

Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24 декабря 2021 г. N 808 "Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), применяемых Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, ее территориальными органами и подведомственными ей федеральными государственными учреждениями при проведении плановых контрольных (надзорных) мероприятий (рейдовых осмотров, выездных проверок) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за эксплуатацией помещений..."

Приложение N 2
к приказу Роспотребнадзора
от 24.12.2021 N 808

ФОРМА

поле для
нанесения
QR-кода

Проверочный лист

(список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), применяемый Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, ее территориальными органами и федеральными государственными учреждениями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований на предприятиях, осуществляющих деятельность по предоставлению услуг общественного питания, за исключением общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных, медицинских услуг

1. Наименование вида контроля, включенного в единый реестр видов федерального государственного контроля (надзора):

2. Наименование контрольного (надзорного) органа:

3. Реквизиты нормативного правового акта об утверждении формы проверочного листа:

4. Вид контрольного (надзорного) мероприятия:

5. Дата заполнения проверочного листа:

6. Объект государственного контроля (надзора), в отношении которого проводится контрольное (надзорное) мероприятие:

7. Фамилия, имя и отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя, его идентификационный номер налогоплательщика и (или) основной государственный регистрационный номер индивидуального предпринимателя, адрес регистрации индивидуального предпринимателя, наименование юридического лица, его идентификационный номер налогоплательщика и (или) основной государственный регистрационный номер, адрес юридического лица в пределах места нахождения юридического лица (его филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), являющихся контролируруемыми лицами:

8. Место (места) проведения контрольного (надзорного) мероприятия с заполнением проверочного листа:

9. Реквизиты решения контрольного (надзорного) органа о проведении контрольного (надзорного) мероприятия, подписанного уполномоченным должностным лицом контрольного (надзорного) органа:

10. Учетный номер контрольного (надзорного) мероприятия:

11. Должность, фамилия и инициалы должностного лица контрольного (надзорного) органа, в должностные обязанности которого в соответствии с положением о виде контроля, должностным регламентом или должностной инструкцией входит осуществление полномочий по виду контроля, в том числе проведение контрольных (надзорных) мероприятий, проводящего контрольное (надзорное) мероприятие и заполняющего проверочный лист:

12. Список контрольных вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований:

N	Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Применяется	
	I. Общие положения обязательных требований					
1.	Представлено ли					пункт 3 Правил

	юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем уведомление в органы Роспотребнадзора о начале осуществления предпринимательской деятельности?					представления уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности
	II. Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания					
2.	Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции?					пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 N 32 (зарегистрировано Минюстом России 11.11.2020, регистрационный N 60833) , которые действуют до 01.01.2027 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20); пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 статья 22 Федерального закона

						от 02.01.2000 N 29-ФЗ
3.	Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции?					пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ
4.	Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля?					пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ
5.	Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в					пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011

	соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля?					статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ
6.	Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Евразийского экономического союза (Таможенного союза) на отдельные виды пищевой					пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ

	продукции?					
7.	Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции?					пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ
8.	Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции?					пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ
9.	Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания содержание производственных помещений, технологического					пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ

	оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции?					
10.	Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции?					<p>пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ</p>
11.	Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и					<p>пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ</p>

	инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции?					
12.	Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным техническими регламентами?					пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ
13.	Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания прослеживаемость пищевой продукции?					пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ
14.	Осуществляется ли прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, обеспечивающей					пункт 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; абзацы 5, 6 и 7 пункта 2 статьи 3 , статья 19 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ; пункт 3 статья 5, статья 21 ТР ТС 021/2011;

	прослеживаемость данной продукции, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных техническими регламентами?					часть 4.1 и часть 4.2 статьи 4 ТР ТС 022/2011
15.	Осуществляется ли контроль за условиями и режимом перевозки пищевой продукции, продовольственного сырья, материалов и изделий в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции, при их приеме в предприятие общественного питания?					пункт 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; абзацы 5, 6 и 7 пункта 2 статьи 3, статья 19 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ; пункт 3 статья 5, статья 21 ТР ТС 021/2011; часть 4.1 и часть 4.2 статьи 4 ТР ТС 022/2011
16.	Осуществляется ли контроль за использованием при перевозке пищевой продукции и продовольственного сырья специально предназначенных или специально оборудованных для таких целей транспортных средств в соответствии с требованиями технических регламентов?					пункт 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; абзацы 5, 6 и 7 пункта 2 статьи 3, статья 19 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ; пункт 3 статья 5, статья 21 ТР ТС 021/2011; часть 4.1 и часть 4.2 статьи 4 ТР ТС 022/2011
17.	Соответствуют ли продовольственное сырье, готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в					пункт 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; статьи 5, 7 ТР ТС 021/2011; пункт 1 статьи 3 Федерального закона

	предприятиях общественного питания, требованиям технических регламентов?					от 02.01.2000 N 29-ФЗ
18.	Соблюдаются ли требования к процессам утилизации пищевой продукции и продовольственного сырья, несоответствующей установленным требованиям, в том числе пищевой продукции с истекшими сроками годности?					пункт 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; статьи 5 и 18 ТР ТС 021/2011
19.	Соблюдается ли требование по реализации пищевой продукции предприятием общественного питания без оказания услуг общественного питания (вне предприятия общественного питания) при наличии документов, подтверждающих соответствие пищевой продукции обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии)?					пункт 2.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; статья 5, статьи 21-24 ТР ТС 021/2011;
20.	Соответствует ли планировка, конструкция, размещение и размер производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, требованиям технического регламента?					пункт 2.5, 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; статьи 10 и 14 ТР ТС 021/2011
21.	Обеспечивается ли в предприятии общественного питания последовательность					пункт 2.5, 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; статьи 10 и 14 ТР ТС

	(поточность) технологических процессов, исключая встречающиеся потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала?					021/2011
22.	Соблюдается ли запрет на работу с использованием продовольственного сырья на предприятии общественного питания, работающего с полуфабрикатами и не имеющего цехового деления?					пункт 2.5, 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; статьи 10 и 14 ТР ТС 021/2011
23.	Соблюдаются ли на месте обслуживания требования к изготовлению блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов (наличие оборудования, позволяющего осуществлять доготовку полуфабрикатов), а также соблюдаются ли условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов?					пункт 2.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; часть 7 статьи 17, часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011, часть 4 статьи 13 ТР ТС 021/2011
24.	Производится ли изготовление продукции в соответствии с ассортиментом, по технологическим документам, в том числе технологической карте и/или технико-технологической карте и/или					пункт 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; пункт 1 статьи 17 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ; пункт 1 часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011

	технологической инструкции, разработанными в соответствии с установленными требованиями и утвержденными руководителем организации или уполномоченным им лицом?					
25.	Соответствуют ли наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, наименованиям, указанным в технологических документах?					пункт 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; пункт 1 статьи 17 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ; пункт 1 часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011
26.	Оснащено ли предприятие общественного питания достаточным для реализации технологического процесса количеством:					пункт 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; статья 1, пункт 3 статьи 29 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ, статья 15 ТР ТС 021/2011
	- технологического, холодильного, моечного оборудования?					
	- инвентарем, посудой, тарой?					
27.	Соответствуют ли материалы и изделия, применяемые для производства, упаковки, хранения, перевозок, реализации и использования пищевых продуктов, в том числе технологическое оборудование, приборы и устройства, тара, посуда, столовые принадлежности, требованиям, предъявляемым к материалам и изделиям, контактирующим с пищевой продукцией? Обеспечивают ли					пункт 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; статья 15 ТР ТС 021/2011 статья 5 технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 N 769 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru , 2011) (далее - ТР ТС

	изделия, применяемые для производства, упаковки, хранения, перевозок, реализации и использования пищевых продуктов, в том числе технологическое оборудование, приборы и устройства, тара, посуда, условия хранения, изготовления, перевозки и реализации пищевой продукции?					005/2011); раздел 16 главы II Единых санитарных требований; статья 3 , пункт 5 статьи 17 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ
28.	Соответствует ли холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены требованиям, предъявляемым к питьевой воде?					пункт 2.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; раздел IV СанПиН 2.1.3684-21 раздел III таблицы N 3.1, 3.5 , 3.12 СанПиН 1.2.3685-21 статья 12 ТР ТС 021/2011 , статья 19 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ
29.	Соблюдаются ли санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях при размещении предприятий общественного питания в жилых зданиях?					пункт 2.11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; СанПиН 2.1.3684-21 ; разделы I, V, VIII СанПиН 1.2.3685-21
30.	Оборудована ли система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения?					пункт 2.12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; СанПиН 2.1.3684-21
31.	Оборудованы ли зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками					пункт 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; раздел III СанПиН 2.1.3684-21 ; СанПиН 1.2.3685-21 ;

	выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений?					<p>пункты 4.21, 4.42 СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.12.2020 N 40 (зарегистрировано Минюстом России 29.12.2020, регистрационный N 61893), которые действуют до 01.01.2027;</p> <p>пункты 129-130 главы VIII СанПиН 2.1.3684-21; главы II, V СанПиН 1.2.3685-21</p>
32.	Обеспечены ли помещения отделки кондитерских изделий приточной системой вентиляции с противопыльными и бактерицидными фильтрами?					<p>пункт 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; часть 2 статьи 14 ТР ТС 021/2011</p>
33.	Обеззараживается ли воздух в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд с использованием					<p>пункт 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; часть 2 статьи 14 ТР ТС 021/2011</p>

	бактерицидного оборудования в соответствии с инструкцией по эксплуатации?					
34.	Оборудовано ли предприятие общественного питания исправными системами, исключающими риск загрязнения пищевой продукции холодного водоснабжения?					пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; статьи 10, 12, 14 ТР ТС 021/2011
35.	Оборудовано ли предприятие общественного питания исправными системами, исключающими риск загрязнения пищевой продукции горячего водоснабжения (включая автономные системы и оборудование)?					пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; статьи 10, 12, 14 ТР ТС 021/2011
36.	Оборудовано ли предприятие общественного питания исправными системами, исключающими риск загрязнения пищевой продукции водоотведения?					пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; статьи 10, 12, 14 ТР ТС 021/2011
37.	Оборудовано ли предприятие общественного питания исправными системами, исключающими риск загрязнения пищевой продукции теплоснабжения (включая автономные системы и оборудование)?					пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; статьи 10, 12, 14 ТР ТС 021/2011
38.	Оборудовано ли предприятие общественного питания исправными системами, исключающими риск загрязнения пищевой продукции вентиляции?					пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; статьи 10, 12, 14 ТР ТС 021/2011
39.	Оборудовано ли					пункт 2.15 СанПиН

	предприятие общественного питания исправными системами, исключаящими риск загрязнения пищевой продукции освещением?					2.3/2.4.3590-20; статьи 10, 12, 14 ТР ТС 021/2011
40.	Выполнена ли внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами?					пункт 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; часть 5 статьи 14 ТР ТС 021/2011
41.	Выполняется ли требование о недопустимости наличия повреждений внутренней отделки производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания?					пункт 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; часть 5 статьи 14 ТР ТС 021/2011
42.	Соблюдаются ли требования по сбору и обращению отходов и содержанию территории?					пункт 2.17 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ; Федеральный закон от 24.06.1998 N 89-ФЗ "Об отходах производства и потребления" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, N 26, ст. 3009; 2021, N 27, ст. 5184); статья 16 ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.1.3684-21
43.	Подвергаются ли уборке все помещения,					пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

	предназначенные для организации общественного питания?					статья 10 ТР ТС 021/2011
44.	Проводится ли влажная уборка в производственных помещениях ежедневно с применением моющих и дезинфицирующих средств?					пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; статья 10 ТР ТС 021/2011
45.	Подвергаются ли уборке столы для посетителей после каждого использования?					пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; статья 10 ТР ТС 021/2011
46.	Выделен ли отдельный промаркированный инвентарь для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений?					пункт 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; пункт 10 часть 3 статья 10 ТР ТС 021/2011
47.	Выделено ли специально отведенное место при хранении уборочного инвентаря?					пункт 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; пункт 10 часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011
48.	Хранится ли уборочный инвентарь для туалета отдельно от инвентаря для уборки других помещений?					пункт 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; пункт 10 часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011
49.	Соблюдается ли запрет на проведение ремонта производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания?					пункт 2.20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; часть 8 статьи 14 ТР ТС 021/2011
50.	Проходят ли работники предприятия общественного питания: профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию предварительные и периодические медицинские осмотры, вакцинацию в соответствии с установленным					пункт 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ; приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и

	законодательством?				<p>периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры" (зарегистрирован Минюстом России 29.01.2021, регистрационный N 62277), который действует до 01.04.2027 (далее - приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н);</p> <p>приказ Минтруда России, Минздрава России от 31.12.2020 N 988н/1420н;</p> <p>статьи 11 и 17 ТР ТС 021/2011 приказ Минздрава России от 06.12.2021 N 1122н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим</p>
--	--------------------	--	--	--	---

						показаниям и порядка проведения профилактических прививок" (зарегистрирован Минюстом России 20.12.2021, регистрационный N 66435) (далее - приказ Минздрава России от 06.12.2021 N 1122н); Федеральный закон от 17.09.1998 N 157-ФЗ "Об иммунопрофилактике инфекционных болезней" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, N 38, ст. 4736; 2021, N 27, ст. 5144) (далее - Федеральный закон от 17.09.1998 N 157-ФЗ)
51.	Проводится ли ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания, а также работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний?					пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пункт 7 статьи 11 ТР ТС 021/2011
52.	Вносятся ли результаты осмотра в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях?					пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пункт 7 статьи 11 ТР ТС 021/2011

53.	Соответствует ли список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, числу работников на этот день в смену?					пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пункт 7 статьи 11 ТР ТС 021/2011
54.	Отстраняются ли лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями от работы с пищевыми продуктами?					пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пункт 7 статьи 11 ТР ТС 021/2011
55.	В помещениях предприятия отсутствуют насекомые и грызуны, синантропные птицы и животные?					пункт 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; статьи 10 и 14 ТС 021/2011
56.	Соблюдается ли запрет на проживание в предприятиях общественного питания физических лиц?					пункт 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; статьи 10 и 14 ТС 021/2011
57.	Соблюдается ли запрет на хранение личных вещей и комнатных растений в производственных помещениях предприятия общественного питания?					пункт 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; статьи 10 и 14 ТС 021/2011
	III. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов					
58.	Соблюдаются ли условия перевозки (транспортирования), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции в соответствии с					пункт 3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; статья 17 ТР ТС 021/2011

	требованиями технических регламентов?					
59.	Имеется ли отдельные для сырья и готовой к употреблению пищевой продукции: - технологическое и холодильное оборудование? - производственные столы, разделочный инвентарь?					пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
60.	Промаркирован ли разделочный инвентарь?					пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
61.	Соблюдаются ли условия обработки (мытьё и дезинфекция) кухонной и столовой посуды, подносов для посетителей?					пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
62.	Применяется ли столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования в соответствии с маркировкой по их применению?					пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
63.	Соблюдается ли запрет на повторное использование одноразовой посуды и инвентаря?					пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
64.	Имеются ли в случае обработки сырья и изготовления кулинарных полуфабрикатов в одном цехе условия для выделения отдельных зон (участков) и обеспечения отдельным оборудованием и инвентарем?					пункт 3.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011
65.	Соблюдается ли работниками требования по соблюдению правил личной гигиены и обязанности?					пункт 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пункт 9 части 3 статьи 10, часть 2 статьи 14 ТР ТС

						021/2011
66.	Соблюдается ли время нахождения готовых блюд на раздаче не более 3 часов с момента изготовления?					пункт 3.5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
67.	Соблюдается ли запрет на размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования)?					пункт 3.5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, часть 12 статьи 17 ТР ТС 021/2021
68.	Соблюдаются ли при реализации пищевой продукции сроки годности и условия хранения реализации продукции общественного питания?					пункт 3.5.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; пункт 1, 2 часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 13, часть 7 статьи 17 ТР ТС 021/2011
69.	Соблюдается ли запрет на реализацию на следующий день готовых блюд?					пункт 3.5.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
70.	Соблюдается ли запрет на замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни?					пункт 3.5.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
71.	Созданы ли условия для раздельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовых к употреблению кулинарных и кондитерских изделий при реализации населению продукции общественного питания через магазин (отдел)?					пункт 3.6.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
72.	Проводится ли упаковывание реализуемой вне предприятия пищевой продукции общественного питания по заказам потребителей, в организациях торговли					пункт 3.6.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

	и отделах кулинарии при ее перевозке (транспортировании) и хранении в упаковку в соответствии с маркировкой по применению и для контакта с пищевой продукцией?					
73.	Соблюдается ли запрет на привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности?					пункты 3.5.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
74.	Оборудованы ли отдельные туалеты с раковинами для мытья рук для посетителей и работников предприятий общественного питания (за исключением предприятий вместимостью менее 25 посадочных мест)?					пункт 3.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, часть 2 статьи 14, пункт 9 часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011
75.	Соблюдается ли требование для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, наличие одного туалета для посетителей и персонала с входом, изолированным от производственных и складских помещений?					пункт 3.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, часть 2 статьи 14, пункт 9 часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011
76.	Ведется ли ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях					пункт 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 11 ТР ТС 021/2011

	на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях					
77.	Соблюдается ли условие изготовления полуфабрикатов в стационарных предприятиях общественного питания?					раздел 3.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пункт 7 часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 13 ТР ТС 021/2011
78.	Соблюдаются ли условия обеспечения павильона (палатка, тент и прочее), водоснабжением и водоотведения, а также холодильным оборудованием для хранения полуфабрикатов?					раздел 3.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, пункт 7 часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 13 ТР ТС 021/2011
79.	Используется ли только одноразовая посуда и столовые приборы?					раздел 3.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пункт 7 часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 13 ТР ТС 021/2011
80.	Жарка осуществляется непосредственно перед реализацией?					раздел 3.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пункт 7 часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 13 ТР ТС 021/2011
81.	Имеются ли условия для соблюдения работниками правил личной гигиены?					раздел 3.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пункт 7 часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 13 ТР ТС 021/2011
82.	Имеется ли специальное место на улице для мытья использованного инвентаря и тары?					раздел 3.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пункт 7 часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 13 ТР ТС 021/2011
83.	Соблюдается ли условие мойки использованного инвентаря и тары в стационарном предприятии общественного питания при отсутствии					раздел 3.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пункт 7 часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 13 ТР ТС 021/2011

	специально оборудованного места на улице?					
84.	Соблюдаются ли условия обработки (мытьё, сушка) столовых приборов и посуды, подносов?					пункт 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 11 ТР ТС 021/2011
85.	Соблюдаются ли условия мытья посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов?					пункт 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 11 ТР ТС 021/2011
86.	Осуществляется ли применение дезинфицирующих средств при мойке посуды и столовых приборов ручным способом?					пункт 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 11 ТР ТС 021/2011
87.	Обрабатываются ли аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции и аппараты по приготовлению напитков в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств?					пункт 3.11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 11 ТР ТС 021/2011
88.	Промываются и дезинфицируются ли водозаправочные емкости вагонов-ресторанов и купе-буфетов в соответствии с технологическими графиками мойки и дезинфекции?					пункт 3.12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 11 ТР ТС 021/2011
89.	Оборудованы ли складские помещения					пункт 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, часть

	для хранения продукции приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами?					2 статьи 15, пункт 7 часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011
90.	Обеспечены ли лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, рабочей одеждой с учетом ее смены по мере загрязнения?					пункт 3.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пункт 9 часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011
	IV. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов					
91.	При использовании пищевых добавок проводится ли контроль их дозирования в соответствии с рецептурами и установленными нормами, соблюдения требований к их хранению?					пункт 4.1, 4.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; ТР ТС 029/2012, статьи 4 ТР ТС 022/2011, пункт 1 часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011
92.	Доводится ли информация о наличии пищевых добавок, аллергенов в готовой продукции до сведений потребителей?					
93.	Осуществляется ли ежедневный контроль фритюрных жиров, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции во фритюре, с					пункт 4.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011

	фиксированием информации о замене фритюрных жиров в электронном или бумажном виде и хранением не менее трех месяцев?					
94.	Соблюдается ли запрет на проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ)?					пункт 4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, пункт 101 СанПиН 3686-21, часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011
95.	Соблюдается ли требование по использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов) в соответствии с инструкциями по их применению?					пункт 4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; раздел 20 Единых санитарно-эпидемиологических требований
96.	Используются ли моющие и дезинфицирующие средства, прошедшие подтверждение соответствия в установленном порядке?					часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011
97.	Выделено ли специально отведенное место для хранения моющих и дезинфицирующих средств, исключающих их попадание в пищевую продукцию?					пункт 4.5. СанПиН 3590-20, часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011

98.	Имеется ли маркировка на емкостях с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности?					пункт 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Единые санитарно-эпидемиологические требования, часть 3 статьи 10 ТР ТС 021
99.	Осуществляется ли контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств в соответствии с программой производственного контроля?					статья 10 ТР ТС 021/2011
100.	Соблюдается ли запрет на использование ртутных термометров в предприятии общественного питания?					пункт 4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; раздел 20 Единых санитарно-эпидемиологических требований
	V. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов					
101.	Используются ли термометры для контроля температуры блюд на линии раздачи?					пункт 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, пункт 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011; часть 3 статьи 10 ТР ТС 022/2011
102.	Соответствуют ли температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, технологическим					пункт 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; часть 3 статьи 10 ТР ТС 022/2011

	документам?					
	<p align="center">VI. Особенности организации питания при проведении кейтерингового обслуживания по организации общественного питания (кейтеринг)</p>					
103.	Соответствуют ли количество столовой посуды и приборов, запас фужеров, стаканов и чашек количеству порций для однократного применения?					<p>пункты 6.1.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>
104.	Разработан и соблюдается ли внутренний порядок по организации кейтеринга, обеспечивающий прослеживаемость процесса оказания услуг и разграничение ответственности за нарушение санитарно-эпидемиологических требований на этапах изготовления, перевозки, хранения и реализации пищевой?					<p>пункты 6.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>
105.	Производится ли вскрытие потребительских упаковок и емкостей с пищевой продукцией, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче в отдельном выделенном помещении и (или) выделенной зоне, расположенных непосредственно в месте проведения мероприятия?					<p>пункты 6.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>

106.	Соблюдается ли требование по комплектованию контейнеров и тележек с пищевой продукцией не ранее чем за 3 часа до начала мероприятия?					пункт 6.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
107.	Соблюдается ли требование по доставке пищевой продукции предприятиями общественного питания для кейтерингового обслуживания в изотермических емкостях с прикрепленным или наклеенным маркировочным ярлыком?					пункт 6.1.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ч 2 статьи 17 ТР ТС 021/2011
108.	Соблюдается ли требование к информации, обязательной к нанесению на ярлык пищевой продукции?					пункт 6.1.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 022/2011, 12 статьи 17 ТР ТС 021/2011
109.	Сохраняются ли ярлыки до конца обслуживания мероприятия?					пункт 6.1.5.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 часть 12 статьи 17 ТР ТС 021/2011
110.	Соблюдается ли срок хранения горячих блюд в изотермических емкостях не более 3 часа (включая время их перевозки)?					пункт 6.1.5.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 часть 12 статьи 17 ТР ТС 021/2011
	VII. Особые требования к организации питания отдельных категорий взрослого населения					
111.	Соблюдается ли запрет на реализацию пищевой продукции домашнего (непромышленного изготовления)?					пункт 7.2.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
112.	Закрывается ли плотно буфетно-кухонное оборудование, в том числе съемное, и имеет ли исправные запоры для предупреждения					пункт 7.2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

	загрязнения пищевой продукции?					
113.	Соблюдаются ли условия охлаждения пищевой продукции до температуры не меньше +1°С и не более +5°С, в том числе после тепловой обработки, перед началом порционирования?					пункт 7.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
114.	Соблюдаются ли сроки годности и условия хранения быстрозамороженных готовых блюд в соответствии с требованиями, и условиями хранения, указанными на маркировке?					пункт 7.2.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
115.	Соблюдается ли температурный режим хранения и сроки годности бортового питания в контейнерах и тележках перед отправкой на воздушные суда и в процессе перевозки (транспортирования)?					пункт 7.2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
116.	Обеспечивается ли пломбирование всех дверец буфетно-кухонного оборудования с бортовым питанием и наличие на них маркировочных ярлыков с указанием наименования готового блюда, изготовителя, его адреса, даты изготовления и окончательного срока годности бортового питания, условий хранения?					пункт 7.2.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
117.	Сохраняются ли ярлыки до конца рейса?					пункт 7.2.6 СанПиН

						2.3/2.4.3590-20
118.	Соответствует ли количество столовой посуды и приборов, выдаваемых на борт воздушного судна, в соответствии с пассажирской загрузкой?					пункт 7.2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
119.	Имеется ли личная медицинская книжка с результатами медицинского осмотра, гигиенического обучения и аттестации у представителя авиаперевозчика при приеме бортового питания?					пункт 7.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
120.	Соблюдается ли запрет на прием контейнеров с нарушенной пломбировкой или истекшим сроком годности пищевой продукции на борт воздушного судна?					пункт 7.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
121.	Соблюдаются ли бортпроводниками перед раздачей бортового питания правила личной гигиены и надевают ли фартук, перчатки или иную форму одежды, предусмотренную в организации для раздачи бортового питания?					пункт 7.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
122.	Имеется ли на воздушных судах оборудование для разогрева бортового питания?					пункт 7.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
123.	Созданы ли условия для хранения алюминиевых контейнеров (касалеток) с бортовым питанием при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ или при наличии сухого льда?					пункт 7.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
124.	Соблюдаются ли условия сбора использованных					пункт 7.2.9 СанПиН

	подносов?					2.3/2.4.3590-20
--	-----------	--	--	--	--	-----------------

(должность, фамилия и инициалы должностного лица,
проводящего контрольное (надзорное) мероприятие
и заполняющего проверочный лист)

(подпись)