

Готовность ресторана к проверке Роспотребнадзора

Чек-лист

1. Помещения, планировка и инфраструктура

1.1. Общие требования к помещениям

- ☐ Все помещения чистые, сухие, без следов плесени, насекомых или повреждений
- ☐ Стены, пол и потолок отделаны материалами, устойчивыми к влажной уборке и дезинфекции
- ☐ Освещение обеспечено, лампы защищены плафонами
- ☐ Имеется защита от попадания насекомых (москитные сетки на окнах, инсектицидные лампы, дверные доводчики)

Контроль осуществляет: шеф-повар/управляющий

Частота проверки: ежедневно

1.2. Планировка и поточность

- ☐ Маршруты движения сырья, готовых блюд, грязной и чистой посуды, персонала в личной одежде и спецодежде разведены
- ☐ Вход сотрудников и вход гостей — отдельные
- ☐ Потоки движения грязной и чистой посуды не пересекаются
- ☐ В зоне производства исключены пересечения потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Контроль осуществляет: управляющий/шеф-повар

Частота проверки: на старте запуска + при изменениях на производстве

1.3. Коммуникации

- ☐ Все трубы и коммуникации изолированы, отсутствуют протечки
- ☐ Предприятие оснащено приточно-вытяжной системой вентиляции. Система вентиляции производственных помещений отдельно от вентиляции хозяйственных помещений (раздевалка, туалет, др.) Вытяжка и вентиляция работают исправно

- ☐ Есть подтверждающие документы о чистке вентиляции согласно графику

Контроль осуществляет: инженер/управляющий

2. Маркировка

2.1. Маркировка сырья

- ☐ У всех продуктов есть оригинальная маркировка производителя
- ☐ На продуктах после вскрытия нанесены:
- дата и время вскрытия
 - срок годности после вскрытия
 - ответственное лицо
- ☐ Маркировка читаемая, не смытая

2.2. Маркировка полуфабрикатов и заготовок

- ☐ Каждый контейнер имеет:
- название продукта
 - дату и время приготовления
 - срок хранения согласно ТТК/СанПиН
 - ФИО исполнителя

2.3. Маркировка инвентаря

- ☐ Ножи по видам продуктов имеют буквенную или цветовую маркировку
- ☐ Разделочные доски промаркированы как ножи
- ☐ Контейнеры и гасстроемкости имеют отдельную маркировку для сырья и полуфабрикатов
- ☐ Уборочный инвентарь четко разделен по зонам: кухня, зал, склад, санузлы (обязательно красный)
- ☐ Мусорные баки с крышками, маркированы по видам отходов (ТКО и ПО)

Контроль осуществляет: шеф-повар/заведующий производством

3. Условия хранения сырья, заготовок и готовой продукции

3.1. Температурный режим

- ☐ Во всех холодильниках установлены поверенные контрольные термометры. Ртутные использовать нельзя!
- ☐ Температура соответствует нормам производителя и ТР ТС 021 (4 $\pm$ 2С, -18С)
- ☐ Ведутся журналы/бланки контроля температуры или используется электронный носитель (1 раз в день минимум)
- ☐ Правила хранения яиц:
 - склад: +18...+25°C
 - после обработки: +2...+4°C

3.2. Условия на складе

- ☐ Есть поверенный гигрометр
- ☐ Нет посторонних запахов, влаги, насекомых
- ☐ Зона хранения разделена на категории: сыпучее, тара, упаковка, инвентарь
- ☐ Продукты не стоят на полу — используются подставки, поддоны, стеллажи, др.

3.3. Раздельное хранение

- ☐ Сырье и готовая продукция не соприкасаются
- ☐ Мясо, рыба, овощи — хранятся в отдельных контейнерах
- ☐ Отсутствуют продукты без маркировки («бесхозные»)

Контроль осуществляет: шеф-повар/кладовщик

4. Производственные процессы и обработка сырья

4.1. Обработка сырых продуктов

- ☐ Яйца моются и дезинфицируются согласно регламенту (если используется меланж, сухой белок, обработанные яйца, то обработка не требуется)

- ☐ Овощи и зелень проходят требуемую обработку
- ☐ Мясо, птица и рыба обрабатываются на отдельных промаркированных досках и ножах
- ☐ У работников есть четкое понимание, что такое перекрестное загрязнение

4.2. Соблюдение технологических карт

- ☐ Все блюда готовятся по ТТК
- ☐ Температурные режимы тепловой обработки четко прописаны в технологии приготовления и соблюдаются
- ☐ В ТТК прописана температура подачи готовой продукции и соблюдается

5. Санитария и гигиена персонала

5.1. Рабочие зоны

- ☐ На кухне есть раковина для мытья рук
- ☐ На раковине имеется:
 - жидкое мыло
 - антисептик
 - бумажные полотенца или сушилка
 - подписанное ведерко для использованных бумажных полотенец
- ☐ Полы, поверхности и оборудование моются по графику

5.2. Личная гигиена сотрудников

- ☐ Чистая спецодежда, головные уборы, одноразовые перчатки для обязательных производственных процессов
- ☐ Спецодежда и личная одежда хранятся отдельно
- ☐ Прием пищи на рабочих местах запрещен, осуществляется только в специально выделенной зоне

5.3. Аптечка

- ☐ Аптечка укомплектована согласно требованиям
- ☐ Средства первой помощи не просрочены

6. Документация

6.1. Обязательные договоры

- ☐ Дератизация и дезинсекция
- ☐ Стирка спецодежды
- ☐ Поверка измерительных приборов
- ☐ Лабораторные исследования (ППК)
- ☐ Чистка вентиляции
- ☐ Обслуживание жирословителей
- ☐ Утилизация опасных отходов (бактерицидные лампы и др.)
- ☐ Утилизация отработанного фритюрного масла (если имеется фритюр)
- ☐ Обслуживание и ремонт оборудования

Необязательные, при необходимости:

- ☐ Дезинфекция транспорта
- ☐ Договор на медосмотры (если сотрудники проходят их централизованно)

6.2. Программа производственного контроля (ППК)

- ☐ ППК актуализирована
- ☐ Указаны контрольные точки, графики, исследования
- ☐ Журналы (прошиты, страницы пронумерованы) и бланки заполняются своевременно

6.3. Документы по ХАССП

- ☐ Идентифицированы риски и критические точки
- ☐ Прописаны корректирующие действия
- ☐ Сотрудники обучены системе

7. Личные медицинские книжки (ЛМК)

- ☐ У всех сотрудников есть действующие медкнижки
- ☐ Проставлены обязательные вакцинации (прививки)
- ☐ Стоит отметка (аттестация) о гигиеническом обучении
- ☐ Все ЛМК хранятся на предприятии
- ☐ Нет допущенных к работе лиц без медосмотра

8. Залы для гостей и санитарные комнаты

8.1. Гостевые зоны

- ☐ Зал чистый, без запахов
- ☐ Мебель и посуда без сколов, повреждений
- ☐ Есть маркировка аллергенов
- ☐ Освещение и температура комфортны

8.2. Туалетные комнаты

- ☐ Туалеты чистые, регулярная уборка по графику
- ☐ Есть мыло, туалетная бумага, полотенца/сушилка
- ☐ Закрывающиеся урны
- ☐ Исправная вентиляция

9. Оборудование

- ☐ Все оборудование исправно
- ☐ Есть акты обслуживания и ремонта
- ☐ Температурное оборудование откалибровано
- ☐ Жироуловители чистятся по графику
- ☐ Поверхности не имеют повреждений, пригодны для санитарной обработки

10. Дополнительные внутренние стандарты

- ☐ Уборка проводится по утвержденному графику
- ☐ Персонал проходит регулярный инструктаж по санитарии
- ☐ Персонал знает свои обязанности при проверке Роспотребнадзора
- ☐ Хранятся актуальные версии СанПиН и внутренних регламентов
- ☐ Есть ответственное лицо за взаимодействие с контролирующими органами
- ☐ Есть журнал проверок, который заполняет проверяющий инспектор (не забыть дать на заполнение)