-01;  [пункт 1 статьи 14](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28CD8B533AF271496865346B90F13B98FFC7484E176809I3D5G) ТР ТС 021/2011;  [главы I](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C29CC87553FF271496865346B90F13B98FFC7484E176A0FI3D9G) - [III](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C29CC87553FF271496865346B90F13B98FFC7484E176A0AI3DCG), [V](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C29CC87553FF271496865346B90F13B98FFC7484E176B0CI3D8G) СП 3.5.3.3223-14;  [пункты 1.1](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC0481492DC88E5636AF7B413169366C9FAE2C9FB6CB494E176BI0D9G) - [4.4](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC0481492DC88E5636AF7B413169366C9FAE2C9FB6CB494E166AI0DEG) СП 3.5.1378-03;  [пункты 2.1](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F29C1865738F271496865346B90F13B98FFC7484E176A0CI3DDG) - [2.2](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F29C1865738F271496865346B90F13B98FFC7484E176A0CI3DCG) 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](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F29C1865738F271496865346B90F13B98FFC7484E176A09I3DAG) 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](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176B06I3DAG), [9.13](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176F0AI3DEG) СП 2.3.6.1079-01;  [пункт 1 статьи 16](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28CD8B533AF271496865346B90F13B98FFC7484E17690FI3DDG) ТР ТС 021/2011;  [пункт 4.5](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F29C1865738F271496865346B90F13B98FFC7484E176A07I3D9G) СанПиН 3.5.2.3472-17;  [статьи 1](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2FC98F5139F271496865346B90F13B98FFC7484E176A0FI3DCG), [11](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2FC98F5139F271496865346B90F13B98FFC74A4DI1D4G), [25](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2FC98F5139F271496865346B90F13B98FFC740I4DCG), [26](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2FC98F5139F271496865346B90F13B98FFC7484E176B06I3D8G) 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](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176B07I3DAG), [6.2](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176B07I3D5G), [6.5](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E17680EI3DFG), [6.8](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E17680EI3DAG), [6.10](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E17680EI3D4G), [9.8](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176F0DI3DAG), [16.5](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176D08I3DAG), [18.2](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC74B4EI1D0G) СП 2.3.6.1079-01;  [пункт 1 статьи 15](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28CD8B533AF271496865346B90F13B98FFC7484E17690EI3DEG) 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](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176B07I3DAG), [6.2](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176B07I3D5G), [6.5](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E17680EI3DFG), [6.8](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E17680EI3DAG), [6.10](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E17680EI3D4G), [9.8](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176F0DI3DAG) СП 2.3.6.1079-01;  [пункт 1 статьи 15](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28CD8B533AF271496865346B90F13B98FFC7484E17690EI3DEG) ТР ТС 021/2011 |
| 6.3 | Соответствует ли количество одновременно используемой столовой посуды и приборов потребностям предприятия (объекта) общественного питания? |  | [пункты 6.1](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176B07I3DAG), [6.2](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176B07I3D5G), [6.8](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E17680EI3DAG), [6.10](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E17680EI3D4G) СП 2.3.6.1079-01 |
| 6.4 | Соответствует ли количество разделочного инвентаря для обеспечения технологических процессов? |  | [пункты 6.1](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176B07I3DAG), [6.2](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176B07I3D5G), [6.5](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E17680EI3DFG), [9.8](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176F0DI3DAG) СП 2.3.6.1079-01;  [пункт 1 статьи 15](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28CD8B533AF271496865346B90F13B98FFC7484E17690EI3DEG) ТР ТС 021/2011; |
| 6.5 | Соблюдаются ли необходимые условия для мытья и обработки: |  | [пункты 6.6](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E17680EI3D9G), [6.7](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E17680EI3DBG), [6.11](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E17680FI3DDG) - [6.18](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E17680CI3D4G), [6.10](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E17680EI3D4G), [6.20](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E17680DI3D9G), [6.22](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E17680DI3DBG), [10.7](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176C0DI3DCG) - [10.11](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176C0BI3D5G) 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](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E17680DI3D8G) СП 2.3.6.1079-01 |
| [6.7](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E17680EI3DBG) | Применяются ли только прошедшие государственную регистрацию моющие средства для мытья посуды? |  | [пункт 5.15](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176B07I3D8G) СП 2.3.6.1079-01 |
| [6.8](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E17680EI3DAG) | Организовано ли хранение моющих и дезинфицирующих средств в отведенном месте в таре изготовителя? |  | [пункт 5.15](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176B07I3D8G) 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](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E17680DI3DFG) СП 2.3.6.1079-01 |
| [6.10](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E17680EI3D4G) | 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](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E17680CI3DFG) СП 2.3.6.1079-01 |
| [6.11](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E17680FI3DDG) | Соблюдаются ли требования к просушиванию кухонной посуды (в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах)? |  | [пункт 6.16](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E17680CI3DEG) СП 2.3.6.1079-01 |
| 6.12 | Соблюдаются ли условия хранения столовых приборов, подносов? |  | [пункты 6.18](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E17680CI3D4G), [6.20](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E17680DI3D9G) СП 2.3.6.1079-01 |
| 6.13 | Соблюдается ли запрет на хранение столовых приборов россыпью на подносах? |  | [пункт 6.18](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E17680CI3D4G) СП 2.3.6.1079-01 |
| 6.14 | Соблюдается ли требование по ежедневной обработке кассет для столовых приборов? |  | [пункт 6.18](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E17680CI3D4G) 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](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E17680DI3D5G) - [7.6](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E17680AI3D8G), [7.8](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E17680AI3D5G), [9.9](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176F0DI3D5G), [9.11](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176F0AI3DCG) СП 2.3.6.1079-01;  [пункты 1](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28CD8B533AF271496865346B90F13B98FFC7484E17690FI3D4G) - [6 статьи 17](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28CD8B533AF271496865346B90F13B98FFC7484E17690CI3D9G) ТР ТС 021/2011 |
| 7.2 | Имеют ли лица, сопровождающие пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку: |  | [пункты 7.3](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E17680AI3DDG), [15.1](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176D0DI3DAG) СП 2.3.6.1079-01;  [пункт 10 статьи 17](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28CD8B533AF271496865346B90F13B98FFC7484E17690CI3D5G) ТР ТС 021/2011;  [пункт 10.6](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F26CF89513CF271496865346B90F13B98FFC7484E176B08I3DDG) СП 3.1.1.3108-13 "Профилактика острых кишечных инфекций" [<23>](#P875) (далее - СП 3.1.1.3108-13); приказ [<24>](#P876);  [пункт 4.2](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C2FC888593DF271496865346B90F13B98FFC7484E176A0DI3DAG) СП 3.1.7.2616-10;  [главы VII](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28C8865834F271496865346B90F13B98FFC7484E176A0BI3DDG) - [VIII](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28C8865834F271496865346B90F13B98FFC7484E176A0BI3D4G) СП 3.1/3.2.3146-13 "Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней" [<25>](#P877)(далее - СП 3.1/32.3146-13);  [статьи 1](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C29CA8D5738F271496865346B90F13B98FFC7484E176A0FI3DCG) - [4](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C29CA8D5738F271496865346B90F13B98FFC7484E176A0CI3DBG), [9](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C29CA8D5738F271496865346B90F13B98FFC74BI4DAG) - [11](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C29CA8D5738F271496865346B90F13B98FFC7484E176A09I3D5G) Федерального закона [<26>](#P878);  [СП 3.2.3110-13](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C2BC18E593EF271496865346BI9D0G) "Профилактика энтеробиоза" [<27>](#P879) (далее - СП 3.2.3110-13);  [статьи 29](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2FC08C513AF271496865346B90F13B98FFC7484E176B06I3D4G), [34](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2FC08C513AF271496865346B90F13B98FFC7484E17680FI3DFG) - [36](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2FC08C513AF271496865346B90F13B98FFC7484E17680CI3DCG) Федерального закона [<28>](#P880) |
| - санитарную одежду (халат, рукавицы) (для водителей и грузчиков); |  |
| - личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о: |  |
| - 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](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28CD8B533AF271496865346B90F13B98FFC7484E176B0DI3DEG) ТР ТС 021/2011;  [пункты 7.7](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E17680AI3DAG), [7.8](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E17680AI3D5G) 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](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E17680AI3D5G) СП 2.3.6.1079-01;  [пункт 4.2](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C2FC888593DF271496865346B90F13B98FFC7484E176A0DI3DAG), [глава VIII](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C2FC888593DF271496865346B90F13B98FFC7484E176A07I3DCG) 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](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28CD8B533AF271496865346B90F13B98FFC7484E176809I3DBG) ТР ТС 021/2011 |
| 7.6 | Соблюдаются ли требования к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции? |  | [пункты 7](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28CD8B533AF271496865346B90F13B98FFC7484E17690CI3D8G), [8 статьи 17](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28CD8B533AF271496865346B90F13B98FFC7484E17690CI3DBG) ТР ТС 021/2011;  [пункт 7.9](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176808I3DDG), [7.11](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176808I3DFG) - [7.28](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176806I3DEG) СП 2.3.6.1079-01;  [СанПиН 2.32.1324-03](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC0481492CCE8F5536AF7B413169366C9FAE2C9FB6CB494E176BI0DCG) "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов" [<29>](#P881) (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](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176806I3D9G) СП 2.3.6.1079-01 |
| 8. Приготовление блюд и кулинарных изделий | | | | |
| 8.1 | Соблюдается ли на предприятии (объекте) общественного питания поточность технологических процессов, исключающих встречные или перекрестные потоки: |  | [пункты 5.1](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176B09I3DFG), [6.3](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176B07I3D4G), [8.4](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176D06I3DDG) СП 2.3.6.1079-01;  [подпункт 1 пункта 1 статьи 14](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28CD8B533AF271496865346B90F13B98FFC7484E176809I3D4G) 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](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176D09I3D5G), [9.10](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC74A4AI1D1G) 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](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2FC08C513AF271496865346B90F13B98FFC7484E176B0EI3DFG), [29](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2FC08C513AF271496865346B90F13B98FFC7484E176B06I3D4G), [32](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2FC08C513AF271496865346B90F13B98FFC7484E17680EI3DEG) Федерального закона N 52-ФЗ;  [статьи 10](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28CD8B533AF271496865346B90F13B98FFC7484E17680DI3DDG), [11](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28CD8B533AF271496865346B90F13B98FFC7484E17680AI3DBG) ТР ТС 021/2011;  [пункты 8.16](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E17690EI3D5G), [глава XIV](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176D0DI3DDG), [пункт 16.10](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176D09I3DFG) СП 2.3.6.1079-01;  [СП 1.1.1058-01](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814B26C98C5436AF7B41316936I6DCG) "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" [<30>](#P882) (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](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28CD8B533AF271496865346B90F13B98FFC7484E17680DI3DDG), [11](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28CD8B533AF271496865346B90F13B98FFC7484E17680AI3DBG) ТР ТС 021/2011;  [СП 1.1.1058-01](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814B26C98C5436AF7B41316936I6DCG) |
| 8.5 | Соблюдаются ли требования к обработке продовольственного (пищевого) сырья и приготовлению блюд кулинарных и кондитерских изделий? |  | [пункты 8.1](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176806I3DBG) - [8.27](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC74A4DI1D1G), [10.14](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176C08I3D9G), [18.4](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC74B49I1D6G) СП 2.3.6.1079-01;  [пункты 8.1](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C2FC888593DF271496865346B90F13B98FFC7484E176A07I3DFG) - [8.6](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C2FC888593DF271496865346B90F13B98FFC7I4DBG) СП 3.1.7.2616-10 |
| 8.6 | Соблюдаются ли при приготовлении блюд режимы термической обработки продуктов (температура и длительность обработки)? |  | [пункты 8.13](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E17690EI3D9G) - [8.16](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E17690EI3D5G), [18.4](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC74B49I1D6G) 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](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176F0EI3DCG) СП 2.3.6.1079-01 |
| 8.8 | Соблюдаются ли условия и сроки хранения готовых блюд до реализации? |  | [пункты 9.2](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176F0CI3D9G), [9.3](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176F0CI3D8G), [18.3.5](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC74B4CI1DEG) 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](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E17690EI3D5G) СП 2.3.6.1079-01 |
| 8.10 | Соблюдаются ли запреты на хранение в производственных цехах: |  | [пункт 5.10](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176B06I3DBG) СП 2.3.6.1079-01;  [пункты 3](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28CD8B533AF271496865346B90F13B98FFC7484E176807I3DCG), [4 статьи 14](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28CD8B533AF271496865346B90F13B98FFC7484E176807I3DFG) ТР ТС 021/2011 |
|  | - бьющихся предметов, зеркал, комнатных растений, личной и производственной (специальной) одежды и обуви персонала; |  |
|  | - веществ и материалов, не использующихся 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](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28CD8B533AF271496865346B90F13B98FFC7484E176808I3DCG) - [7 статьи 11](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28CD8B533AF271496865346B90F13B98FFC7484E176808I3DFG) ТР ТС 021/2011;  [пункты 13.1](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176D0FI3D9G) - [13.4](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176D0FI3DAG) СП 2.3.6.1079-01;  [пункт 10.6](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F26CF89513CF271496865346B90F13B98FFC7484E176B08I3DDG) СП 3.1.1.3108-13;  [приказ](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C29CD86543EF271496865346BI9D0G)Минздравсоцразвития России N 302н;  [пункт 4.2](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C2FC888593DF271496865346B90F13B98FFC7484E176A0DI3DAG) СП 3.1.7.2616-10;  [глава VII](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28C8865834F271496865346B90F13B98FFC7484E176A0BI3DDG) СП 3.1 /3.2.3146-13;  [пункт 1.8](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2FCC8C543DF271496865346B90F13B98FFC7484E176A0CI3D4G) СанПиН 2.4.4.3155-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей" [<31>](#P883);  [пункт 4.2](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C2FC888593DF271496865346B90F13B98FFC7484E176A0DI3DAG) СП 3.1.7.2616-10 |
| 8.12 | Соблюдается ли работниками при осуществлении производственной деятельности запрет на: |  | [пункт 13.4](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176D0FI3DAG) СП 2.3.6.1079-01;  [пункт 8.1](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2FCC8C543DF271496865346B90F13B98FFC7484E176B0AI3D8G) 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](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176D0FI3DAG) СП 2.3.6.1079-01;  [пункт 8.1](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2FCC8C543DF271496865346B90F13B98FFC7484E176B0AI3D8G) 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](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176F0CI3D9G), [18.5](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC74B47I1D0G) СП 2.3.6.1079-01 |
| - горячие блюда (супы, соусы, напитки) - не ниже 75 °C; |  |
| - вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °C; |  |
| - холодные супы, напитки - не выше 14 °C? |  |
| 9.2 | Соответствуют ли готовые блюда требованиям к времени их реализации: |  | [пункт 9.3](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176F0CI3D8G), [глава XI](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176C07I3DAG) 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](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC74A4DI1D6G), [9.3](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176F0CI3D8G) СП 2.3.6.1079-01 |
| 9.4 | Соответствует ли реализуемая пищевая продукция по показателям безопасности требованиям [ТР ТС 021/2011](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28CD8B533AF271496865346B90F13B98FFC7484E176A0AI3D5G) и технических регламентов на отдельные виды пищевой продукции? |  | [пункты 2](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28CD8B533AF271496865346B90F13B98FFC7484E176A0BI3D5G) - [3 статьи 1](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28CD8B533AF271496865346B90F13B98FFC7484E176A0BI3D4G), [пункты 1](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28CD8B533AF271496865346B90F13B98FFC7484E176B0AI3D8G) - [5 статьи 7](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28CD8B533AF271496865346B90F13B98FFC7484E176B0AI3D4G), [статья 10](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28CD8B533AF271496865346B90F13B98FFC7484E17680DI3DDG) ТР ТС 021/2011 |
| 9.5 | Соблюдается ли запрет на реализацию продукции собственного изготовления при истечении установленных сроков годности? |  | [пункты 9.5](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176F0CI3DAG), [9.6](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176F0DI3D8G) 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](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC74B4CI1D6G) СП 2.3.6.1079-01 |
| 9.7 | Проводится ли учет подлежащей утилизации пищевой продукции? |  | [статья 18](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28CD8B533AF271496865346B90F13B98FFC7484E17690DI3DFG) 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](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28CD8B533AF271496865346B90F13B98FFC7484E17690DI3DFG) 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](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176D0DI3DEG) СП 2.3.6.1079-01;  [пункт 9.26](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2FCC8C543DF271496865346B90F13B98FFC7484E176806I3DCG) СанПиН 2.4.4.3155-13 |
| 9.10 | Имеется ли холодильник для хранения суточных проб? |  | [пункт 14.3](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176D0DI3DEG) СП 2.3.6.1079-01;  [пункт 9.26](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2FCC8C543DF271496865346B90F13B98FFC7484E176806I3DCG) СанПиН 2.4.4.3155-13 |
| 9.11 | Обеспечено ли ведение: |  | [пункт 9.1](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176F0CI3DEG), [15.1](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176D0DI3DAG) СП 2.3.6.1079-01;  [статьи 10](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28CD8B533AF271496865346B90F13B98FFC7484E17680DI3DDG), [11](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28CD8B533AF271496865346B90F13B98FFC7484E17680AI3DBG) ТР ТС 021/2011;  [пункт 13.2](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2FCC8C543DF271496865346B90F13B98FFC7484E176907I3D9G), [приложение 13](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2FCC8C543DF271496865346B90F13B98FFC7484E166B0DI3DAG) 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](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176F0DI3DBG), [глава XVIII](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC74847I1DEG) СП 2.3.6.1079-01 |
| 9.13 | Соблюдаются ли требования безопасности к процессам: |  | [статья 1](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28CD8B533AF271496865346B90F13B98FFC7484E176A0BI3DFG), [глава 3](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28CD8B533AF271496865346B90F13B98FFC7484E17680CI3D4G), [пункт 3 статьи 21 главы 4](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28CD8B533AF271496865346B90F13B98FFC7484E176908I3DBG) 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](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28CD8B533AF271496865346B90F13B98FFC7484E176A0AI3D5G);  технический [регламент](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C29CB8F563BF271496865346B90F13B98FFC7484E176A0FI3DEG) Таможенного союза "Технический регламент на табачную продукцию" (ТР ТС 035/2014) [<32>](#P884) (далее - ТР ТС 035/2014);  Федеральный [закон](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC0481452CC18B5036AF7B41316936I6DCG) от 22.12.2008 N 268-ФЗ "Технический регламент на табачную продукцию" [<33>](#P885) (далее - Федеральный закон N 268-ФЗ);  Федеральный [закон](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2CC88B5535F271496865346BI9D0G)[<34>](#P886) (далее - Федеральный закон N 171-ФЗ);  Федеральный [закон](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC087563FF271496865346BI9D0G) N 15-ФЗ |
| 10. Личная гигиена персонала | | | | |
| 10.1 | Оборудованы ли производственные помещения: |  | [пункты 13.4](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176D0FI3DAG), [13.6](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC74A4BI1DEG), [13.7](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176D0CI3D4G) СП 2.3.6.1079-01;  [подпункты 3](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28CD8B533AF271496865346B90F13B98FFC7484E176806I3D4G), [4 пункта 2 статьи 14](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28CD8B533AF271496865346B90F13B98FFC7484E176807I3DDG)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](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176D0FI3DAG), [13.6](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC74A4BI1DEG), [13.7](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176D0CI3D4G) СП 2.3.6.1079-01;  [подпункт 9 пункта 3 статьи 10](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28CD8B533AF271496865346B90F13B98FFC7484E17680AI3DFG), [подпункты 3](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28CD8B533AF271496865346B90F13B98FFC7484E176806I3D4G), [4 пункта 2 статьи 14](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28CD8B533AF271496865346B90F13B98FFC7484E176807I3DDG) ТР ТС 021/2011 |
| 10.3 | Соблюдается ли запрет на прием пищи персоналом на рабочем месте? |  | [пункт 13.4](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC7484E176D0FI3DAG) 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](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28CD8B533AF271496865346B90F13B98FFC7484E176808I3DFG), [пункт 11 статьи 17](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28CD8B533AF271496865346B90F13B98FFC7484E17690CI3D4G) ТР ТС 021/2011;  [пункт 13.5](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC74A4BI1D5G) СП 2.3.6.1079-01;  [пункт 10.7](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F26CF89513CF271496865346B90F13B98FFC7484E176B08I3DAG) СП 3.1.1.3108-13;  [СП 3.1.2.3114-13](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C29CC895234F271496865346B90F13B98FFC7484E176A0FI3DEG) "Профилактика туберкулеза" <35> (далее - СП 3.1.2.3114-13);  [СП 3.1.2.3109-13](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28CA8A593FF271496865346B90F13B98FFC7484E176A0FI3D9G) "Профилактика дифтерии" <36> (далее - СП 3.1.2.3109-13) |
| - лиц, больных инфекционными заболеваниями; |  |
| - лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями; |  |
| - 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](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28CD8B533AF271496865346B90F13B98FFC7484E176808I3DFG) ТР ТС 021/2011;  [пункт 13.5](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F2EC98E583FF271496865346B90F13B98FFC74A4BI1D5G) СП 2.3.6.1079-01;  [пункт 10.7](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814F26CF89513CF271496865346B90F13B98FFC7484E176B08I3DAG) СП 3.1.1.3108-13;  [СП 3.1.2.3114-13](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C29CC895234F271496865346B90F13B98FFC7484E176A0FI3DEG);  [СП 3.1.2.3109-13](consultantplus://offline/ref=3D08E7F41B98643423D5E26B7BBC04814C28CA8A593FF271496865346B90F13B98FFC7484E176A0FI3D9G) |
| - 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.

(инициалы, фамилия, должность (подпись) (дата)

представителя проверяемого

субъекта)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(инициалы, фамилия, должность (подпись) (дата)

должностного лица, проводящего

плановую проверку и заполняющего

проверочный лист)