

ФОРМА

**Проверочный лист (список основных контрольных вопросов)
при проведении плановой проверки с целью федерального
государственного санитарно-эпидемиологического надзора
за соблюдением обязательных требований на предприятиях (объектах)
общественного питания**

Настоящая форма проверочного листа (списка основных контрольных вопросов) применяется при проведении должностными лицами территориальных органов Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека плановых проверок в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора за соблюдением обязательных требований на предприятиях (объектах) общественного питания.

Предмет плановой проверки ограничивается требованиями, изложенными в форме проверочного листа.

1. Наименование территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека:

2. Проверочный лист утвержден приказом Роспотребнадзора от 18.09.2017 № 860 «Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов), используемых должностными лицами территориальных органов Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при проведении плановых проверок в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора».

3. Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя:

4. Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного листа и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты:

5. Реквизиты распоряжения или приказа руководителя, заместителя руководителя территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о проведении проверки:

(дата и номер документа, должность, фамилия и инициалы должностного лица, подписавшего документ)

6. Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок:

7. Должность, фамилия и инициалы должностного лица территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист:

8. Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих предмет проверки:

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы ¹	Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования
1. Общие требования			
1.1	Представлено ли юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем уведомление в органы Роспотребнадзора о начале осуществления предпринимательской деятельности?		статья 8 Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» ² (далее - Федеральный закон № 294-ФЗ)
2. Требования к размещению			
2.1	Соблюдаются ли в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки (при размещении предприятия (объекта) общественного питания в пристроенных, встроенно-пристроенных к жилым и общественным зданиям, в нежилых этажах жилых зданий, в общественных зданиях) гигиенические нормативы: - уровней шума;		пункт 2.2 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» ³ (далее - СП 2.3.6.1079-01); пункт 2 СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к

¹ Указывается: «да», «нет», либо «н/р», если требование на юридическое лицо/ индивидуального предпринимателя не распространяется

² Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, № 52 (ч. 1), ст. 6249; 2017, № 18, ст. 2673

³ Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.11.2001 № 31, зарегистрированным Минюстом России 07.12.2001, регистрационный № 3077, с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 03.04.2003 № 28 (зарегистрировано Минюстом России 23.04.2003, регистрационный № 4447), от 03.05.2007 № 25 (зарегистрировано Минюстом России 07.06.2007, регистрационный № 9614), от 29.12.2010 № 187 (зарегистрировано Минюстом России 17.03.2011, регистрационный № 20156), от 31.03.2011 № 29 (зарегистрировано Минюстом России 06.05.2011, регистрационный № 20690), от 10.06.2016 № 76 (зарегистрировано Минюстом России 22.06.2016, регистрационный № 42606)

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы ¹	Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования
	<ul style="list-style-type: none"> - инфразвука; - вибрации; - электромагнитных полей; - предельно допустимых концентраций загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест? 		<p>обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»⁴; главы IV, VI СанПиН 2.1.2.2645-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях»⁵ (далее - СанПиН 2.1.2.2645-10)</p>
2.2	Имеются ли входы, изолированные от жилой части здания, при расположении предприятия (объекта) общественного питания в жилом здании?		пункт 2.2 СП 2.3.6.1079-01
2.3	Соблюдается ли запрет на осуществление приема продовольственного сырья и пищевых продуктов со стороны двора жилого дома, где расположены окна и входы в квартиры?		пункт 2.2 СП 2.3.6.1079-01
2.4	<p>Соблюдается ли предприятием (объектом) общественного питания запрет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на размещение на предприятии (объекте) общественного питания помещений под жилье; - на осуществление работ и услуг, не связанных с деятельностью данного предприятия (объекта) общественного питания; - на содержание на предприятии (объекте) общественного питания домашних животных и птицы; - на нахождение в производственных и складских помещениях посторонних лиц; - на курение в необорудованных местах? 		<p>пункт 2.5 СП 2.3.6.1079-01; статьи 12, 21 Федерального закона от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»⁶ (далее - Федеральный закон № 15-ФЗ); приказ Минстроя России и Минздрава России от 28.11.2014 № 756/пр/786н «О требованиях к выделению и оснащению специальных мест на открытом воздухе для курения табака, к выделению и оборудованию изолированных помещений для курения табака»⁷</p>

⁴ Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 17.05.2001 № 14, зарегистрированным Минюстом России 18.05.2001, регистрационный № 2711

⁵ Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.06.2010 № 64, зарегистрированным Минюстом России 15.07.2010, регистрационный № 17833, с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.12.2010 № 175 (зарегистрировано Минюстом России 28.02.2011, регистрационный № 19948)

⁶ Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 8, ст. 721; 2017, № 1 (часть I), ст. 12

⁷ Зарегистрирован Минюстом России 09.04.2015, регистрационный № 36809

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы ¹	Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования
2.5	<p>Обеспечены ли условия для сбора мусора и пищевых отходов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - по их сбору в отдельные контейнеры с крышками или в другие специальные закрытые конструкции; - по соблюдению санитарных разрывов от места сбора мусора организации до жилых домов, площадок для игр и отдыха; - по своевременности вывоза мусора; - по выделению места для мытья тары для пищевых отходов; - по проведению дезинфекции емкостей и площадок? 		<p>пункты 2.6, 9.13 СП 2.3.6.1079-01; статья 16 технического регламента⁸; СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»⁹ (далее - СанПиН 2.1.7.1322-03); СанПиН 2.1.7.1287-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы»¹⁰ (далее - СанПиН 2.1.7.1287-03); пункты 1, 3, 5, 6, 9-18 Правил¹¹; пункты 4.4, 4.5 СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-гигиенические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»¹² (далее - СанПиН 3.5.2.3472-17)</p>
3. Требования к водоснабжению и канализации			
3.1	Оборудовано ли предприятие (объект) общественного питания системами внутреннего водопровода и канализации?		пункты 3.1, 16.3, 17.3 СП 2.3.6.1079-01; статья 12 ТР ТС 021/2011
3.2	Соответствуют ли источники нецентрализованного водоснабжения (при их наличии) требованиям:		пункты 3.1, 3.2 СП 2.3.6.1079-01; СанПиН 2.1.4.1175-02 «Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного
	- по обустройству;		

⁸ Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза <http://www.tsouz.ru/>, 15.12.2011), с изменениями, внесенными решениями Коллегии Евразийской экономической комиссии от 11.06.2013 № 129 (официальный сайт Евразийской экономической комиссии <http://www.eurasiancommission.org/>, 18.06.2013), от 10.06.2014 № 91 (Официальный сайт Евразийской экономической комиссии <http://www.eurasiancommission.org/>, 19.06.2014) (далее - ТР ТС 021/2011)

⁹ Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.04.2003 № 80, зарегистрированным Минюстом России 12.05.2003, регистрационный № 4526

¹⁰ Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 17.04.2003 № 53, зарегистрированным Минюстом России 05.05.2003, регистрационный № 4500, с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 25.04.2007 № 20 (зарегистрировано Минюстом России 05.06.2007, регистрационный № 9598)

¹¹ Правила обращения с отходами производства и потребления в части осветительных устройств, электрических ламп, ненадлежащие сбор, накопление, использование, обезвреживание, транспортирование и размещение которых может повлечь причинение вреда жизни, здоровью граждан, вреда животным, растениям и окружающей среде, утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 03.09.2010 № 681 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2010, № 37, ст. 4695; 2013, № 40 (часть III), ст. 5086) (далее - Правила, утвержденные постановлением № 681)

¹² Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.06.2017 № 83, зарегистрированным Минюстом России 27.09.2017, регистрационный № 48345

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы ¹	Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования
	<ul style="list-style-type: none"> - по качеству воды; - по обустройству зон санитарной охраны источника водоснабжения? 		водоснабжения. Санитарная охрана источников» ¹³ (далее - СанПиН 2.1.4.1175-02)
3.3	<p>Соответствует ли гигиеническим требованиям качество воды в системах водоснабжения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - по результатам производственного контроля – по микробиологическим и паразитологическим показателям; - по результатам производственного контроля – по химическому составу; - по результатам производственного контроля – по органолептическим свойствам; - по результатам производственного контроля – по показателям радиационной безопасности; - по результатам лабораторного контроля в период проведения надзорных мероприятий – по микробиологическим и паразитологическим показателям; - по результатам лабораторного контроля в период проведения надзорных мероприятий – по химическому составу; - по результатам лабораторного контроля в период проведения надзорных мероприятий – по показателям радиационной безопасности? 		<p>пункт 3.2, 16.3, 17.3, 17.4 СП 2.3.6.1079-01;</p> <p>пункты 8.1 - 8.7 СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»¹⁴ (далее - СП 3.1.7.2616-10); пункты 3.1 - 3.6.1 СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»¹⁵ (далее - СанПиН 2.1.4.1074-01); статья 12 ТР ТС 021/2011</p>

¹³ Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 25.11.2002 № 40, зарегистрированным Минюстом России 20.12.2002, регистрационный № 4059

¹⁴ Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.04.2010 № 36, зарегистрированным Минюстом России 08.06.2010, регистрационный № 17526, с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 21.01.2011 № 10 (зарегистрировано Минюстом России 14.03.2011, регистрационный № 20089)

¹⁵ Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.09.2001 № 24, зарегистрированным Минюстом России 31.10.2001, регистрационный № 3011, с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.04.2009 № 20 (зарегистрировано Минюстом России 05.05.2009, регистрационный № 13891), от 25.02.2010 № 10 (зарегистрировано Минюстом России 22.03.2010, регистрационный № 16679), от 28.06.2010 № 74 (зарегистрировано Минюстом России 30.07.2010, регистрационный № 18009)

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы ¹	Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования
3.4	Обеспечено ли предприятие (объект) общественного питания достаточным количеством холодной и горячей воды для изготовления безопасной пищевой продукции?		пункт 3.3 СП 2.3.6.1079-01; статья 12 ТР ТС 021/2011
3.5	Оборудованы ли все производственные цеха раковинами с подводкой горячей и холодной воды?		пункт 3.3 СП 2.3.6.1079-01
3.6	Соответствует ли горячая вода в точке разбора требованиям к температуре (не ниже 65°C)?		пункт 3.3 СП 2.3.6.1079-01
3.7	Соблюдается ли запрет на использование горячей воды из системы водяного отопления для технологических, хозяйственно-бытовых целей, а также для обработки технологического оборудования, тары, инвентаря и помещений?		пункт 3.4 СП 2.3.6.1079-01
3.8	Соблюдается ли запрет на сброс неочищенных сточных вод в открытые водоемы и на прилегающую территорию, а также на устройство поглощающих колодцев?		пункты 3.7, 3.9 СП 2.3.6.1079-01
3.9	<p>Соответствует ли система внутренней канализации требованиям:</p> <ul style="list-style-type: none"> - по организации отдельных выпусков производственной и хозяйственно-бытовой канализации; - по наличию воздушных разрывов при присоединении технологического оборудования и моечных ванн к приемным устройствам канализации; - по наличию гидравлических затворов (сифонов) на приемниках стоков; - по прокладке канализационных стояков в производственных и складских помещениях в оштукатуренных коробах без ревизий; - по оборудованию сливными трапами с уклоном пола к ним в производственных цехах; - по оборудованию сливными трапами с уклоном пола к ним в моечных; - по оборудованию сливными трапами с уклоном пола к ним в дефростерах; 		пункты 3.7 - 3.13, 16.3, 17.6 СП 2.3.6.1079-01

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы ¹	Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования
	- по оборудованию сливными трапами с уклоном пола к ним в загрузочных?		
3.10	Соблюдается ли запрет на прокладку внутренних канализационных сетей с бытовыми и производственными стоками под потолком обеденных залов, производственных и складских помещений?		пункт 3.10 СП 2.3.6.1079-01
3.11	Соблюдается ли запрет на объединение сетей бытовой и производственной канализации предприятий (объектов) общественного питания, размещенных в жилых зданиях и зданиях иного назначения, с хозяйственно-фекальной канализацией этих зданий?		пункт 3.11 СП 2.3.6.1079-01
3.12	Соблюдаются ли требования по оборудованию предприятий (объектов) общественного питания:		пункт 3.14 СП 2.3.6.1079-01
	- туалетами для посетителей;		
	- раковинами для мытья рук посетителей?		
3.13	Соблюдается ли запрет на наличие совмещенных туалетов для персонала и посетителей?		пункт 3.14 СП 2.3.6.1079-01
4. Требования к условиям труда			
4.1	Соответствуют ли показатели микроклимата производственных помещений и помещений для посетителей гигиеническим требованиям:		глава II, пункт 2.2.4, таблицы 2.1 и 2.3, приложения 4 и 5 СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах» ¹⁶ (далее - СанПиН 2.2.4.3359-16); пункт 4.2 СП 2.3.6.1079-01
	- по температуре воздуха;		
	- по температуре поверхностей;		
	- по относительной влажности воздуха;		
	- по скорости движения воздуха;		
	- по интенсивности теплового облучения?		
4.2	Соответствует ли естественное и искусственное освещение санитарно-эпидемиологическим требованиям в помещениях:		пункты 4.13 - 4.17 СП 2.3.6.1079-01; пункт 186, строки 70-78 таблицы 2 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и
	- производственных;		

¹⁶ Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 21.06.2016 № 81, зарегистрированным Минюстом России 08.08.2016, регистрационный № 43153

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы ¹	Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования
	<ul style="list-style-type: none"> - складских; - санитарно-бытовых; - административно-хозяйственных? 		совмещенному освещению жилых и общественных зданий» ¹⁷ (далее - СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03); глава X СанПиН 2.2.4.3359-16
4.3	<p>Соответствует ли освещенность в помещениях предприятия (объекта) общественного питания требованиям нормативов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - по средней освещенности на рабочей поверхности; - по коэффициенту пульсации; - по объединенному показателю дискомфорта; - по коэффициенту естественной освещенности? 		<p>пункт 4.13 СП 2.3.6.1079-01; строки 70-78 таблицы 2 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03; глава X СанПиН 2.2.4.3359-16, в том числе:</p> <p>подпункт «а» пункта 10.2.1 СанПиН 2.2.4.3359-16</p> <p>подпункт «б» пункта 10.2.1 СанПиН 2.2.4.3359-16</p> <p>подпункт «в» пункта 10.2.1 СанПиН 2.2.4.3359-16</p> <p>подпункт «г» пункта 10.2.1 СанПиН 2.2.4.3359-16</p>
4.4	<p>Соответствуют ли уровни шума гигиеническим требованиям на рабочих местах:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в производственных помещениях; - в обеденных залах; - на открытых площадках? 		пункты 4.18 - 4.20 СП 2.3.6.1079-01; глава III СанПиН 2.2.4.3359-16
4.5	<p>Соответствуют ли уровни вибрации гигиеническим требованиям на рабочих местах:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в производственных помещениях; - в обеденных залах; - на открытых площадках? 		пункты 4.18 - 4.20 СП 2.3.6.1079-01; глава IV СанПиН 2.2.4.3359-16
4.6	<p>Соответствуют ли уровни воздействия физических факторов на население от предприятия (объекта) общественного питания, размещенного в жилом или общественном здании, установленным требованиям:</p> <ul style="list-style-type: none"> - по уровням шума; - по уровням вибрации? 		пункт 3.2 СанПиН 2.1.2.2645-10; пункты 2.2, 4.18-4.19 СП 2.3.6.1079-01; главы III-IV СанПиН 2.2.4.3359-16

¹⁷ Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.04.2003 № 34, зарегистрированным Минюстом России 23.04.2003, регистрационный № 4443, с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.03.2010 № 20 (зарегистрировано Минюстом России 08.04.2010, регистрационный № 16824)

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы ¹	Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования
4.7	Обеспечивается ли производственный контроль за воздействием на работников физических факторов (микроклимат, шум, вибрация, освещенность) и за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений?		глава IV, пункт 14.3 СП 2.3.6.1079-01; СанПиН 2.2.4.3359-16; СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03; ГН 2.2.5.1313-03 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны» ¹⁸ (далее - ГН 2.2.5.1313-03); ГН 2.2.5.2308-07 «Ориентировочные безопасные уровни воздействия (ОБУВ) вредных веществ в воздухе рабочей зоны» ¹⁹ (далее - ГН 2.2.5.2308-07)
4.8	Проводятся ли мероприятия по снижению негативного воздействия на работников факторов производственной среды и поддержанию их нормируемых показателей:		пункты 2.2, 4.4, 4.5, 4.7, 4.8, 4.10, 4.11, 4.14, 4.15, 4.17, 4.20 СП 2.3.6.1079-01
	- по освещенности;		
	- по микроклимату;		
	- по уровням шума;		
	- по уровням вибрации;		
	- по содержанию вредных веществ в воздухе рабочей зоны?		
4.9	Соблюдаются ли требования к организации системы вентиляции?		пункты 4.4 - 4.7 СП 2.3.6.1079-01
5. Устройство и содержание помещений			
5.1	Соблюдаются ли требования по обеспечению последовательности (поточности) технологических процессов, исключая встречные		пункты 5.1, 9.12 СП 2.3.6.1079-01; пункт 1 статьи 14 ТР ТС 021/2011

¹⁸ Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.04.2003 № 76, зарегистрированным Минюстом России 19.05.2003, регистрационный № 4568, с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 24.12.2003 № 160 (зарегистрировано Минюстом России 22.01.2004, регистрационный № 5465), от 22.08.2006 № 24 (зарегистрировано Минюстом России 14.09.2006, регистрационный № 8248), от 30.07.2007 № 56 (зарегистрировано Минюстом России 06.09.2007, регистрационный № 10110), от 22.01.2009 № 3 (зарегистрировано Минюстом России 17.02.2009, регистрационный № 13378); от 03.09.2009 № 56 (зарегистрировано Минюстом России 13.10.2009, регистрационный № 15014), от 25.10.2010 № 137 (зарегистрировано Минюстом России 11.11.2010, регистрационный № 18939); от 12.07.2011 № 96 (зарегистрировано Минюстом России 28.09.2011, регистрационный номер 21913), от 16.09.2013 № 48 (зарегистрировано Минюстом России 15.10.2013, регистрационный № 30186), от 29.06.2017 № 91 (зарегистрировано Минюстом России 15.08.2017, регистрационный № 47777)

¹⁹ Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.12.2007 № 89, зарегистрированным Минюстом России 21.01.2008, регистрационный № 10920, с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.01.2009 № 2 (зарегистрировано Минюстом России 16.02.2009, регистрационный № 13345), от 03.09.2009 № 55 (зарегистрировано Минюстом России 13.10.2009, регистрационный № 15013), от 02.08.2010 № 94 (зарегистрировано Минюстом России 08.09.2010, регистрационный № 18385), от 15.11.2013 № 61 (зарегистрировано Минюстом России 24.12.2013, регистрационный № 30757), от 21.10.2016 № 161 (зарегистрировано Минюстом России 09.11.2016, регистрационный № 44278)

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы ¹	Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования
	<p>потоки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции; - использованной и чистой посуды; - встречного движения посетителей и персонала? 		
5.2	<p>Соблюдены ли требования по отделке поверхностей производственных, складских и обеденных (залов), моечных и санитарно-бытовых (душевые, туалетные) помещений:</p> <ul style="list-style-type: none"> - потолков; - стен; - полов? 		<p>пункты 5.5-5.8, 5.16 СП 2.3.6.1079-01; пункт 5 статьи 14 ТР ТС 021/2011</p>
5.3	<p>Соблюдается ли требование по использованию бактерицидных ламп:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в помещениях или зонах для приготовления холодных блюд; - в помещениях или зонах для приготовления мягкого мороженого; - в помещениях или зонах для приготовления крема; - в помещениях или зонах для отделки тортов и пирожных; - в помещениях (участках) по порционированию готовых блюд, упаковке и формированию наборов готовых блюд? 		<p>пункты 5.9, 10.2 СП 2.3.6.1079-01; пункты 1, 3, 5, 6, 9 - 18 Правил, утвержденных постановлением № 681</p>
5.4	<p>Используются ли бактерицидные лампы в соответствии с инструкцией по их эксплуатации?</p>		<p>пункт 5.9 СП 2.3.6.1079-01</p>
5.5.	<p>Имеется ли защитная арматура на осветительных приборах в целях предотвращения попадания осколков на продукцию в случае их повреждения?</p>		<p>пункт 4.15 СП 2.3.6.1079-01</p>
5.6	<p>Соблюдается ли запрет на размещение светильников над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами?</p>		<p>пункт 4.15 СП 2.3.6.1079-01</p>
5.7	<p>Определена ли периодичность проведения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений; - чистки, мойки и дезинфекции 		<p>пункты 6.4, 5.11 - 5.15 СП 2.3.6.1079-01; подпункт 7 пункта 3 статьи 11 ТР ТС 021/2011</p>

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы ¹	Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования
	технологических оборудования и инвентаря; - влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств; - уборки обеденных столов; - генеральных уборок всех помещений?		
5.8.	Есть ли в наличии отдельный инвентарь для уборки помещений, промаркированный в зависимости от вида помещения, а также обеспечены ли условия хранения данного инвентаря и используемых для уборки моющих средств: - для производственных помещений; - для складских помещений; - для вспомогательных помещений; - для туалетов?		пункт 5.13 СП 2.3.6.1079-01
5.9	Обеспечена ли защита от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых?		пункты 12.1-12.3 СП 2.3.6.1079-01; пункт 1 статьи 14 ТР ТС 021/2011; главы I - III, V СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий» ²⁰ (далее - СП 3.5.3.3223-14); пункт 3.3 СанПиН 3.5.2.3472-17; пункты 1.1 - 4.4 СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» ²¹ (далее - СП 3.5.1378-03)
5.10	Осуществляются ли на предприятии (объекте) общественного питания мероприятия: - по дератизации; - по дезинсекции; - по дезинфекции?		пункты 12.1-12.3, 15.1 СП 2.3.6.1079-01; пункт 1 статьи 14 ТР ТС 021/2011; главы I-III, V СП 3.5.3.3223-14; пункты 1.1-4.4 СП 3.5.1378-03; пункты 2.1-2.2 СанПиН 3.5.2.3472-17
5.11	Проводятся ли на предприятии (объекте) общественного питания мероприятия по защите от синантропных членистоногих?		раздел IV СанПиН 3.5.2.3472-17
5.12	Выполняются ли на предприятии (объекте) общественного питания		пункты 5.11, 9.13 СП 2.3.6.1079-01; пункт 1 статьи 16 ТР ТС 021/2011;

²⁰ Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.09.2014 № 58, зарегистрированным Минюстом России 26.02.2015, регистрационный № 36212

²¹ Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 09.06.2003 № 131, зарегистрированным Минюстом России 19.06.2003, регистрационный № 4757

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы ¹	Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования
	<p>мероприятия по сбору, временному хранению и удалению отходов:</p> <p>- образующихся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;</p> <p>- иных отходов из производственных помещений?</p>		<p>пункт 4.5 СанПиН 3.5.2.3472-17; статьи 1, 11, 25, 26 Федерального закона от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»²²</p>
6. Оборудование, инвентарь, посуда, тара			
6.1	<p>Имеется ли на предприятии (объекте) общественного питания в наличии оборудование, инвентарь, посуда, тара:</p> <p>- изготовленные из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами;</p> <p>- промаркированные в соответствии с изготавливаемым (обрабатываемым) на них пищевым продуктом?</p>		<p>пункты 6.1, 6.2, 6.5, 6.8, 6.10, 9.8, 16.5, 18.2 СП 2.3.6.1079-01; пункт 1 статьи 15 ТР ТС 021/2011</p>
6.2	<p>Находится ли используемое оборудование в исправном состоянии?</p>		<p>пункты 6.1, 6.2, 6.5, 6.8, 6.10, 9.8 СП 2.3.6.1079-01; пункт 1 статьи 15 ТР ТС 021/2011</p>
6.3	<p>Соответствует ли количество одновременно используемой столовой посуды и приборов потребностям предприятия (объекта) общественного питания?</p>		<p>пункты 6.1, 6.2, 6.8, 6.10 СП 2.3.6.1079-01</p>
6.4	<p>Соответствует ли количество разделочного инвентаря для обеспечения технологических процессов?</p>		<p>пункты 6.1, 6.2, 6.5, 9.8 СП 2.3.6.1079-01; пункт 1 статьи 15 ТР ТС 021/2011;</p>
6.5	<p>Соблюдаются ли необходимые условия для мытья и обработки:</p> <p>- столовой посуды и приборов;</p> <p>- кухонной посуды;</p> <p>- оборотной тары;</p> <p>- разделочного инвентаря, колоды для разруба мяса?</p>		<p>пункты 6.6, 6.7, 6.11-6.18, 6.10. 6.20, 6.22, 10.7 - 10.11 СП 2.3.6.1079-01</p>
6.6	<p>Имеются ли на рабочем месте инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств?</p>		<p>пункт 6.21 СП 2.3.6.1079-01</p>

²²Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, № 26, ст. 3009; 2017, № 1 (часть 1), ст. 27

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы ¹	Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования
6.7	Применяются ли только прошедшие государственную регистрацию моющие средства для мытья посуды?		пункт 5.15 СП 2.3.6.1079-01
6.8	Организовано ли хранение моющих и дезинфицирующих средств в отведенном месте в таре изготовителя?		пункт 5.15 СП 2.3.6.1079-01
6.9	Соблюдается ли запрет на использование для мытья посуды и инвентаря щеток с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна?		пункт 6.19 СП 2.3.6.1079-01
6.10	Соблюдаются ли требования к проведению в конце рабочего дня дезинфекции всей столовой посуды и приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению?		пункт 6.15 СП 2.3.6.1079-01
6.11	Соблюдаются ли требования к просушиванию кухонной посуды (в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах)?		пункт 6.16 СП 2.3.6.1079-01
6.12	Соблюдаются ли условия хранения столовых приборов, подносов?		пункты 6.18, 6.20 СП 2.3.6.1079-01
6.13	Соблюдается ли запрет на хранение столовых приборов россыпью на подносах?		пункт 6.18 СП 2.3.6.1079-01
6.14	Соблюдается ли требование по ежедневной обработке кассет для столовых приборов?		пункт 6.18 СП 2.3.6.1079-01
7. Транспортировка, приём, хранение пищевой продукции			
7.1	Осуществляется ли транспортирование пищевой продукции в условиях, обеспечивающих установленные изготовителем условия хранения, и исключающих её загрязнение?		пункты 7.1- 7.6, 7.8, 9.9, 9.11 СП 2.3.6.1079-01; пункты 1 - 6 статьи 17 ТР ТС 021/2011
7.2	Имеют ли лица, сопровождающие пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку: - санитарную одежду (халат, рукавицы) (для водителей и грузчиков);		пункты 7.3, 15.1 СП 2.3.6.1079-01; пункт 10 статьи 17 ТР ТС 021/2011; пункт 10.6 СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций» ²³ (далее -

²³ Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 09.10.2013 № 53, зарегистрированным Минюстом России 14.03.2014, регистрационный № 31602

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы ¹	Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования
	- личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о: - прохождении медицинских осмотров; - результатах лабораторных исследований; - выполнении прививок; - прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации?		СП 3.1.1.3108-13); приказ ²⁴ ; пункт 4.2 СП 3.1.7.2616-10; главы VII-VIII СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» ²⁵ (далее - СП 3.1/3.2.3146-13); статьи 1-4, 9-11 Федерального закона ²⁶ ; СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза» ²⁷ (далее - СП 3.2.3110-13); статьи 29, 34-36 Федерального закона ²⁸
7.3	Сопровождается ли поступающая на предприятие (объект) общественного питания пищевая продукция товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции?		пункт 3 статьи 5 ТР ТС 021/2011; пункты 7.7, 7.8 СП 2.3.6.1079-01
7.4	Соблюдаются ли на предприятии (объекте) общественного питания меры по профилактике сальмонеллеза и других инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) при приеме продукции?		пункт 7.8 СП 2.3.6.1079-01; пункт 4.2, глава VIII СП 3.1.7.2616-10
7.5	Осуществляется ли хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых для изготовления пищевой продукции, в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ?		пункт 4 статьи 13 ТР ТС 021/2011

²⁴ Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» (зарегистрирован Минюстом России 21.10.2011, регистрационный № 22111, с изменениями, внесенными приказами Минздрава России от 15.05.2013 № 296н (зарегистрирован Минюстом России 03.07.2013, регистрационный № 28970), от 05.12.2014 № 801н (зарегистрирован Минюстом России 03.02.2015, регистрационный № 35848) (далее - приказ Минздравсоцразвития России № 302н)

²⁵ Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 16.12.2013 № 65, зарегистрированным Минюстом России 16.04.2014, регистрационный № 32001

²⁶ Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, № 38, ст. 4736; 2015, № 14, ст. 2008) (далее - Федеральный закон № 157-ФЗ)

²⁷ Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.10.2013 № 57, зарегистрированным Минюстом России 20.01.2014, регистрационный № 31053

²⁸ Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650; 2017, N 31 (часть I), ст. 4770) (далее - Федеральный закон № 52-ФЗ)

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы ¹	Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования
7.6	Соблюдаются ли требования к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции?		пункты 7, 8 статьи 17 ТР ТС 021/2011; пункт 7.9, 7.11 - 7.28 СП 2.3.6.1079-01; СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» ²⁹ (далее - СанПиН 2.3.2.1324-03)
7.7	Сохраняется ли маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции до полного использования продукта?		пункт 7.29 СП 2.3.6.1079-01
8. Приготовление блюд и кулинарных изделий			
8.1	Соблюдается ли на предприятии (объекте) общественного питания поточность технологических процессов, исключая встречные или перекрестные потоки: - продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции; - загрязненного и чистого инвентаря?		пункты 5.1, 6.3, 8.4 СП 2.3.6.1079-01; подпункт 1 пункта 1 статьи 14 ТР ТС 021/2011
8.2	Изготавливается ли кулинарная продукция в соответствии с технологическими инструкциями (технической документацией), регламентирующими технологию её изготовления?		пункты 8.2, 9.10 СП 2.3.6.1079-01
8.3	Обеспечивается ли проведение производственного контроля на предприятии (объекте) общественного питания в соответствии с программой производственного контроля?		статьи 11, 29, 32 Федерального закона № 52-ФЗ; статьи 10, 11 ТР ТС 021/2011; пункты 8.16, глава XIV, пункт 16.10 СП 2.3.6.1079-01; СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» ³⁰ (далее - СП 1.1.1058-01);

²⁹ Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98, зарегистрированным Минюстом России 06.06.2003, регистрационный № 4654

³⁰ Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 № 18, зарегистрированным Минюстом России 30.10.2001, регистрационный № 3000, с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.03.2007 № 13 (зарегистрировано Минюстом России 26.04.2007, регистрационный № 9357)

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы ¹	Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования
8.4	Обеспечено ли на предприятии (объекте) общественного питания в рамках производственного контроля при осуществлении процессов изготовления пищевой продукции внедрение и поддержание процедур, основанных на принципах ХАССП (Система анализа опасных факторов и критических точек контроля)?		статьи 10, 11 ТР ТС 021/2011; СП 1.1.1058-01
8.5	Соблюдаются ли требования к обработке продовольственного (пищевого) сырья и приготовлению блюд кулинарных и кондитерских изделий?		пункты 8.1 - 8.27, 10.14, 18.4 СП 2.3.6.1079-01; пункты 8.1 - 8.6 СП 3.1.7.2616-10
8.6	Соблюдаются ли при приготовлении блюд режимы термической обработки продуктов (температура и длительность обработки)?		пункты 8.13 - 8.16, 18.4 СП 2.3.6.1079-01
8.7	Соблюдается ли запрет на изготовление и использование видов пищевой продукции, запрещенных к изготовлению и использованию на предприятии (объекте) общественного питания?		пункт 8.24 СП 2.3.6.1079-01
8.8	Соблюдаются ли условия и сроки хранения готовых блюд до реализации?		пункты 9.2, 9.3, 18.3.5 СП 2.3.6.1079-01
8.9	Проводится ли ежедневный контроль качества фритюрных жиров с регистрацией в журнале учета использования фритюрных жиров?		пункт 8.16 СП 2.3.6.1079-01
8.10	Соблюдаются ли запреты на хранение в производственных цехах: - бьющихся предметов, зеркал, комнатных растений, личной и производственной (специальной) одежды и обуви персонала; - веществ и материалов, не используемых при изготовлении пищевой продукции (в том числе моющих и дезинфицирующих средств, за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования)?		пункт 5.10 СП 2.3.6.1079-01; пункты 3, 4 статьи 14 ТР ТС 021/2011

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы ¹	Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования
8.11	Проходят ли работники, занятые изготовлением пищевой продукции, контактирующие с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры?		пункты 6-7 статьи 11 ТР ТС 021/2011; пункты 13.1-13.4 СП 2.3.6.1079-01; пункт 10.6 СП 3.1.1.3108-13; приказ Минздравсоцразвития России № 302н; пункт 4.2 СП 3.1.7.2616-10; глава VII СП 3.1/3.2.3146-13; пункт 1.8 СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей» ³¹ ; пункт 4.2 СП 3.1.7.2616-10
8.12	Соблюдается ли работниками при осуществлении производственной деятельности запрет на: - ношение ювелирных и иных украшений, часов; - застегивание специальной одежды булавками?		пункт 13.4 СП 2.3.6.1079-01; пункт 8.1 СанПиН 2.4.4.3155-13
8.13	Соблюдается ли работниками требование к наличию коротко подстриженных ногтей и отсутствию покрытия ногтей лаком?		пункт 13.4 СП 2.3.6.1079-01; пункт 8.1 СанПиН 2.4.4.3155-13
9. Реализация продукции общественного питания			
9.1	Соответствуют ли готовые блюда следующим требованиям к их температуре при раздаче: - горячие блюда (супы, соусы, напитки) – не ниже 75 ⁰ С; - вторые блюда и гарниры – не ниже 65 ⁰ С; - холодные супы, напитки – не выше 14 ⁰ С?		пункт 9.2, 18.5 СП 2.3.6.1079-01
9.2	Соответствуют ли готовые блюда требованиям к времени их реализации: - готовые первые и вторые блюда находятся на мармите или горячей плите не более 2 или 3 часов с момента изготовления; - салаты, винегреты, гастрономические		пункт 9.3, глава XI СП 2.3.6.1079-01

³¹ Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.12.2013 № 73, зарегистрированным Минюстом России 18.04.2014, регистрационный № 32024, с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.03.2017 № 38 (зарегистрировано Минюстом России 11.04.2017, регистрационный № 46337)

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы ¹	Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования
	продукты, другие холодные блюда и напитки выставляются в порционированном виде и реализуются в течение одного часа из охлаждаемой витрины;		
	- мягкое мороженное реализуется в месте его изготовления с выработкой непосредственно перед его отпуском потребителю?		
9.3	Соблюдаются ли требования к заправке соусами салатов, вторых блюд?		пункты 8.11, 9.3 СП 2.3.6.1079-01
9.4	Соответствует ли реализуемая пищевая продукция по показателям безопасности требованиям ТР ТС 021/2011 и технических регламентов на отдельные виды пищевой продукции?		пункты 2-3 статьи 1, пункты 1-5 статьи 7, статья 10 ТР ТС 021/2011
9.5	Соблюдается ли запрет на реализацию продукции собственного изготовления при истечении установленных сроков годности?		пункты 9.5, 9.6 СП 2.3.6.1079-01
9.6	Соблюдается ли запрет на включение в ассортимент отдельных видов блюд, запрещенных к реализации при осуществлении бортового питания?		пункт 18.3.4 СП 2.3.6.1079-01
9.7	Проводится ли учет подлежащей утилизации пищевой продукции?		статья 18 ТР ТС 021/2011
9.8	Соблюдается ли требование к хранению подлежащей утилизации пищевой продукции в условиях, которые исключают возможность несанкционированного доступа к ней?		статья 18 ТР ТС 021/2011
9.9	Отбираются ли и оставляются ли суточные пробы готовых блюд при организации питания организованных групп населения и кейтеринговом обслуживании?		пункт 14.3 СП 2.3.6.1079-01; пункт 9.26 СанПиН 2.4.4.3155-13
9.10	Имеется ли холодильник для хранения суточных проб?		пункт 14.3 СП 2.3.6.1079-01; пункт 9.26 СанПиН 2.4.4.3155-13
9.11	Обеспечено ли ведение: - бракеражных журналов; - журналов осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания; - журналов контроля качества фритюрных жиров;		пункт 9.1, 15.1 СП 2.3.6.1079-01; статьи 10,11 ТР ТС 021/2011; пункт 13.2, приложение 13 СанПиН 2.4.4.3155-13

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы ¹	Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования
	- журнала «Здоровье» и других?		
9.12	Производится ли вскрытие потребительских упаковок с пищевыми продуктами, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче в выделенном отдельном помещении, расположенном непосредственно в месте проведения мероприятия, при проведении кейтерингового обслуживания (или организации питания по заказам потребителей вне предприятия (объекта) общественного питания)?		пункт 9.7, глава XVIII СП 2.3.6.1079-01
9.13	Соблюдаются ли требования безопасности к процессам: - изготовления пищевой продукции; - хранения пищевой продукции; - реализации пищевой продукции; - утилизации пищевой продукции?		статья 1, глава 3, пункт 3 статьи 21 главы 4 ТР ТС 021/2011
9.14	Соблюдаются ли требования к реализации алкогольной и табачной продукции?		ТР ТС 021/2011; технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на табачную продукцию» (ТР ТС 035/2014) ³² (далее - ТР ТС 035/2014); Федеральный закон от 22.12.2008 № 268-ФЗ «Технический регламент на табачную продукцию» ³³ (далее – Федеральный закон № 268-ФЗ); Федеральный закон ³⁴ (далее – Федеральный закон № 171-ФЗ); Федеральный закон № 15-ФЗ
10. Личная гигиена персонала			
10.1	Оборудованы ли производственные помещения: - раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды; - моющими средствами для мытья рук; - устройствами для вытирания и (или)		пункты 13.4, 13.6, 13.7 СП 2.3.6.1079-01; подпункты 3, 4 пункта 2 статьи 14 ТР ТС 021/2011

³² Утвержден Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 12.11.2014 № 107 (официальный сайт Евразийской экономической комиссии <http://www.eurasiancommission.org/>, 10.12.2014)

³³ Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, № 52 (ч. 1), ст. 6223

³⁴ Федеральный закон от 22.11.1995 № 171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1995, № 48, ст. 4553; 2017, № 31 (часть I), ст. 4827) (далее – Федеральный закон № 171-ФЗ)

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы ¹	Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования
	сушки рук; - туалетами с раковинами для мытья рук; - вешалками для специальной (рабочей) одежды перед входом в тамбур туалета?		
10.2	Соблюдаются ли персоналом правила личной гигиены при изготовлении продукции общественного питания?		пункты 13.4, 13.6, 13.7 СП 2.3.6.1079-01; подпункт 9 пункта 3 статьи 10, подпункты 3, 4 пункта 2 статьи 14 ТР ТС 021/2011
10.3	Соблюдается ли запрет на прием пищи персоналом на рабочем месте?		пункт 13.4 СП 2.3.6.1079-01
10.4	Проводятся ли мероприятия по профилактике возникновения и распространения инфекционных заболеваний в части запрета допуска к работам, связанным с изготовлением, хранением, транспортированием и реализацией пищевой продукции: - лиц, больных инфекционными заболеваниями; - лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями; - лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний; - лиц с подозрением на инфекционные заболевания?		пункт 7 статьи 11, пункт 11 статьи 17 ТР ТС 021/2011; пункт 13.5 СП 2.3.6.1079-01; пункт 10.7 СП 3.1.1.3108-13; СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза» ³⁵ (далее - СП 3.1.2.3114-13); СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии» ³⁶ (далее - СП 3.1.2.3109-13)
10.5	Проводится ли ответственным лицом перед началом смены в холодном, горячем и кондитерском цехах, у работников, занятых приготовлением, порционированием и сервировкой блюд, их раздачей, а также в организациях, вырабатывающих мягкое мороженое: - осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи; - опрос на наличие дисфункции желудочно-кишечной системы; - отстранение работников от работы при наличии признаков и симптомов		пункт 7 статьи 11 ТР ТС 021/2011; пункт 13.5 СП 2.3.6.1079-01; пункт 10.7 СП 3.1.1.3108-13; СП 3.1.2.3114-13; СП 3.1.2.3109-13

³⁵ Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.10.2013 № 60, зарегистрированным Минюстом России 06.05.2014, регистрационный № 32182

³⁶ Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 09.10.2013 № 54, зарегистрированным Минюстом России 20.05.2014, регистрационный № 32331

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы ¹	Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования
	заболеваний; - занесение результатов осмотра работников в специальный прошнурованный и с пронумерованными страницами журнал?		

(инициалы, фамилия, должность
представителя проверяемого субъекта)

(подпись)

(дата)

20__ г.

(инициалы, фамилия, должность
должностного лица, проводящего плановую
проверку и заполняющего проверочный лист)

(подпись)

(дата)

20__ г.