



Утверждены
совместными приказами Министерства
экономики 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 предприятий общественного питания
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: _____ e-mail: _____

В ходе обследования установлено:

1. Общие сведения и информации
Размещение предприятия: _____ _____
Санитарное состояние территории и условия для сбора мусора и пищевых отходов: _____ _____ _____ _____
Количество посадочных мест по проекту \ фактическая: _____ _____

Общие (дополнительные) сведения: _____

Масштаб деятельности:	
более 300 посадочных мест	10 б
от 100 до 300 посадочных мест	5 б
менее 100 посадочных мест/	3 б

№	Гр.	Вопросы и требования	Да	Нет	н/г	Нормативный документ	Примечание
1. Требования к устройству, организации и содержанию помещений:							
1.1	б	Планировка и конструкция производственных помещений (кухни) обеспечивает поточность технологического процесса (исключают встречные или перекрестные потоки сырья и готовой продукции, загрязненной и чистой посуды, а также встречное движение посетителей и персонала).				-ст.14 ТР ТС 021/2011; -п.9 приложение 9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
1.2	б	Имеется необходимый набор производственных помещений (цехов): мясной, рыбный, мучной и овощной с условиями для первичной обработки сырья (мойками, разделочными столами инвентарем) - для ресторанов, кафе и столовых с количеством посадочных мест более 50.				-ст.14 ТР ТС 021/2011; -п.9,12 прилож. 9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
1.3	б	Имеется производственное помещение с участками (цехами): мясной, мучной и овощной с условиями для первичной обработки сырья (мойками, разделочными столами, инвентарем) - для кафе, столовых и пищеблоков с количеством посадочных мест менее 50.				-ст.14 ТР ТС 021/2011; -п.9, 12 прилож. 9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
1.4	б	Объекты, не имеющие условий для работы с сырьем (работающие на полуфабрикатах), имеют договора на поставку полуфабрикатов.				-ст.11 ТР ТС 021/2011; -п.9 приложение 9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
1.5.	б	Имеется отдельный вход (загрузочная) для приема пищевых продуктов.				-п.3 приложение 9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
1.6	б	В производственных помещениях отсутствуют вещества и 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	

1.7	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.4 пр.9 (СанПиН) ППКР №201/2016г.	
1.8	б	Ко всем моечным ваннам и раковинам на объекте имеется стационарный подвод холодной и горячей воды.				-п.4 приложение 9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
1.9	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.4 пр.9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
1.10	б	Емкости для питьевой воды снабжены запирающимися крышками, промываются и дезинфицируются, после освобождения от воды.				-* ст.14, гл. 3 ТРТС 021/2011г.; -п.4 пр.9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
1.11	б	В производственных и складских помещениях канализованное оборудование исключает риск загрязнения пищевой продукции, стояки проведены в оштукатуренных коробах.				-ст.14 ТР ТС 021/2011г.; -п.4 приложение 9 (СанПиН) ППКР №201/2016.	
1.12	б	Объект оборудован средствами естественной и механической вентиляции, конструкция и установка системы позволяет избежать загрязнение пищевой продукции.				-ст.14 ТРТС 021/2011; - п.6, приложение 9 (СанПиН) ППКР №201/2016;	
1.13	б	Вытяжная система вентиляции в рабочем состоянии, мытье и очистка проводится регулярно.				- ст.14 ТРТС 021/2011 - п.6, 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, приложение 9 (СанПиН) ППКР №201/2016;	
1.15	б	Предусмотрены мероприятия по защите людей, в т.ч. работников объекта от вредного воздействия шума.				-п.8, приложение 9 (СанПиН) ППКР №201/2016;	
1.16	б	Поддерживают санитарно-гигиенические параметры микроклимата (температура, относительная влажность, скорость движение воздуха) в помещениях, с учетом периода года.				-п.5, приложение 9 (СанПиН) ППКР №201/2016;	
1.17	б	Внутренняя отделка производственных помещений (кухни): поверхность стен и перегородок на высоту – 1,8м. от УЧП (уровни чистого пола) выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, доступные для проведения мытья и при необходимости дезинфекции.				-ст.14 ТР ТС 021/2011	
1.18	б	Поверхность напольного покрытия выполнена из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, доступные для проведения мытья и при необходимости дезинфекции.				-ст.14 ТР ТС 021/2011	
1.21	б	Потолки или конструкции, находящиеся над производственными цехами (участками), обеспечивают предотвращение скопления грязи, пыли, образования плесени и осыпания частиц потолков и не способствуют появления конденсата и влаги.				-ст.14 ТР ТС 021/2011	

1.22	б	Двери производственных помещений гладкие, выполнены из неабсорбирующих материалов, открываются наружу из производственных помещений.				- ст.14 ТР ТС 021/2011; -п.9, пр.9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
1.23	а	Санитарно-техническое состояние производственных помещений (кухни) удовлетворительное, внутренняя отделка чистая (проведение ремонта не требуется).				-ст.14 ТР ТС 021/2011	
1.24	в	Проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств во всех помещениях объекта, своевременно и по мере необходимости.				- ст.14 ТР ТС 021/2011; -п.9, пр.9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
1.25	б	Имеется отдельное специально оборудованное помещение с вытяжной системой вентиляции для курящих, проводятся необходимые мероприятия против табака.				-ст.2,7,12,14 Закона КР «О защите здоровья граждан КРот вредного воздействия табака» от 21.08. 2006 г. №175	
1.26	б	Содержание туалетов в удовлетворительном состоянии, имеют раковины (умывальники) с подводкой воды, со средствами для мытья и вытирания или устройством для сушки рук посетителей.				-ст.14 ТР ТС 021/2011; - п.9, приложение 9 (СанПиН) ППКР №201/2016;	
2.Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре							
2.1	б	Имеются необходимые технологические и холодильные оборудования и предметы материально-технического оснащения, оборудования в исправном состоянии.				-ст.14,15 ТР ТС 021/2011; -п.10, пр.9 (СанПиН) ППКР №201/2016	

2.2	б	Технологическое и холодильное оборудование установлены с учетом последовательности технологического процесса, имеется свободный доступ для соблюдения правил по технике безопасности на рабочих местах.				-ст.14, 15 ТР ТС 021/2011; -п.10, пр.9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
2.3	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.10, пр.9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
2.4	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.10, пр.9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
2.5	б	Разрубочный стул (колода) для мяса установлен на металлической подставке и окрашен снаружи (боковины), по окончании работы его рабочая поверхность зачищена ножом и посыпана крупной пищевой солью, а боковая часть чистая.				- п.10, пр.9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
2.6	б	Имеется запас разделочных досок (не менее двух каждого вида), доски и ножи промаркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом, хранятся в специально выделенных местах и используются по назначению.				- п.10, р.1, пр.9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
2.7	б	Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов обеспечивает потребности предприятия.				- п.10, пр.9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
2.8	б	Механическая мойка посуды в специализированных моечных машинах на объекте производится в соответствии с предлагающимися				- п.10, пр.9 (СанПиН) ППКР №201/2016	

		инструкциями по их эксплуатации.				
2.9	б	Для мытья ручным способом предприятие обеспечено трехсекционными ваннами для мытья столовой посуды.				- п.10, пр.9 (СанПиН) ППКР №201/2016
2.10	б	Соблюдают правила мытья и дезинфекции столовой посуды, имеют обезжиривающих и дезинфицирующих средств, вывешена инструкция о правилах мытья посуды.				-п.10, пр.9 (СанПиН) ППКР №201/2016
2.11	б	Соответствует хранение чистой посуды санитарно-гигиеническим требованиям, имеется отдельный стеллаж (полки) или шкаф.				- п.10, пр.9 (СанПиН) ППКР №201/2016
2.12	б	Имеется запас упаковочных средств, т.ч. одноразовой посуды в достаточном количестве, представлены сопроводительные документы о безопасности упаковки.				-ст.5,7 ТР ТС 005\2011 «О безопасности упаковки»
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, 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.11, пр.9 (СанПиН) ППКР №201/2016;
3.3	б	При хранении пищевых продуктов соблюдают температурный режим, срок годности и товарное соседство, не допускается хранение готовых пищевых продуктов совместно с пищевой продукцией иного вида (раздельно от грязных овощей, не мытых фруктов, зелени, сырья и полуфабриката) и непищевой продукцией.				-ст.11, 13, 17 ТР ТС 021/2011; -п.11, пр.9 (СанПиН) ППКР №201/2016

4. Проведение мойки, дезинфекции транспорта, производственных помещений и оборудования, дератизация, дезинсекция							
4.1	б	Проводится мойка и санитарная обработка (дезинфекция) автотранспорта (грузовых отсеков, контейнеров и др)				п.6 ст.17 ТР ТС 021/2011	
4.2	б	Имеется план-график мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования				п. 3 ч. 7 ст.11 ТР ТС 021/2011	
4.3	б	На рабочих местах имеются инструкции по санитарной обработке оборудования и инвентаря				ст.15 ТР ТС 021/2011	
4.4	б	Верификация результативности мойки и дезинфекции проводится регулярно				п. 3 ст.10 ТР ТС 021/2011	
4.5	б	Организация обеспечена уборочным инвентарем моющими и дезинфицирующими средствами в необходимом количестве				п. 3 ст.11 ТР ТС 021/2011	
4.6	б	Имеются условия для хранения и обработки уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств. Уборочный инвентарь промаркирован				п. 3 ст.11 ТР ТС 021/2011	
4.7	б	Имеются планы по проведению дератизации и дезинсекции, ведутся записи выполненных работ				п.3 ст.11 ТР ТС 021/2011	
4.8	б	Имеются отдельные складские помещения для хранения препаратов, применяемых при дезинсекции, дератизации и дезинфекции с соблюдением температуры и влажности				п.4 ст.14 ТР ТС 021/2011	
5. Требования к безопасности процессов производства, обработки сырья и готовой продукции.							
Производственный контроль. Прослеживаемость.							
6.1	б	Разработаны внедрены поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП				ст.10 ТР ТС 021/2011	

6.2	б	На предприятии ведется учет, позволяющий определить поставщика пищевых продуктов, имеются сопроводительные документы для прослеживаемости.				-ст.11, 13 ТР ТС 021/2011; - п. 2 приложения 1; - п.12 приложения 9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
6.3	б	Утверждена программа производственного контроля.				- п. 2 приложение 1; - п.12 приложение 9 и (СанПиН) ППКР №201/2016	
6.4	б	Обработка сырых и готовых продуктов производится отдельно, в специально оборудованных участках (цехах) с использованием соответствующего инвентаря с маркировкой.				-ст.11, 13 ТР ТС 021/2011; - п. 2 приложение 1; -п.12 приложение 9 и (СанПиН) ППКР №201/2016	
6.5	б	Осуществляется контроль на этапах технологического процесса приготовления блюд (изделий), температура приготовления и раздачи блюд не нарушается.				-ст.11 ТР ТС 021/2011; -п.2, 3 приложения 1, - п.12 и 13, приложения 9, (СанПиН) ПП КР №201/2016	
6.6	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, пр. 9, (СанПиН) ППКР №201/2016	т
6.7	б	Влажная обработка яиц осуществляется в специальных промаркированных емкостях, не хранят в производственных цехах (участках) необработанное яйцо.				-ст.11 ТР ТС 021/2011; - п.12 приложения 9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
6.7	б	Отсутствуют факты приготовления и реализации запрещенных пищевых продуктов и блюд.				-ст.11 ТР ТС 021/2011; - п.12 , 13 приложения 9 (СанПиН) ППКР №201/2016	

6.7	б	Используется соль пищевая йодированная для приготовления блюд, условия хранения соли соблюдены.				- ЗАКОН КР «О профилактике йододефицитных заболеваний»; - ТР КР «О безопасности пищевой йодированной соли» ППКР №456/2012	
6.8	б	Используется мука пшеничная обогащенная витаминно-минеральными добавками, с маркировкой и общепринятым логотипом.				Закон КР «О безопасности обогащенной муки хлебопекарной»	
6.9	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.13 пр.9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
7. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами							
7.1	б	Проведены мероприятия против грызунов и насекомых, отсутствуют признаки зараженности, заключены договора для проведения дератизационных и дезинсекционных мероприятий. .				-ПП КР №644/2002 «Об усилении мер борьбы с грызунами на территории КР» -п.11,14, пр.9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
7.2	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	

8.Обращение с отходами

8.1	б	Отходы удаляются регулярно, промаркированные емкости имеются				п. 1, 3 ст.16 ТР ТС 021/2011	
8.2	б	Выделено место для хранения отходов в промаркированных емкостях, правила хранения отходов соблюдаются				п. 5 ст.16 ТР ТС 021/2011	
8.3	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	

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

9.1	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 приложение 9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
9.2	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, пр.9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
9.3	б	Работники соблюдают правила личной гигиены, обеспечены санитарной одеждой.				-п.15, пр.9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
9.4	б	Перед входом в тамбур туалета для работников имеется вешалка для санитарной одежды и условия				- ст.14 ТР ТС 021/2011 - п.9,12,15 пр.9	

		для соблюдения личной гигиены работников объекта.				(СанПиН) ППКР №201/2016	
9.5	б	Предусмотрена гардеробная с отдельными вешалками для хранения личной и санитарной одежды персонала, выполняются требования по запрету хранения личной одежды, вещей и обуви в производственных помещениях.				- ст.14 ТР ТС 021/2011; - 15 приложение 9 (СанПиН) ППКР №201/2016	
9.6	б	Имеется аптечка укомплектованная набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи работникам.				-п.15 приложение 9 (СанПиН) ППКР №201/2016	

Данный документ составлен на основании:

- Закона КР «Об общественном здравоохранении»;
- Закона КР «Об охране здоровья населения от вредного воздействия табака»;
- Закона КР, ТР КР «О безопасности питьевой воды»;
- Закон КР «О профилактике йододефицитных заболеваний»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»;
- ТР КР «О безопасности йодированной соли»;
- ПП КР №225 от 16.05.2011г. «Об утверждении НПА КР в области общественного здравоохранения»;
- ППКР №201 от 11.04.16г., приложение №9 «Санитарно-эпидемиологический требования к объектам общественного питания»;
- ППКР №201 от 11.04.16г., приложение №1 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- ПП КР №644 от 23.09.2002г «Об усилении мер борьбы с грызунами на территории КР»
- ППКР №225 от 16.05.2011г. «Об утверждении НПА КР в области общественного здравоохранения», в части проведении обязательных предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров работников;
- ПП КР №108 от 18.02.2012 года "Об утверждении критериев оценки степени риска при осуществлении предпринимательской деятельности"

Сведения об ознакомлении или отказе в ознакомлении с результатами проверки: _____

Руководитель (представитель) субъекта проверки:

ФИО, должность

подпись

Должностное лицо уполномоченного органа:

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