



**МІНІСТЭРСТВА
АХОВЫ ЗДАРОЎЯ
РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ**

вул. Мяснікова, 39, 220048, г. Мінск
р/р 3604900000010 у ААТ «ААБ Беларусбанк»
Код 795. Тэл. 222-65-47, факс 222-46-27
e-mail: mzrb@belcmt.by,
minzdrav@mailgov.by

**МИНИСТЕРСТВО
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**

ул. Мясникова, 39, 220048, г. Минск
р/с 3604900000010 в ОАО «АСБ Беларусбанк»
Код 795. Тел. 222-65-47, факс 222-46-27
e-mail: mzrb@belcmt.by,
minzdrav@mailgov.by

06.11.2013 № 47

На № _____

ПОСТАНОВЛЕНИЕ 47
заместителя Министра - Главного государственного санитарного врача
Республики Беларусь

Об утверждении перечня требований контрольного списка вопросов (чек-листа), предъявляемых к проверяемому субъекту, осуществляющему деятельность, связанную с общественным питанием, и методических рекомендаций по порядку его применения

С целью реализации требований Указа Президента Республики Беларусь от 16.10.2009 № 510 «О совершенствовании контрольной (надзорной) деятельности в Республике Беларусь», пункта 3 постановления Совета Министров Республики Беларусь от 13.12.2012 № 1147 «Об утверждении перечня контролирующих (надзорных) органов и (или) сфер контроля (надзора), которые применяют (в которых применяются) контрольные списки вопросов (чек-листы), определении требований к форме контрольного списка вопросов (чек-листа) и признании утратившим силу постановления Совета Министров Республики Беларусь от 1 апреля 2010 года № 489» и пункта 3 приказа Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29.12.2012 № 1554 «Об утверждении формы контрольного списка вопросов (чек-листа), применяемой органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор»

ПОСТАНОВЛЯЮ:

1. Утвердить:

1.1. Перечень требований контрольного списка вопросов (чек-листа), предъявляемых к проверяемому субъекту, осуществляющему

деятельность, связанную с общественным питанием, согласно приложению 1;

1.2. Методические рекомендации по порядку применения контрольных списков вопросов (чек-листов) для субъектов, осуществляющих деятельность, связанную с общественным питанием, согласно приложению 2.

2. Главным государственным санитарным врачам областей, г.Минска, республиканских органов государственного управления обеспечить применение Перечня требований контрольного списка вопросов (чек-листа), предъявляемых к проверяемому субъекту, осуществляющему деятельность, связанную с общественным питанием, и Методических рекомендаций по порядку применения контрольных списков вопросов (чек-листов) для субъектов, осуществляющих деятельность, связанную с общественным питанием, при осуществлении надзорной деятельности.

Заместитель Министра –
Главный государственный
санитарный врач
Республики Беларусь

И.В.Гаевский

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) | | | | |
|---|-------|------|----------|---------|---|----------|------|---------|---------|
| □□ | □□ | □□□□ | □□ час. | □□ мин. | □□ | □□ | □□□□ | □□ час. | □□ мин. |
| Число | месяц | год | время | | Число | месяц | год | время | |
| Дата направления чек-листа (в случае использования при планировании проверок) | | | | | | | | | |
| □□ Число | | | □□ месяц | | | □□□□ 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 ведётся 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 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. Мощные 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 переключаются 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, выдерживаются 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 освождения 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.