

Пункт СП	Требования СП.	Отметка о выполнении.
Общие требования к помещениям.		
2.5.	Планировка помещений позволяет избежать пересечения потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.	
2.5.	Планировка помещений позволяет избежать пересечения потоков чистой и грязной посуды.	
2.5.	Планировка помещений позволяет избежать пересечения потоков посетителей и персонала, участвующего в приготовлении еды.	
2.7.	В цехах нет предметов из дерева, хрупкого стекла, хрупкого пластика.	
2.16.	Внутренняя отделка помещений позволяет проводить их мойку и дезинфекцию (плитка, краска, гладкий камень).	
2.16.	На отделке всех помещений нет сколов, трещин, отверстий, других дефектов.	
2.23.	В предприятии нет насекомых и грызунов.	
2.23.	В помещениях кухни нет личных вещей.	
2.23.	В помещениях кухни нет комнатных растений.	
3.7.	Есть туалет для персонала с раковиной для рук. (если меньше 25 посадочных мест - можно объединить с туалетом для гостей).	
Приёмка сырья, полуфабрикатов.		
2.2.	На всём принимаемом сырье и другой принимаемой продукции есть маркировки.	
2.2.	На всё принимаемое сырьё и другую принимаемую продукцию есть товарно-сопроводительная документация.	
2.2.	На всё принимаемое сырьё есть декларации о соответствии.	
2.2.	Продукты не принимаются, если на них нет документов.	
Приготовление блюд.		
2.3.	На предприятии нет просроченной продукции.	
2.8.	Блюда готовятся в полном соответствии с технологическими документами.	
2.20.	Во время ремонта приготовления еды не происходит.	
3.4.	При порционировании блюд повара используют перчатки.	
3.4.	Повара холодного цеха используют перчатки.	
3.5.6.	Готовые блюда не замораживаются для реализации в последующие дни.	
3.5.4.	Готовые блюда не оставляются на следующий день.	
3.10.	Столовая посуда при подаче чистая и сухая.	
4.4.	Во время дезинсекции, дератизации, приготовления блюд не проводится.	
5.2.	Температура всех готовых блюд соответствует ТТК.	
Оснащение помещений оборудованием и инвентарём.		
2.12.	Вентиляция общепита не совмещается с вентиляцией других помещений здания.	
2.12.	Вентиляция кухни и туалетов не совмещается.	
2.13.	Над мойкой посуды есть отдельная вытяжка.	
2.13.	Над тепловым оборудованием (плиты, печи) есть вытяжки.	
2.13.	Над местом просеивания муки (если такое есть) есть вытяжки.	

2.14.	Если есть место для отделки десертов: приточная вентиляция должна быть оборудована бактерицидным и противопылевым фильтром	
2.14.	В холодном цехе есть бактерицидная лампа.	
2.14.	На участках раздачи, порционирования, есть бактерицидные лампы.	
3.2.	Для сырья и готовой к употреблению продукции используются разные ножи и доски.	
3.2.	Все ножи и доски промаркированы любым способом.	
3.2.	Инвентарь и посуда для сырья и готовой к употреблению продукции хранятся отдельно.	
3.2.	Инвентарь и посуда для сырья и готовой к употреблению продукции моются отдельно.	
3.13.	В складских помещениях есть приборы для контроля температуры и влажности.	
3.13.	В холодильниках есть контрольные термометры.	
5.1.	На линии раздачи есть термометры.	
Уборка и мойка.		
2.18.	Уборка всех помещений проводится каждый день.	
2.19.	Для каждой группы помещений выделен отдельный уборочный инвентарь.	
2.19.	Для туалета выделен отдельный уборочный материал.	
2.19.	Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельно.	
3.2.	Мытьё кухонной и столовой посуды производится отдельно.	
4.5.	Все моющие и дезинфицирующие средства используются по инструкции.	
4.6.	При переливании средств в другую ёмкость она подписывается названием средства, № раствора, сроком годности.	
Персонал: состояние здоровья, личная гигиена.		
2.21.	У всех сотрудников пройден предварительный мед.осмотр.	
2.21.	У всех сотрудников не просрочен периодический мед.осмотр.	
2.21.	У всех сотрудников есть отказ от вакцинации либо вакцинация по обязательным прививкам.	
2.22.	Ежедневно проводится осмотр сотрудников на наличие гнойничковых и других заболеваний.	
2.22.	Лица, не прошедшие ежедневный осмотр (больные) отстраняются от работы либо переводятся на другой вид работ.	
3.4.	Рабочая и личная одежда хранятся раздельно.	
3.4.	Рабочая и личная обувь хранятся раздельно.	
3.4.	При посещении туалета сотрудники должны надевать одноразовый халат.	
3.4.	После туалета все сотрудники моют руки с мылом.	
Документы.		
2.8.	Есть ассортимент блюд, утверждённый генеральным директором.	
2.8.	Названия блюд в меню, ассортиментном перечне, технико-технологических картах и технологических инструкциях совпадают.	
2.22.	На предприятии ведётся гигиенический журнал (журнал здоровья)	
2.22.	Количество людей, отмеченных в журнале, совпадает с количеством людей на смене.	
3.8.	Температура в холодильниках и морозильниках фиксируется каждый день в журнале.	

3.8.	Температура и влажность сухого склада и других мест хранения сухих продуктов фиксируется каждый день в журнале.	
4.3.	Фритюр ежедневно контролируется. Результат фиксируется в журнале.	
4.5.	На все моющие и дезинфицирующие средства есть инструкция от производителя.	
Производственный контроль.		
2.1.	В организации проводится производственный контроль: есть программа производственного контроля.	
2.1.	В организации проводится производственный контроль: есть протоколы с результатами исследований.	
2.1.	Периодичность исследований такая же, как установлена в программе производственного контроля.	
2.9.	Горячая и холодная вода входят в программу производственного контроля и исследуются.	
2.13.	Микроклимат и воздух рабочей зоны контролируются в программе производственного контроля.	
4.6.	В производственный контроль входит контроль дезинфицирующих моющих средств.	