

Рабочая программа проведения проверок предприятий общественного питания

1. Общие сведения.

1.1. Наименование, адрес предприятия, режим работы. Месторасположение (отдельно стоящее, встроенное).

1.2. Наличие уведомления о начале осуществления предпринимательской деятельности.

1.3. Площадь предприятия, количество посадочных мест, численность персонала, использование труда подростков, иностранной рабочей силы.

1.4. Ассортиментный перечень реализуемой продукции.

1.5. Наличие программы производственного контроля, ее выполнение, ведение журналов. Наличие договора с аккредитованной лабораторией на проведение лабораторных исследований и инструментальных измерений.

2. Санитарно-техническое состояние.

2.1. Санитарно-техническое состояние помещений (производственных, подсобных, зала для посетителей), холодильного, торгово-технологического оборудования.

2.2. Необходим ли ремонт, достаточно ли санитарно-технологического оборудования (моечные ванны в моечных отделениях, внутрицеховой инвентарь), наличие резервного горячего водоснабжения.

2.3. Соблюдение требований к водоснабжению и канализации.

2.4. Соблюдение требований к вентиляции, кондиционированию, отоплению помещений (наличие документов, подтверждающих исправность и эффективность системы вентиляции; дата последней дезинфекции системы вентиляции). В случае размещения предприятия в жилом здании оценить размещение и эффективную работу системы вентиляции. Наличие локальных вытяжных систем с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения над оборудованием и моечными ваннами, являющимися источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов.

2.5. Отделка помещений.

3. Требования к устройству и содержанию помещений.

3.1. Санитарное содержание помещений (производственных, подсобных, зала для посетителей), холодильного, торгово-технологического оборудования.

3.2. Наличие условий для соблюдения поточности технологических процессов (отсутствие встречных потоков и перекрестов сырых и готовых пищевых продуктов, чистой и грязной посуды, персонала и посетителей).

3.3. Соответствие набора и площадей помещений мощности предприятия.

3.4. Соответствие ассортимента реализуемой продукции существующим возможностям, набору помещений, и наличию холодильного оборудования предприятия.

3.5. Наличие бактерицидных ламп в цехах (участках) для приготовления холодных блюд.

3.6. Наличие условий для сбора мусора и пищевых отходов (бачки для сбора пищевых отходов в производственных помещениях, холодильная камера для хранения пищевых отходов, мусоросборные контейнеры). Договор на вывоз мусора и пищевых отходов.

3.7. Дезинфекционный режим предприятия (используемые дезинфицирующие, моющие средства, график проведения санитарных дней).

3.8. Наличие помещений для хранения и обработки уборочного инвентаря; условия хранения уборочного инвентаря для санитарных узлов, наличие сигнальной маркировки.

3.9. Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации помещений (периодичность, дата последней обработки).

3.10. Наличие гардероба (вешалок), сан. узлов и раковин для мытья рук для посетителей (наличие мыла, туалетной бумаги и др.).

4. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.

4.1. Оснащение организации холодильным, технологическим оборудованием, инвентарем, кухонной и столовой (в т.ч. одноразовой) посудой.

4.2. Наличие и использование отдельного технологического оборудования, а в универсальных машинах - сменных механизмов для измельчения сырых и прошедших

тепловую обработку пищевых продуктов, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности.

4.3. Наличие маркировки на разделочном инвентаре.

4.4. Соблюдение режима мытья кухонной/столовой посуды (достаточно ли моечных ванн для мытья кухонного инвентаря, посуды, наличие посудомоечной машины, наличие инструкции о правилах мытья посуды, используемые моющие средства, наличие свидетельств о государственной регистрации на моющие и дезинфицирующие средства).

4.5. Наличие условий для хранения и обработки подносов.

4.6. Наличие условий для хранения одноразовой посуды, наличие сопроводительной документации.

5. Требования к приему и хранению пищевых продуктов.

5.1. Приемка продукции и осуществление входного контроля (наличие сопроводительной документации, сертификатов соответствия, деклараций о соответствии, свидетельств о государственной регистрации и др.)

5.2. Соответствие маркировки продукции требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», в том числе: ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции"; ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»; ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции".

5.3. Соблюдение условий и сроков хранения пищевых продуктов (соблюдение условий для дефростации замороженной продукции).

5.4. Наличие измерительных приборов для осуществления контроля за температурно-влажностным режимом хранения пищевых продуктов.

6. Требования к обработке сырья и производству продукции.

6.1. Оборудование производственных помещений (наличие достаточного количества теплового, холодильного оборудования, производственных столов; наличие условий для соблюдения поточности технологических процессов). Наличие условий для обработки овощей, фруктов, яйца.

6.2. Наличие на предприятии технической документации (технологические карты, технико-технологические карты и др.), разработанной в установленном законодательством порядке, на производство данной продукции.

6.3. Соблюдение условий приготовления блюд во фритюре (проведение оценки качества фритюрных жиров, ведение журнала учета, наличие на предприятии договора на вывоз и утилизацию отработанного жира).

6.4. Наличие на предприятии журнала органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий; правильность заполнения.

7. Требования к реализации готовых блюд.

7.1. Соблюдение условий и сроков реализации готовых блюд (Проверить готовность горячих блюд прибором, измеряющим температуру внутри продукта).

7.2. При отпуске готовых блюд на вынос указать в каком виде (заправка соусами салатной продукции, наличие индивидуальной потребительской упаковки для соусов и др.) и упаковке это осуществляется (наличие потребительской одноразовой упаковки, изготовленной из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами), имеется ли маркировка.

7.3. Использование одноразовых перчаток для каждого вида блюд, при сервировке и порционировании.

8. Требования к оказанию услуг общественного питания.

8.1. Форма обслуживания на предприятии.

8.2. Наличие информации для потребителей (информационный стенд, книга отзывов и предложений правила оказания услуг общественного питания и др.).

8.5. Вывеска о принадлежности и режиме работы.

8.6. Наличие в зале контрольных весов (свидетельства об их поверке) или другой возможности предоставить потребителю возможность проверки объема (массы) предлагаемой ему продукции общественного питания.

8.7. Наличие наглядной, доступной и достоверной информации для потребителей об оказываемых услугах, обеспечивающей возможность их правильного выбора, которая должна содержать:

- перечень услуг и условия их оказания;

- цены в рублях и условия оплаты услуг;

- фирменное наименование предлагаемой продукции общественного питания с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов;

- сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции общественного питания, емкости предлагаемого напитка и об объеме его порций;

- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (калорийности, содержании белков, жиров, углеводов, а также витаминов, макро- и микроэлементов при добавлении их в процессе приготовления продукции общественного питания) и составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления пищевых добавок, биологически активных добавок, информация о наличии в продуктах питания компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов).

8.8. Соответствие цен в меню, указанным в кассовом чеке.

9. Условия труда; личная гигиена персонала.

9.1. Наличие личных медицинских книжек у работников, своевременность прохождения периодических медицинских осмотров.

9.2. Привлечение к работе клининговых компаний (с указанием их наименований,

перечня должностей, на которых используется клининговый персонал, процент от постоянного персонала предприятия).

9.3. Регистрация ежедневных осмотров открытых поверхностей тела работников предприятия общественного питания.

9.4. Санитарно-бытовое обеспечение работающих (гардеробные; санитарные узлы – наличие мыла, полотенца, туалетной бумаги; раковины для мытья рук в производственных и бытовых помещениях; условия хранения чистой и грязной санитарной одежды).

9.5. Организация централизованной стирки санитарной одежды.

9.6. Организация питания сотрудников.

9.7. Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи.

10. Соблюдение требований Федерального закона от 23.02.2013г. № 15-ФЗ "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака"

10.1 Запрет курения в помещениях предприятия общественного питания, для обозначения территорий где курение запрещено размещается знак о запрете курения (наличие знака, отсутствие пепельниц, запрет курения на летней площадке).

10.2 Запрет рекламы и стимулирование продажи табака.

