

УТВЕРЖДЕНО
Постановление заместителя
Министра – Главного
государственного санитарного
врача Республики Беларусь
от 06.11.2013 № 47

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

(наименование контролирующего (надзорного) органа)

КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК ВОПРОСОВ (ЧЕК-ЛИСТ) № _____
в сфере государственного санитарного надзора за соблюдением проверяемыми субъектами, осуществляющими деятельность, связанную с общественным питанием, требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения

Дата начала заполнения чек-листа (проверки)					Дата завершения заполнения чек-листа (проверки)				
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/> час.	<input type="text"/> мин.	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/> час.	<input type="text"/> мин.
Число	месяц	год	время		Число	месяц	год	время	
Дата направления чек-листа (в случае использования при планировании проверок)									
<input type="text"/> Число			<input type="text"/> месяц			<input type="text"/> год			

Контрольный список вопросов (чек-лист) заполняется:

в ходе проверки (плановой или внеплановой)

для использования при планировании проверок

Инициалы, фамилия, должность, контактный телефон проверяющего (руководителя проверки) или должностного лица, направившего контрольный список вопросов (чек-лист)

Сведения о проверяемом субъекте:

Учетный номер плательщика (УНП)

Наименование (фамилия, собственное имя, отчество (если таковое имеется) проверяемого субъекта:

Место нахождения проверяемого субъекта (объекта проверяемого субъекта)

(адрес, телефон, факс, адрес электронной почты)

Место осуществления деятельности

(адрес, телефон, факс, адрес электронной почты)

Форма собственности _____

Общая численность работающих _____, в том числе женщин _____

Инициалы, фамилия, должность, контактный телефон представителя (представителей) проверяемого субъекта _____

Перечень требований, предъявляемых к проверяемому субъекту*

Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту (далее – требование)	Структурные элементы нормативных правовых актов, в том числе технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении проверяемыми субъектами требований				Примечание (пояснения)	
		Да	Нет	Не требуется	Количественный показатель		
I. Общие данные							
1.1.	Функционирование организаций не должно ухудшаться	П. 10. [1].				3	Отсутствуют жалобы от населения, результаты лабораторно-инструментальных замеров шума, вибрации соответствуют требованиям ТНПА.
1.2.	Ассортимент продукции, вырабатываемой, хранимой и реализуемой на объекте общественного питания, соответствует виду и типу объекта, его специализации, исходным продуктам, на основе которых работает предприятие, набору помещений, размеру производственных и складских площадей, оснащению оборудованием, имеющимся условиям производства, хранения и реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов.	П. 5 [14]; П. 64. [1].				9	
II. Наличие необходимой документации							
2.1.	Имеется технологическая документация.	П.п. 3., 207. [1].				6	На все приготовляемые блюда должны быть технологические карты и (или) рецептуры, технологические инструкции

Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту (далее – требование)		Структурные элементы нормативных правовых актов, в том числе технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении проверяемыми субъектами требований				Примечание (пояснения)
			Да	Нет	Не требуется	Количественный показатель	
2.2.	Имеются документы, удостоверяющие качество и безопасность на всё используемое продовольственное сырьё и пищевые продукты, материалы и изделия. При проведении торжеств на предприятии исключено использование продуктов, приготовленных в домашних условиях и приготовление блюд из принесенных домашних продуктов.	П.п. 151., 161., 229. [1]; П. 50 [3]; П. 16 [2].				10	В установленном порядке определено лицо, осуществляющее контроль.
2.3.	Имеется и выполняется разработанная предприятием программа производственного контроля, которая в части показателей безопасности и безвредности для жизни и здоровья населения основывается на анализе рисков и определении критических контрольных точек.	П.п. 6., 8., 9., 10., 11.,13., 14., 15.,16 [8]; П.п. 3., 49., 60. [1]; П. 43 [14]; П. 13 [6]; П. 5.2. [5].				10	Номенклатура, объём и периодичность производственного контроля за качеством и безопасностью поступающего на предприятие и вырабатываемого продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическими процессами производства, а также условиями труда, соблюдением правил личной гигиены работниками соответствуют типу и мощности объекта с учётом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания (имеются протоколы исследований).
2.4.	Имеется журнал результатов осмотра работников объекта общественного питания, который ведется регулярно.	П. 267. [1].				6	Работники с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарам верхних дыхательных путей к работе в цехах объекта общепита не допускаются.

Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту (далее – требование)		Структурные элементы нормативных правовых актов, в том числе технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении проверяемыми субъектами требований				Примечание (пояснения)
			Да	Нет	Не требуется	Количественный показатель	
2.5.	Имеются санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы и другая нормативная документация в соответствии с осуществляемой деятельностью (ТНПА).	П. 15. [8].				2	
III. Прилегающая территория							
3.1.	Подъездные пути, дороги, тротуары, разгрузочные площадки имеют твёрдое не пылящее покрытие без дефектов (выбоин и трещин); территория благоустроена, содержится в чистоте. Территория защищена от подтопления грунтовыми, тальными и ливневыми водами.	П.п. 12.,13., 29. [1]; П. 7 [9].				6	В тёплый период года проводится своевременный покос травы, полив территории и зеленых насаждений; в зимний период своевременно очищается от снега и льда, посыпается противоскользкими средствами.
3.2.	На территории хозяйственной зоны оборудована контейнерная площадка с твёрдым покрытием и трёхсторонним ограждением, на которой установлены металлические или пластиковые мусоросборники, обеспеченные крышками, окрашенные, не переполнены, своевременно очищаются от мусора и подвергаются мойке и дезинфекции. Контейнерная площадка содержится в чистоте.	П. 13. [1]; П.п. 12, 13, 14 [9].				7	Удаление отходов и мусора из мусоросборников должно производиться по мере заполнения их не более чем на 2/3 с последующей обработкой и дезинфекцией. В установленном порядке осуществляется контроль ответственным лицом.
IV. Водоснабжение и канализация							
4.1.	Предприятие оборудовано системами внутреннего водопровода и канализации.	П. 17. [1]; П. 9 [6].				10	
4.2.	На предприятие обеспечена подача воды питьевого качества.	П. 19. [1]; П. 16 [7]; П. 13 [6]; П.п. 3.2., 4.1., 5.2. [5].				10	Оценивается на основании протоколов лабораторных исследований за проверяемый период.
4.3.	На предприятии установлены резервные автономные устройства горячего водоснабжения (водонагреватели).	П. 22. [1].				5	От резервных автономных устройств горячего водоснабжения должна быть разводка ко всем моечным ваннам.
4.4.	Эксплуатация предприятия осуществляется только при наличии холодной и горячей воды.	П. 23. [1].				10	При отсутствии горячей или холодной воды эксплуатация объекта общественного питания запрещена.
4.5.	Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей.	П. 20. [1].				8	

Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту (далее – требование)		Структурные элементы нормативных правовых актов, в том числе технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении проверяемыми субъектами требований				Примечание (пояснения)
			Да	Нет	Не требуется	Количественный показатель	
4.6.	Все производственные цеха оборудованы раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды со стационарным смесителем.	П.п. 34., 92., 93. [1].				8	
4.7.	Производственное оборудование и моечные ванны присоединены к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки, а все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны).	П. 27. [1].				6	
4.8.	На предприятии имеются раковины для мытья рук посетителей.	П. 34. [1].				8	
4.9.	Система канализации находится в рабочем состоянии.	П.п. 24., 25. [1].				10	Внутренние системы производственной и хозяйственно-бытовой канализации раздельные; сток раковин и моечных ванн не забит; на полу помещений отсутствуют сточные и смывные воды.
4.10.	Все раковины для мытья рук снабжены мылом, устройством для антисептики рук, разовым полотенцем или электросушителем для рук.	П.п. 92.,97. [1].				7	
V.	Освещение, отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха						
5.1.	Естественное и искусственное освещение во всех производственных и подсобных помещениях предприятия по результатам лабораторно-инструментальных замеров соответствует требованиям ТНПА.	П. 38. [1].				5	Оценивается на основании протоколов лабораторных исследований за проверяемый период.
5.2.	Устройство применяемых светильников препятствует возможному попаданию осколков стекла в продукцию.	П. 43. [1].				6	
5.3.	В производственных помещениях для приготовления холодных блюд и закусок, мягкого мороженого, кондитерских цехах, где осуществляется приготовление крема и отделка тортов и пирожных, установлены лампы бактерицидного освещения.	П. 41. [1].				10	

Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту (далее – требование)		Структурные элементы нормативных правовых актов, в том числе технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении проверяемыми субъектами требований				Примечание (пояснения)
			Да	Нет	Не требуется	Количественный показатель	
5.4.	Световые проемы не загромождены тарой, оборудованием внутри и вне зданий; в окнах не установлены составные стекла, остекление не заменено непрозрачными материалами.	П.п. 45., 46. [1].					Применяется специальная взрывобезопасная арматура (решётки, сетки, рассеиватели, специальные ламповые патроны, сплошное защитное стекло).
5.5.	В организации, где разрешено курение, оборудованы специальные комнаты для курения либо выделены места для курящих и для некурящих.	П.п. 56., 57. [1].				6	Специальные комнаты для курения и помещения для курящих должны быть оборудованы отдельной приточно-вытяжной системой вентиляции с десятикратным обменом воздуха, выводящей воздух за пределы здания без его рециркуляции.
5.6.	Все системы вентиляции находятся в рабочем состоянии, обеспечивают поддержание в помещениях оптимальных температурных и влажностных режимов, предотвращают возникновение пара, конденсата, задымленности, исключают наличие воздушного потока из загрязнённой области в чистую область; воздухопровод системы вытяжной вентиляции предприятия общепита выведен выше конька крыши здания. Технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудованы локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.	П.п. 52., 53., 54., 49., 58., 59., 61. [1].				7	Оценивается на основании протоколов лабораторных исследований за проверяемый период. На вентиляционные системы объектов общепита должны быть оформлены технические паспорта; технические и гигиенические испытания вентиляционных систем должны проводиться в сроки в соответствии с требованиями ТНПА, наличие актов испытаний. Внутреннюю поверхность вентиляционных каналов, воздухопроводов от оборудования необходимо по мере загрязнения очищать.
VI.	Устройство и содержание помещений						
6.1.	У входа в здание установлены урна для сбора мусора и приспособление для очистки обуви.	П. 14. [1].				3	

Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту (далее – требование)		Структурные элементы нормативных правовых актов, в том числе технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении проверяемыми субъектами требований				Примечание (пояснения)
			Да	Нет	Не требуется	Количественный показатель	
6.2.	Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений, расстановка технологического и холодильного оборудования предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки.	П.п. 64., 65., 110. [1].					
6.2.1.	сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, отходов;	П.п. 65., 110. [1].				10	
6.2.2.	использованной и чистой посуды;	П. 65. [1].				10	
6.2.3.	встречного движения посетителей и персонала.	П. 65. [1].				8	
6.3.	Все производственные, вспомогательные и бытовые помещения обозначены табличками с указанием их назначения.	П. 66. [1].				2	
6.4.	Имеется туалет для посетителей, отдельный от туалета для персонала объекта, не имеющих выходов в производственные помещения и помещения, где находится продукция.	П.п. 35., 99. [1].				7	На объектах с числом посадочных мест не более 20, допускается совмещение туалетов для работников и посетителей. Летние, сезонные кафе, мини-кафе с ограниченным ассортиментом продукции, и расположенные в зонах отдыха, в т.ч. работающие во время массовых гуляний, должны размещаться в местах, оборудованных общественными туалетами или биотуалетами. В сельской местности без централизованной канализации устраиваются биотуалеты или надворные уборные с водонепроницаемым выгребом.

Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту (далее – требование)		Структурные элементы нормативных правовых актов, в том числе технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении проверяемыми субъектами требований				Примечание (пояснения)
			Да	Нет	Не требуется	Количественный показатель	
6.5.	Имеется оборудованный гардероб для посетителей.	П. 67. [1].				4	
6.6.	Стены производственных помещений отделаны материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию.	П. 73. [1].				8	
6.7.	Полы производственных помещений выполнены из ударопрочных материалов, исключая скользящие, неровности и выбоины, имеют уклоны к сливным трапам, а также легко поддающихся санитарной обработке.	П. 72. [1].				8	Не допускается наличие на полу выбоин и неровностей, а также скопления влаги на полу.
6.8.	Ремонт потолков, стен, полов производственных и вспомогательных помещений производится по мере необходимости.	П. 76. [1].				8	Без дефектов облицовочной плитки и штукатурки, чистые от пыли, без отслаивающейся побелки, краски, без ржавчины, плесени.
6.9.	На предприятии при проведении ремонтных работ обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов.	П. 77. [1].				10	На предприятии во время проведения ремонтных и строительных работ не должна осуществляться выработка и хранение продукции.
6.10.	Все помещения, нагревательные приборы системы отопления, осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и проёмов содержатся в целостности и чистоте, текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости; в производственных цехах отсутствуют бьющиеся предметы, зеркала, комнатные растения, личные вещи работников, иные посторонние предметы.	П.п. 63., 47., 51., 79., 81., 101., 102. [1].				10	

Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту (далее – требование)		Структурные элементы нормативных правовых актов, в том числе технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении проверяемыми субъектами требований				Примечание (пояснения)
			Да	Нет	Не требуется	Количественный показатель	
6.11.	Уборщицы и работники обеспечены в достаточном количестве уборочным инвентарем, ветошью, моющими, чистящими, дезинфицирующими и антисептическими средствами. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделен отдельный промаркированный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах.	П.п. 81., 83., 84., 85., 86. [1].				7	
6.12.	На предприятии применяются моющие, чистящие, антисептические и дезинфицирующие средства, соответствующие требованиям законодательства РБ, и-пользуются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями.	П.п. 86., 79. [1].				8	Для хранения моющих, антисептических и дезинфицирующих средств оборудовано отдельное помещение (отведены специальные места), препараты до конца использования хранятся в таре изготовителя с маркировкой.
6.13.	После каждого приема пищи посетителем проводится уборка обеденного стола.	П. 148. [1].				6	
VII. Оборудование, инвентарь, посуда, тара							
7.1.	Оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, промаркированы. Оборудование в исправном состоянии.	П.п. 109., 111., 116. ; [1]. П. 16 [2].				9	Оборудование, инвентарь, посуда, тара должны иметь очищаемую гладкую поверхность, без щелей, зазоров, деформаций и других элементов, затрудняющих обработку.
7.2.	Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов используется раздельное технологическое оборудование, а в универсальных машинах – сменные механизмы. Разделочный инвентарь закреплён за каждым производственным помещением и имеет специальную чёткую маркировку в соответствии с обрабатываемым на нём продуктом, хранится в чистом виде.	П.п. 113., 124. [1].				10	

Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту (далее – требование)		Структурные элементы нормативных правовых актов, в том числе технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении проверяемыми субъектами требований				Примечание (пояснения)
			Да	Нет	Не требуется	Количественный показатель	
7.3.	Поверхности, включая поверхности оборудования, поддерживаются в исправном состоянии, легко подвергаются мойке и дезинфекции.	П.п. 91., 114. [1].				10	
7.4.	Кухонная посуда и производственные столы имеют специальную маркировку в соответствии с их назначением.	П. 126. [1].				10	
7.5.	Колода для разруба мяса изготовлена из твердых пород дерева, установлена на специальной металлической подставке, имеет гладкую легко обрабатываемую боковую поверхность.	П. 127. [1].				3	По окончании работы должна зачищаться и посыпаться солью. Периодически по мере необходимости колода спиливается и обстругивается.
7.6.	На предприятии созданы и соблюдаются условия для мытья столовой посуды и приборов, кухонной посуды.	П.п. 129., 130., 131., 132., 134., 135., 136., 150. [1].				10	Объект оснащён посудомоечной машиной для механизированного мытья посуды и столовых приборов или для мытья посуды ручным способом предусмотрены трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные – для стеклянной посуды и столовых приборов. Мочные ванны обеспечены пробками промышленного производства, ванны прокалиброваны по объему. При выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для ручного мытья посуды, а также отсутствии одноразовой столовой посуды и приборов работа объекта не допускается.
7.7.	Эмалированная посуда с поврежденной эмалью, отбитыми краями, деформированная исключена. Алюминиевая и дюралюминиевая посуда используется только для приготовления пищи, хранение в ней продукции более одного часа не осуществляется.	П.п. 112., 128. [1].				7	

Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту (далее – требование)		Структурные элементы нормативных правовых актов, в том числе технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении проверяемыми субъектами требований				Примечание (пояснения)
			Да	Нет	Не требуется	Количественный показатель	
7.8.	Режим санитарной обработки подносов для посетителей и условия их хранения соблюдаются.	П.п. 145., 146., 147. [1].				6	Деформированные и с видимыми загрязнениями подносы исключаются из использования. Чистые подносы хранятся отдельно от использованных.
7.9.	В моечных отделениях вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств, температурных режимов.	П. 133. [1].				1	
7.10.	Для мытья посуды используется специализированный инвентарь	П.п. 142., 144. [1].				6	Запрещено применение щёток с наличием плесени и видимых загрязнений, ветоши, а также другого материала, качественная обработка которого невозможна; при появлении признаков изменения поверхности щеток последние своевременно заменяются.
7.11.	На предприятии созданы и соблюдаются условия для хранения чистой посуды (кухонной и столовой), столовых приборов и инвентаря.	П.п. 139., 140., 141. [1].				5	Чистая кухонная посуда и инвентарь хранятся на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; чистая столовая посуда хранится в закрытых шкафах или на решетках; чистые столовые приборы хранятся в зале не рассыпью, а ручками вверх в специальных ящиках-кассетах, которые ежедневно подвергаются санитарной обработке.
7.12.	Мытье оборотной тары производится в специально выделенном помещении (участке), оборудованном ваннами или моечными машинами, стеллажами для сушки и хранения чистой тары.	П. 149. [1].				6	
VIII. Транспортировка, приём и хранение сырья и пищевых продуктов							

Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту (далее – требование)		Структурные элементы нормативных правовых актов, в том числе технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении проверяемыми субъектами требований				Примечание (пояснения)
			Да	Нет	Не требуется	Количественный показатель	
8.1.	Транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом.	П. 152., 153., [1].				6	Кузов с внутренней стороны должен быть выполнен из материала, легко поддающегося мойке и дезинфекции, оборудован стеллажами.
8.2.	Работники, сопровождающие продовольственное сырьё и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку обеспечены чистой санитарной одеждой, имеют медицинскую справку о состоянии здоровья, отметку о прохождении гигиенического обучения.	П.п. 155., 255. [1]; Приложение 1 [12]; П. 1 [11].				10	
8.3.	Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продовольственное сырьё и пищевые продукты перевозят только охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки.	П.п. 156., 157. [1]; Приложение 1 [4].				10	
8.4.	Продовольственное сырьё и готовая пищевая продукция при транспортировке не контактируют друг с другом.	П. 160. [1].				10	
8.5.	Все поступающие на предприятие продовольственное сырьё и пищевые продукты находятся в таре производителя (либо перекладываются в чистую, промаркированную тару с сохранением этикетки до конца реализации).	П.п. 151., 161., 162., 190., 239. [1].				8	Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида скоропортящейся продукции сохраняется до полного использования продуктов.
8.6.	Все пищевые добавки на предприятии хранятся в таре завода-изготовителя.	П. 164. [1].				8	Запрещается пересыпать (переливать) пищевые добавки в другую тару для складского хранения.
8.7.	При хранении пищевых продуктов соблюдаются нормы складирования, правила товарного соседства, сроки годности и условия хранения.	П.п. 165., 169., 194. [1]. Приложение 1 [4].				10	
8.8.	Складские помещения оборудованы достаточным количеством стеллажей, полок, подтоварников, легко поддающихся мойке и дезинфекции.	П.п. 192., 172., 173., 174., 177., 178., 180., 181., 182., 183., 184., 198. [1].				6	Хранение пищевых продуктов непосредственно на полу без подтоварников запрещено.

Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту (далее – требование)		Структурные элементы нормативных правовых актов, в том числе технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении проверяемыми субъектами требований				Примечание (пояснения)
			Да	Нет	Не требуется	Количественный показатель	
8.9.	Каждая единица холодильного оборудования оснащена приборами контроля за температурой хранения продукции.	П. 170. [1].				9	
8.10.	На предприятии имеется достаточное количество холодильного оборудования для хранения сырья и готовой продукции. Сырье и готовые продукты хранятся в отдельных холодильных камерах и шкафах.	П.п. 165., 166. [1].				10	В объектах общепита с числом посадочных мест не более 20 при наличии одной холодильной камеры (шкафа), допускается кратковременное (не более суток) хранение сырых пищевых продуктов, полуфабрикатов и продовольственного сырья с готовыми к употреблению пищевыми продуктами в упакованном виде на отдельных полках или стеллажах, при этом готовая продукция, должна располагаться выше сырой.
IX.	Обработка сырья и производство продукции						
9.1.	Обработка сырых и готовых продуктов производится раздельно в специально оборудованных цехах.	П. 196. [1].				10	На объектах, не имеющих цехового деления, допускается осуществлять обработку сырья и готовой продукции на разных производственных столах.
9.2.	На предприятии соблюдаются условия размораживания (дефростации) замороженного сырья и продукции.	П.п. 199., 200., 203., 204., 206. [1].				8	Повторное замораживание размороженных продуктов запрещается.
9.3.	Режим обработки яйца, используемого для приготовления блюд, соблюдается.	П. 222. [1].				8	
9.4.	При приготовлении блюд соблюдаются требования технологической документации, поддерживаются необходимые режимы термической обработки продуктов (температура и длительность обработки).	П.п. 209., 210., 211., 212., 213., 214., 218., 220., 221., 225. [1].				10	
9.5.	В объектах общественного питания не осуществляется производство блюд, запрещённых Санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами.	П. 227. [1].				10	

Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту (далее – требование)		Структурные элементы нормативных правовых актов, в том числе технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении проверяемыми субъектами требований				Примечание (пояснения)
			Да	Нет	Не требуется	Количественный показатель	
9.6.	При изготовлении блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах в местах отдыха и на улицах соблюдаются требования по их изготовлению (в наличии имеется павильон, подключенный к сетям водопровода и канализации, холодильное оборудование для хранения полуфабрикатов; созданы условия для обработки инвентаря и тары, соблюдения правил личной гигиены работниками; для отпуска продукции имеется одноразовая посуда и столовые приборы).	П. 228. [1].				10	Жарка осуществляется непосредственно перед реализацией, обслуживание – не менее чем двумя работниками для работы с прод. сырьем и отпуска готовой пищевой продукции. При разовых выездах допускается использование привозной питьевой воды, соответствующей по качеству требованиям НПА).
Х.	Раздача блюд, отпуск полуфабрикатов и кулинарных изделий						
10.1.	Готовая продукция по показателям безопасности соответствует требованиям ТНПА.	П.п. 7 [3].				10	Оценивается на основании протоколов лабораторных исследований за проверяемый период, а также по результатам исследований отобранных в ходе проверки проб.
10.2.	Сроки реализации пищевых продуктов соблюдаются. Готовая пищевая продукция готовится партиями по мере спроса и реализации. Готовые супы и вторые блюда находятся на мармите или горячей плите не более 2-3 часов с момента их приготовления.	П.п. 194., 195., 230., 234., 237. [1].				10	Отпуск остатков приготовленных и не реализованных в течение установленного срока годности блюд исключён. Не осуществляется смешивание свежеприготовленной пищи с остатками от предыдущего дня.
10.3	На предприятии соблюдается холодовая цепь при хранении и реализации пищевой продукции.	П. 230. [1].				10	Салаты, винегреты, гастрономические продукты, холодные блюда и напитки выставляются в охлаждаемый прилавок-витрину и реализуются в течение установленного срока годности.
10.4.	Для раздачи готовых блюд используются только чистая, сухая посуда и столовые приборы, чистый раздаточный инвентарь, которого на предприятии достаточно для каждого вида готовой продукции (блюда); повторное использование одноразовой посуды и приборов исключено.	П.п. 235., 236. [1].				10	

Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту (далее – требование)		Структурные элементы нормативных правовых актов, в том числе технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении проверяемыми субъектами требований				Примечание (пояснения)
			Да	Нет	Не требуется	Количественный показатель	
10.5	Сервировка и порционирование блюд осуществляется работниками предприятия с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд.	П. 235. [1].				3	На предприятии должен быть обеспечен контроль за своевременной сменой одноразовых перчаток.
10.6.	При необходимости транспортировки готовых блюд используются термоса или термоконтейнеры или специальная посуда с плотно закрывающимися крышками.	П. 237. [1].				10	Пища отпускается с документами, в которых указано время её изготовления; срок годности горячих первых и вторых блюд в термосах не должен превышать 3 ч (включая время их транспортировки).
10.7.	Для приема пищи в полевых условиях созданы необходимые условия.	П. 238. [1].				7	Организовано обеспечение соответствующей мебелью (столы, стулья), созданы условия для соблюдения правил личной гигиены (доставка питьевой воды во флягах для мытья рук, наличие мыла, разовых полотенец).
10.8.	При реализации продукции созданы условия для раздельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовых блюд.	П. 240. [1].				10	
XI.	Вредители и борьба с ними						
11.1.	На предприятии отсутствуют домашние и бродячие животные и птицы.	П. 4., 103. [1].				10	
11.2.	На предприятии отсутствуют насекомые и грызуны.	П. 103. [1]; П. 4 [10].				10	
11.3.	Созданы и соблюдаются условия для сбора пищевых отходов. На предприятии осуществляется своевременная и тщательная уборка помещений, своевременный вывоз пищевых отходов и мусора.	П.п. 241., 63., 79. [1]; П.п. 7, 32 [10].				10	Пищевые отходы собирают в специальные промаркированные ёмкости с полимерными мешками-вкладышами, которые до удаления из организации помещаются в специально выделенные для этого охлаждаемые камеры или помещения, а после освобождения подвергаются санитарной обработке.
11.4.	На предприятии проводятся необходимые мероприятия по недопущению появления насекомых и грызунов.	П. 70., 88. [1]; П.п. 5, 7 [10].				8	

Формулировка требования, предъявляемого к проверяемому субъекту (далее – требование)		Структурные элементы нормативных правовых актов, в том числе технических нормативных правовых актов, устанавливающих требования	Сведения о соблюдении проверяемыми субъектами требований				Примечание (пояснения)
			Да	Нет	Не требуется	Количественный показатель	
11.5.	Имеется договор с организацией, осуществляющей деятельность по борьбе с вредителями (насекомыми, грызунами). Условия проведения дезинсекционных и дератизационных работ соответствуют требованиям ТНПА. Исключена возможность контакта химических препаратов для проведения дератизационных и дезинсекционных работ с продовольственным сырьём, производимой пищевой продукцией, упаковочными материалами, тарой.	П.п. 104., 105., 106., 107. [1]; П.п. 5., 40., 53, 55, 82 [10].				9	Для борьбы с насекомыми и грызунами используются средства, отвечающие требованиям законодательства РБ.
XII. Персонал и личная гигиена							
12.1.	Работники предприятия общественного питания обеспечены санитарной одеждой. Стирка санитарной одежды работников осуществляется централизованно.	П.п. 261., 262. [1].				8	
12.2.	Все работники предприятия, подлежащие периодическому медицинскому осмотру, прошли его в установленный срок. Имеются медицинские справки о состоянии здоровья.	П.п. 253., 254., 256. [1]; П.п. 1. 2. [11]; П. 43 [13].				10	Ведется перечень лиц, подлежащих медосмотрам и гигиеническому обучению, налажен контроль ответственным лицом в установленном порядке.
12.3.	Все работники предприятия, подлежащие гигиеническому обучению, прошли его в установленный срок и сдали зачёт по санитарному минимуму, знают правила по соблюдению санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий и соблюдают их.	П.п. 255., 258., 259., 260., 263., 265., 266., 268. [1]; Приложение 1 [12].				10	

Контрольный список вопросов (чек-лист) составлен на основании перечня нормативных правовых актов, в том числе технических нормативных правовых актов, в соответствии с которыми предъявлены требования к проверяемому субъекту:

1. Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для торговых объектов общественного питания», утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 15 августа 2012 года № 128.

2. Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к организации технологических процессов и производственному оборудованию», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 13 июля 2010 г. № 93.

3. Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52.

4. Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 01 сентября 2010 г. № 119.

5. Санитарные правила и нормы 10-124 РБ 99 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 19 октября 1999 г. № 46, с изменениями, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26 марта 2002 г. № 16. (Изменение, утвержденное постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 14 декабря 2007г. № 164, признано утратившим силу постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 11 апреля 2008г. № 66).

6. Санитарные правила для хозяйственно-питьевых водопроводов 2.1.4.12-3-2005, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 16 марта 2005 г. № 27, с изменениями и дополнениями, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 28 марта 2006г. № 37 и изменениями, утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 11 января 2008 г. № 4.

7. Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к устройству и эксплуатации систем централизованного горячего водоснабжения», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 декабря 2009 г. № 142.

8. Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 марта 2012 года № 32.

9. Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к содержанию территорий населенных пунктов и организаций», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 01.11.2011 № 110.

10. Санитарные правила об организации и проведении мероприятий по уничтожению грызунов, бытовых насекомых, комаров подвальных помещений, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 23.08.2002 г. № 54 с изменениями, утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 4 февраля 2009 г. № 12 .

11. Приложение 3 к «Инструкции о порядке проведения обязательных медицинских осмотров работающих», утвержденной постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 28 апреля 2010 г. № 47.

12. Постановление Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь «Об организации и проведении гигиенического обучения и аттестации должностных лиц и работников» от 15.08.2003 г. № 90.

13. Постановления Совета Министров Республики Беларусь «Об утверждении Правил осуществления розничной торговли отдельными видами товаров и общественного питания» от 7 апреля 2004 г. № 384 с изменениями и дополнениями, утвержденными постановлениями Совета Министров Республики Беларусь от 16.03.2005 № 285, от 06.03.2006 № 317, от 11.09.2006 № 1179, от 01.06.2007 № 744, от 15.02.2008 № 206, от 17.07.2008 № 887, 04.08.№ 1115, от 14.01.2009 № 26, от 11.12.2009 № 1619, от 23.02.2010 № 258, от 28.04.2010 № 640, от 25.05.2010 № 779, от 30.08.2010 № 1257.

_____ *подпись*
« ____ » _____ 20__ г.

_____ *инициалы, фамилия представителя проверяемого субъекта*

_____ *подпись*
« ____ » _____ 20__ г.

_____ *инициалы, фамилия должность проверяющего (руководителя проверки)*

<*> в перечне требований, предъявляемых к проверяемому субъекту, проставляются следующие отметки:

в графе «Да» – если предъявляемое требование реализовано в полном объеме;

в графе «Нет» – если предъявляемое требование не реализовано или реализовано не в полном объеме;

в графе «Не требуется» – если предъявляемое требование не подлежит реализации проверяемым субъектом и (или) контролю (надзору) применительно к данному проверяемому субъекту;

в графе «Количественный показатель» – если предъявляемое требование подлежит количественной оценке;

в графе «Примечание (пояснение)» – для отражения поясняющей записи, если предъявляемое требование реализовано не в полном объеме, и иных пояснений.