

ЧЕК-ЛИСТ ДЛЯ ОБЩЕПИТА И ГОСТИНИЦ

Проверка Роспотребнадзора завтра

Экспресс-подготовка за сутки: что проверить, в каком порядке и как вести себя во время проверки

24

ЧАСА

Плановая или внеплановая

Плановая

- Идёт по ежегодному плану проверок
- Периодичность зависит от категории риска предприятия
- Есть ли вы в плане — смотрите в реестре проверок на proverki.gov.ru

Внеплановая

- По жалобе гостя, сигналу или поручению
- Плана и периодичности нет
- Может пройти без предупреждения



О выездной проверке обычно предупреждают за 24 часа. Эти сутки — ваше время: используйте их по плану на следующих страницах.

От решения до исполнения предписания

1

Решение о проверке и уведомление

2

Предъявление решения и удостоверения

3

Осмотр, документы, пробы и смывы

4

Акт по итогам проверки

5

Предписание, если есть нарушения

6

Протокол об административном правонарушении

7

Постановление о наказании

8

Устранение нарушений и контроль исполнения

Шаги 5–7 наступают только при выявленных нарушениях. Задача подготовки — закончить проверку на шаге 4.

ПЛАН НА СУТКИ

24 часа по шагам

0–2 ч Команда Собрать ответственных, раздать зоны	2–6 ч Документы Папка документов и журналы	6–9 ч Персонал Медкнижки, внешний вид, инструктаж	9–14 ч Производство Хранение, маркировка, холод	14–21 ч Санитария Генуборка, труднодоступные места, запись в журнал	21–24 ч Финал Обход по чек-листу, отдых команды
---	--	---	---	---	---

Время — ориентир для смены, которая работает в обычном режиме. Если сутки рабочие, распределите шаги между сменами.

Соберите команду и раздайте зоны

Кто	Отвечает за
Директор, управляющий	Документы, договоры, общение с проверяющим
Шеф-повар	Кухня, технологические карты, бракераж, хранение
Специалист по качеству	Программа производственного контроля, ХАССП, журналы
Заведующий складом	Склад, сроки годности, документы на продукцию и дезинфекция
Хозслужба, горничные	Санузлы, номера, прачечная, моющие средства

Опирайтесь на приказ о рабочей группе ХАССП: каждый отвечает за свою зону и докладывает о готовности к финальному обходу.

Соберите папку документов

Основные

- Программа производственного контроля
- Протоколы лабораторных исследований
- Технологические карты (ТТК, ТК)
- Декларации и ветдокументы на продукцию
- Договоры: дезинсекция и дератизация, вывоз отходов, стирка спецодежды, медосмотры, вентиляция

ХАССП

- Приказ о рабочей группе
- План ХАССП
- Блок-схемы процессов
- Схема помещений с поточностью
- Процедуры: входной контроль, гигиена, вредители, аллергены, перекрёстное загрязнение
- Записи внутренних аудитов и обучения

Санитария и дезинфекция

- СГР или декларация на каждое моющее и дезсредство
- Инструкции по применению, паспорта безопасности
- Техкарты мойки и уборки по зонам
- График генеральных уборок
- Журналы учёта дезсредств и растворов

Журналы — критический момент

По продукции и персоналу

- Гигиенический журнал (журнал здоровья)
- Бракераж готовой продукции
- Температура холодильного оборудования
- Температура и влажность на складе
- Учёт фритюрных жиров
- Работа бактерицидной лампы
- Графики поверки и обслуживания оборудования

Санитарные

- Учёт поступления и расхода дезсредств
- Приготовление рабочих растворов
- Текущая уборка и дезинфекция по зонам
- Генеральные уборки
- Дезинфекция номера при выезде (отели)
- Инструктаж персонала по работе со средствами

Красные флаги

- Записи «задним числом»
- Один почерк и одна ручка за разные смены
- Одинаковые, «идеальные» температуры
- Пропуски дней
- Корректор и помарки без подписи

Не дописывайте пропуски за прошлые дни: честный пропуск с объяснением лучше записи, которую легко вычислить.

Проверьте персонал

Документы

- Медкнижки с действующими осмотрами и аттестацией
- Записи об инструктаже, в том числе по моющим и дезинфектантам
- Сотрудник знает инструкцию своего рабочего места

Внешний вид

- Чистая спецодежда
- Без украшений и часов
- Волосы под головным убором
- Телефоны и личные вещи — вне производства

Санузлы персонала

- Жидкое мыло и кожный антисептик в дозаторах
- Бумажные полотенца
- Крючок для спецодежды у входа
- Раковины исправны, вода горячая и холодная

Осмотрите производство и склад

Хранение

Сырое отдельно от готового; продукты на стеллажах и поддонах, не на полу; нет просрочки, гнили и плесени

Обработка сырья

Мясо, птица, рыба, яйца, овощи — отдельно; есть моечные ванны, ёмкости, средства и мерники

Маркировка

На контейнерах — дата, время изготовления, срок годности; разделочный и уборочный инвентарь промаркирован по зонам

Холод

Холодильники +2...+6 °С, морозильники не выше –18 °С; внутри контрольный термометр; нет коррозии на полках и ледяной шубы

Генуборка: что и чем мыть

Что	Чем	Ориентир, %
Плиты, вытяжка, противни	Щелочное пенное от жира и нагара	2–4
Решётки вентиляции, фильтры	Щелочное обезжиривающее, замачивание	по инструкции
Столешницы, доски, ножи	Дезсредство с моющим эффектом	0,1–1
Холодильники, уплотнители	Нейтральное для пищевых поверхностей	готовое
Полы и стены кухни	Щелочное для полов	0,5–1
Трапы, сливы	Средство для труб и трапов	готовое
Мусорные контейнеры	Мойка, затем дезинфекция	по инструкции

Отодвиньте оборудование и уберите пыль за ним. Проверьте, нет ли следов вредителей. Точную концентрацию берите из инструкции к вашему средству. Каждую уборку отметьте в журнале.

Ёмкость без этикетки — нарушение

ОБРАЗЕЦ ЭТИКЕТКИ

Средство: дезсредство с моющим эффектом

Концентрация: 0,5 %

Назначение: столы, инвентарь

Приготовлен: 14.10, 08:00

Годен до: по инструкции

Приготовил: Петрова М. И.

- ✓ Каждый распылитель, ведро и ванна подписаны
- ✓ Просроченные растворы вылиты, ёмкости вымыты
- ✓ Концентрат хранится отдельно от продуктов, под замком
- ✓ Приготовление записано в журнал растворов

Станция дозации готовит раствор нужной концентрации у любого сотрудника — вопросов «почему так крепко или так слабо» не будет.

21–24 ЧАСА

Финальный обход

- ✓ Папка документов собрана и лежит у ответственного
- ✓ Нет просрочки на складе и в холодильниках
- ✓ Ёмкости с растворами подписаны
- ✓ Персонал в чистой форме и знает свои инструкции
- ✓ Журналы заполнены по сегодняшний день
- ✓ Термометры на местах, температуры в норме
- ✓ Мыло, антисептик, полотенца — во всех санузлах
- ✓ Команда знает, кто встречает проверяющего

Проверяющий пришёл: шесть правил

1

Встречает и сопровождает один ответственный — спокойно и вежливо

2

Попросите удостоверение и решение о проверке; сверьте его с реестром proverki.gov.ru

3

Выдавайте документы по запросу и ведите список того, что передали

4

При отборе проб и смывов присутствуйте и получите копию протокола отбора

5

Внимательно прочитайте акт; если не согласны — подайте письменные возражения

6

Сразу после — план устранения замечаний с ответственными и сроками

ЧТОБЫ ПРОВЕРКА СТАЛА РУТИНОЙ

Санитария под ключ — без авралов

Бесплатный аудит

Час на объекте: зоны, средства, документы, журналы

Техкарты и журналы

Под ваши зоны; бланки журналов — бесплатно

Станции дозации

Точная концентрация, документы на каждое средство

8-918-290-90-31

promchemi-krd@yandex.ru · hotelierro-pro.ru · г. Краснодар, ул. Уральская, 97 «А», офис 215