



ИЗДАНЫ
 СОВМЕСТНЫМИ ПРИКАЗАМИ МИНИСТЕРСТВА
 ЗДРАВООХРАНЕНИЯ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
 от «02» 02 2018 года № 31
 Департамента профилактики заболеваний и
 государственного санитарно-
 эпидемиологического надзора Министерства
 здравоохранения Кыргызской Республики
 от «02» 02 2018 года № 7

Проверочный лист для объектов общественного питания быстрого обслуживания и в национальных юртах с актом САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО ОБСЛЕДОВАНИЯ

№ _____ « _____ » _____ 201__ г.

Орган, назначивший проверку: _____

Ф.И.О. специалиста (-ов), проводившего (-их) проверку: _____

номер служебного удостоверения и должность лица (лиц), _____

Предписание на проверку: _____

дата и номер предписания (приказа, распоряжения) на основании которого проводится проверка

Наименование и адрес проверяемого субъекта проверки: _____

В присутствии: _____

(Ф.И.О. присутствующего представителя проверяемого субъекта)

Вид проверки и цель обследования: _____

Срок проведения проверки: с _____ по _____ время: _____
(начата, завершена)

Проверяемый период _____

ИНН: _____

Телефон: _____ факс: _____

Адрес электронной почты: _____ @ _____

Примечание: _____

В ходе обследования установлено:

Общие сведения и информации
Размещение предприятия: <hr/> <hr/> <hr/>
Санитарное состояние территории и условия для сбора мусора и пищевых отходов: <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
Количество посадочных мест: <hr/>
Режим работы: <hr/> <hr/> <hr/>
Общие (дополнительные) сведения: <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

№	Гр.	Вопросы и требования	Да	Нет	н/г	Нормативное обоснование	Примечание
1. Требования к устройству, организации и содержанию помещений:							
1.1	б	Размещение объекта согласовано с органами местного самоуправления в установленном порядке.				-п.18, 24 приложение 9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
1.2	б	Объект установлен на бетонированной основе, в экологически чистой зоне, соблюдая разрыв не менее 25 м. от красной линии дороги.				-п.18, 24 приложение 9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
1.3	б	Объект имеет минимальный набор помещений (участков): доготовочное с холодильником, моечное для мытья посуды, продсклад, обеденный зал, летнюю площадку либо только на вынос (отметить в примечании).				-ст.14 ТР ТС 021/2011; -п.19, 27 приложение 9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
1.4	б	Планировка помещений (участков) предусматривает последовательность технологического процесса, отсутствие встречных потоков полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, движение посетителей и персонала.				-ст.14 ТР ТС 021/2011; -п.17, 19, 21, 27 приложение 9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
1.5.	б	Доставляют продукты и готовые блюда из стационарной точки питания в специальных емкостях с крышками, на реализуемую продукцию имеют сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность для здоровья человека.				-ст.11 ТР ТС 021/2011; -п.17, 21, 27 приложение 9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
1.6	б	Объект работает на полуфабрикатах с ограниченным ассортиментом, имеют договора на поставку полуфабрикатов.				-ст.11 ТР ТС 021/2011; -п.17, 21, 27 приложение 9	

						(СанПиН) ППКР №201/2016	
1.7	б	Юрта работает на сырье, имеет отдельные столы и разделочный инвентарь для разделки сырья и готовой продукции, промаркированы и используются по назначению.				-ст. 14 ТР ТС 021/2011; -п.19, 27 приложен. 9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
1.8	б	В производственных помещениях отсутствуют вещества и посторонние материалы, не используемые при производстве, в том числе моющие и дез.средства, последние хранят в установленном месте.				- ст.14 ТРТС 021/2011; - п.12 приложение 9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
1.9	а	Имеется бесперебойная подача питьевой воды, качество и безопасность соответствует требованиям законодательства КР.				-ЗКР ТР 34/2011г. "О безопасности питьевой воды"; -ст.12 ТР ТС 021/2011г.; -п.18, 25 пр.9 (СанПиН) ППКР №201/2016г.	
1.10	а	На объектах, расположенных в населенных пунктах, в которых отсутствует водопровод, имеются специализированные емкости для хранения привозной питьевой воды.				-ст.14, гл. 3 ТРТС 021/2011г.; -п.18, 25 пр.9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
1.11	б	Емкости для питьевой воды снабжены запирающимися крышками, после освобождения от воды промывают и периодически дезинфицируют (1раз в 5 дней) с последующим ополаскиванием.				-* ст.12, 14 гл. 3 ТРТС 021/2011г.; -п.18, 25 и пр.9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
1.12	б	Канализованное оборудование объекта исключает риск загрязнения пищевой продукции, своевременно проводят профилактическую очистку системы.				-ст.14 ТР ТС 021/2011г.; -п.18, 25	

						приложение 9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
1.13	б	Объект оборудован средствами естественной и механической вентиляции, конструкция и установка системы позволяет избежать загрязнение пищевой продукции.				-ст.14 ТРТС 021/2011; - п.26, приложение 9 (СанПиН) ППКР №201/2016;	
1.14	б	Объект обеспечен естественным и искусственным освещением, светильники имеют защитную арматуру, для предохранения их от повреждения и попадания стекол на продукты.				-ст.14 ТРТС 021/2011; -п.7, 26 приложение 9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
1.15	б	Санитарно-техническое состояние помещений удовлетворительное, внутренняя отделка чистая (проведение ремонта не требуется).				-ст.14 ТР ТС 021/2011	
1.16	б	Внутренняя отделка производственного помещения (кухни), выполнены без щелей, гладкой поверхности, моющихся и из нетоксичных материалов, доступные для проведения мытья и при необходимости дезинфекции.				-ст.14 ТР ТС 021/2011 -п. 19, 26 приложение 9 (СанПиН) ППКР №201/2016;	
1.17	а	Проводят влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств во всех помещениях объекта, своевременно и по мере необходимости, в помещениях чисто.				- ст.14 ТР ТС 021/2011; -п.9, 19 пр.9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
1.18	б	Проводят необходимые мероприятия против табака, выделено специальное место для курения.				-ст.7,12,14 Закона КР «О защите здоровья граждан КРот вредного	

						воздействия табака» от 21.08.2006 г. №175	
1.19	б	Содержание туалетов в удовлетворительном состоянии. Установлен некализоанный туалет на расстоянии не менее 25 м. от объекта.				-ст.14 ТР ТС 021/2011; - п.18, 24 приложение 9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
1.20	б	Имеют раковины (сосковые умывальники) с водой, со средствами (мылом) для мытья и сушки рук.				-ст.14 ТР ТС 021/2011; - п.18, 24, 30 приложение 9 (СанПиН) ППКР №201/2016;	
2. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре							
2.1	б	Имеется необходимое технологическое и холодильное оборудования и предметы материально-технического оснащения, оборудования в исправном состоянии.				-ст.14,15 ТР ТС 021/2011; -п.19, 26 пр.9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
2.2	б	Технологическое оборудование, производственные столы, инвентарь, тара и посуда контактирующее с пищевыми продуктами изготовлены из нетоксичных, нержавеющей материалов, не оказывающих вредного воздействия на здоровье человека.				-ст.14,15 ТР ТС 021/2011 -п.20, пр.9 (СанПиН) ППКР №201/2016	

2.3	б	Технологическое оборудование, обеденные и производственные столы, инвентарь моют с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой и насухо вытираются сухой чистой тканью.				-ст.15 ТР ТС 021/2011; -п.19, 26 пр.9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
2.4	б	Соблюдают правила обработки (дезинфекции) и мытья столовой посуды, установлены специальные мойки.				- п.10, 20, 19, 28, 29 пр.9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
2.5		На объектах, расположенных в населенных пунктах, в которых отсутствует водопровод, для мытья посуды ручным способом на предприятии имеют 3- емкости с маркировкой.				- п.10, 19, 27, 28, 29 пр.9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
2.6	б	Имеется запас обезжиривающих и дезинфицирующих средств, вывешена инструкция о правилах мытья посуды.				-п.10, 19, 27,28, 29 пр.9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
2.7	б	Имеется запас упаковочных средств, в т.ч. одноразовой посуды в достаточном количестве, имеют сопроводительные документы на посуду, подтверждающие их качество и безопасность для здоровья человека.				-ст.5, 7 ТР ТС «О безопасности упаковки» -ст.19, 27, 28, 29 пр.9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
2.8	б	Соответствует требованиям емкость (ведро, баки) для сбора пищевых отходов (имеет маркировку, крышку, условия для хранения и своевременно вывозят)				-ст.14, 16 ТР ТС 021/2011; - п.19, 29 пр.9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
3.Требования к процессам перевозки (транспортирования), приему и хранению пищевых продуктов							
3.1	б	Доставка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется специально предназначенным транспортным средством, подвергается регулярной мойке, дезинфекции.				-ст.17 ТР ТС 021/2011; - п.11, 21 27 пр.9 (СанПиН) ППКР №201/2016	

3.2	б	Лицо (экспедитор), сопровождающие продукты в пути и выполняющие погрузку и выгрузку, имеет медицинскую книжку с пройденным медосмотром и сан.минимумом, санитарную одежду (халат, рукавицы, головной убор).				-ст.17 ТР ТС 021/2011; - п.21 , 27 пр.9 (СанПиН) ППКР №201/2016;	
3.3	б	При хранении пищевых продуктов на объекте соблюдают температурный режим, срок годности и товарное соседство, т.е. не допускается хранение готовых пищевых продуктов совместно с пищевой продукцией иного вида (раздельно от грязных овощей, не мытых фруктов, зелени, яиц, сырья и полуфабриката) и непищевой продукцией.				-ст.11, 13, 17 ТР ТС 021/2011; -п.21, 27, пр.9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
4. Требования к безопасности процессов производства, обработки сырья и готовой продукции. Производственный контроль. Прослеживаемость.							
4.1	б	На предприятии ведется учет, позволяющий определить поставщика пищевых продуктов, имеются сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и провести прослеживаемость				ст.11, 13 ТР ТС 021/2011; - п. 2 приложения 1; - п.21, 22, 27 приложения 9 и (СанПиН) ППКР №201/2016	
4.2	б	Количество и ассортимент приготовленных блюд и изделий соответствует наименованию и мощности объекта, продукция готовится по мере реализации.				-п.2, 3 приложения 1, - п.19, 21, 27 пр. 9, (СанПиН) ППКР №201/2016	
4.3	б	Осуществляется производственный контроль качества фритюрных жиров, при жарке изделий во фритюре, с отметкой в соответствующий журнал.				-ст.11 ТР ТС 021/2011; -п.2, 3 приложения 1, - п.12, 21, 27 пр. 9, (СанПиН) ППКР №201/2016	
4.4	б	Используется соль пищевая йодированная для				- ЗАКОН КР «О профилактике	

		приготовления блюд, условия хранения соли соблюдены.				йододефицитных заболеваний»; -ТР КР «О безопасности пищевой йодированной соли» ППКР №456/2012 (в редакции №15\2015)	
5. Обращение с отходами							
	б	Отходы удаляются регулярно, промаркированные емкости имеются				п. 1, 3 ст.16 ТР ТС 021/2011	
	б	Выделено место для хранения отходов в промаркированных емкостях, правила хранения отходов соблюдаются				п. 5 ст.16 ТР ТС 021/2011	
	б	Конструкция емкостей для хранения отходов обеспечивает возможность их очищения, мойки, дезинфекции и защиты от проникновения в них животных				п. 4 ст.16 ТР ТС 021/2011	
6. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами							
6.1	б	Проведены мероприятия против грызунов и насекомых, отсутствуют признаки зараженности, имеют договора для проведения дератизационных и дезинсекционных мероприятий.				-ПП КР №644/2002 «Об усилении мер борьбы с грызунами на территории КР» -п.14, пр.9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
6.2	б	Открывающиеся внешние окна (фрамуги) и дверные проемы оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, в т.ч. от мух на теплый период года.				-п.11, 14, пр.9 (СанПиН) ППКР №201/2016	

7.Санитарные требования к личной гигиене персонала и организации трудового процесса.

7.1	б	Имеют работники личные медицинские книжки с пройденным медицинским осмотром в установленные сроки.				-ст. 7 и 17 Закон КР «Об общественном здравоохранении»; - ст.11 ТР ТС 021/2011; - ПП КР №225/2011 -п.15, 23, приложение 9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
7.2	б	Работниками прослушан курс санитарного минимума в соответствии с программой гигиенической подготовки, в установленные сроки.				-ст. 7 и 17 Закон КР «Об общественном здравоохранении» - ст.11 ТР ТС 021/2011; - ПП КР №225/2011 -п.15, 23 пр.9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
7.3	б	Работники соблюдают правила личной гигиены, обеспечены санитарной одеждой.				-п.15, 31 пр.9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
7.4	б	Предусмотрена вешалка (шкаф) для хранения личной и санитарной одежды персонала, в производственных помещениях выполняют требования по запрету хранения личной одежды, вещей и обуви.				- ст.14 ТР ТС 021/2011; - 15, 31 приложение 9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
7.6	б	Имеется аптечка укомплектованная набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи работникам.				-п.15 приложение 9 (СанПиН) ППКР №201/2016	

ФИО, должность

подпись

7. Результаты лабораторных исследований отобранных проб:

7.1.	А.	Результаты исследований соответствуют микробиологическим нормативам безопасности				- ст.11, 20 ТР ТС 021/2011; - п. 3 приложение 1; - п.12, пр. 9, (СанПиН) ППКР №201/2016
7.2.	А.	Результаты исследований соответствуют гигиеническим требованиям безопасности				- ст.11, 20 ТР ТС 021/2011; - п. 3 приложение 1; - п.12, пр. 9, (СанПиН) ППКР №201/2016

Результат контрольной проверки и выводы:

Предписание не исполнено		10 баллов
Предписание исполнено частично.		5 баллов
Предписание исполнено полностью или отсутствовало.		0 баллов

Результаты оценки степени риска по итогам проверок:

Критерии оценки		Кол-во	%	балл
Оценка по исполнению требований законодательства (ИТЗ)	Количество несоответствий в группе А		-	
	Количество несоответствий в группе В			
Масштаб деятельности (МД)			-	

Результаты предыдущих проверок (РП)	-	
Итого баллов:		

По итогам проверок в зависимости от установленного количества баллов

(на основании ППКР 18 февраля 2012 года N 108)

_____ (наименование объекта)

переводится в категорию объектов с периодичностью проверок (отметить знаком "+");

высокой степени риска			средней степени риска		незначительной степени риска
не более двух раз в год	не более одного раза в год	не более одного раза в два года	не более одного раза в три года	подлежащие проверке не более одного раза в четыре года	не более одного раза в пять лет

Сведения об ознакомлении или отказе в ознакомлении с результатами

проверки: _____

Руководитель (представитель) субъекта проверки:

 ФИО, должность

 подпись

Должностное лицо уполномоченного органа.

ФИО, должность

ПОДПИСЬ