

Внутренний аудит качества работы системы ХАССП на предприятии общественного питания

СТБ ЯВУ детский сад № 6
(наименование организации)

СТБ 1 Фрошшмарт ул. Демского д. 122
(адрес)

_____ (дата проведения аудита)

| N п/п | Проверяемый процесс | Базовые критерии оценки | Процедура/особые требования | Да (+) | Нет (-) | Примечания |
|-------|---------------------|-------------------------|-----------------------------|-----------------------------|---------|------------|
| | | | | I. Техническое обслуживание | | |

| | | | | | | |
|-----|---|---|--|--|--|--|
| 1.1 | Профилактическое обслуживание технологического оборудования | 1. Наличие журнала, в который вписано оборудование и периодичность профилактического обслуживания с подтверждение выполненных работ | <ul style="list-style-type: none"> • Запросить договоры на техническое обслуживание и проверить документ, подтверждающий последнее обслуживание | | | |
|-----|---|---|--|--|--|--|

| | | | | | | |
|-----|---|---|--|--|--|--|
| 1.2 | Состояние уплотнителей (камера охлаждения/ морозильная камера, оборудование для подотгрева и приготовления) | Визуально проверить оборудование 1. Уплотнители камеры и духового шкафа в удовлетворительном состоянии (не порван и не болтается) 2. Наличие льда на полу камер охлаждения/морозильных камер, по периметру дверей камер охлаждения/морозильных камер, за испарителями | <ul style="list-style-type: none"> • Проверить все камеры охлаждения/морозильные камеры, если их менее 3 • Проверить не менее 3 камер охлаждения/ морозильных камер, если их более 3 | | | |
|-----|---|---|--|--|--|--|

| | | | | | | |
|-----|--|---|--|--|--|--|
| 1.3 | Работа и эффективность вытяжки (песень, неприятные запахи, конденсат и т.д.) | 1- Выполнить тест при помощи листа бумаги 2- Проверить отсутствие конденсации в помещении 3- Проверить отсутствие песенки в углах, на потолке, на окнах | <ul style="list-style-type: none"> • Выполнить оценку во время аудита, не устанавливая конкретное время для данной проверки • Если вытяжные вентиляторы не работают, включить их | | | |
|-----|--|---|--|--|--|--|

| | | | | | | |
|-----|--|--|--|--|--|--|
| 1.4 | Защита приборов освещения | 1. Проверить наличие решеток на потолочных светильниках и nearby труб на ловушках для летающих насекомых | • Выполнить оценку во время аудита, не устанавливать конкретное время для данной проверки | | | |
| 1.5 | Работа кухонного оборудования, нагрев и сохранение температуры | 1. Если духовой шкаф выключен, включить его. Установить температуру 100 °С и проверить, чтобы температура начала расти приблизительно через 5 минут Если духовой шкаф включен, открыть дверцу (проверить уплотнение) и проверить, чтобы температура росла 2. Аналогичный тест для пароварочного аппарата, при наличии 3. Если охлаждающая камера не работает, включить и проверить, что температура падает после, приблизительно, 5 минут 4. Если охладитель работает, открыть дверцу (проверить уплотнение) и проверить, чтобы температура падала 2. Проверить наружные контейнеры с крышками на контейнерной площадке | • Выполнить оценку во время аудита, не устанавливать конкретное время для данной проверки – будьте осторожны с паром | | | |

II. Санитария и борьба с вредителями

| | | | | | | |
|-----|--|---|--|--|--|--|
| 2.1 | Отсутствие заражения грызунами или паразитами | Проверьте отсутствие паразитов или явных следов их наличия (следы экскретов, погрызанные мешки с продуктами, наличие тараканов, мушкетов, клещей, долгоносиков, летающих насекомых, и т.д.) | • Прежде всего, проверить складские помещения (проверить открытые мешки – посмотреть, если возможно, за паллетами и под мебелью и шкапами) • Засвидетельствовать их наличие всей бригадой | | | |
| 2.2 | Соблюдение периодичности проведения дератизационных/дезинсекционных мероприятий | 1. Проверить наличие контракта на проведение санитарной обработки 2. Проверить разрешение организации проводящей работы на вид деятельности и подтягивание обучения их специалистов проводящих работы. | • Проверить соблюдение договорной частоты приезда специалистов | | | |
| 2.3 | Состояние и чистота материалов для борьбы с вредителями (дезинсектор от летающих насекомых, противопомоскитная сетка, если есть) | 1. Проверка чистоты ловушек для летающих насекомых • Чистота решеток • Чистота сборного лотка | • Чисто = 10 насекомых (визуальная оценка) | | | |
| 2.4 | Соблюдение правил, ограничивающих заражение (закрывать двери, сквозняк) | 1. Проверить, закрыты ли внешние двери кухни и окна 2. Проверить отсутствие насекомых | • Чисто = 0 насекомых (визуальная оценка) | | | |

III. Обработка отходов

| | | | | | | |
|-----|--|---|---|--|--|--|
| 3.1 | Временное хранение отходов в специальной чистой зоне (охлаждаемой или неохлаждаемой) | <ol style="list-style-type: none"> 1. Хранение отходов в чистых контейнерах (в помещении и на улице) 2. В специальном помещении: чистом, закрытом, предназначенном только для этой цели, охлаждаемом, при необходимости 3. При отсутствии такого специального помещения для хранения отходов, проверьте • Отсутствие отходов за пределами контейнеров • Наличие крышек на контейнерах в четко обозначенной зоне • Изолированный от зоны доставки продуктов участок, гарантирующий отсутствие угрозы для здоровья • Регулярность удаления отходов, исходя из климатических условий и условий хранения | <ul style="list-style-type: none"> • Опрос и проверка процедуры (официально или неофициально) • Проверить соответствие слов действиям (независимо от наличия официальной процедуры) • Проверить график вывоза отходов • Определенное место = всегда одна и та же зона хранения <p>Разметка предпочтительна, но не обязательна</p> <ul style="list-style-type: none"> • Отсутствие паразитов или запаха • Чистота = Помещение: чистые стены, пол – отсутствие копоти на решетке испарителя □ Контейнер для мусора: чистый снаружи, без следов жира, чистые уплотнения | | | |
| 3.2 | | <ol style="list-style-type: none"> 4. Коробки должны быть смяты и складированы на паллеты, тачки, или в контейнеры • Отсутствие несмятых коробок в контейнерах • Штабелирование ящиков • Вывоз коробок с той же периодичностью, что и удаление отходов | <ul style="list-style-type: none"> □ Пустой контейнер: отсутствие отходов на дне, скопления воды, чистота внутри и снаружи □ Используемый контейнер: чистота снаружи □ Зона складирования: несколько пятен при отсутствии отходов • Допускается отсутствие специального помещения | | | |
| 3.3 | Хранение масла для жарки в жируловителе | <ol style="list-style-type: none"> 1. Проверьте условия их хранения (в жируловителях или специальных контейнерах, установленных в зоне хранения отходов) 2. При организации вывоза масел силами сторонней авторизованной организации проверьте наличие документов, подтверждающих такой вывоз 3. При наличии резервуара для жиров и масел, проверьте наличие стока с фильтром и свидетельства о дезинфекции | <ul style="list-style-type: none"> • Распросить руководителя об утилизации масляных отходов • При наличии утилизационного котла проверить наличие контракта на обслуживание и его выполнение • Проверить документы, подтверждающие последние 2 вывоза | | | |

IV. Уборка и дезинфекция

| | | | | | | |
|-----|---|--|--|--|--|--|
| 4.1 | Отсутствие химических продуктов (чистящих средств, крысиного яда и т.д.) около пищевых продуктов – соблюдение | <ol style="list-style-type: none"> 1. Проверить, чтобы в период между уборками и дезинфекциями чистящие средства хранились в изолированном месте 2. Проверить, чтобы средства находились в | <ul style="list-style-type: none"> • Хранение в отдельном шкафу, или в выделенной зоне: нижние полки в особых зонах, вдали от продуктов питания | | | |
|-----|---|--|--|--|--|--|

| | | | | | | |
|-----|---|---|---|--|--|--|
| | правил хранения товаров | своей оригинальной упаковке 3. Проверить, чтобы емкости не хранились над рабочими поверхностями или продуктами питания Наличие маркировки и соблюдение сроков годности. | • Загрузка посуды на посудомоечном участке и участке дезинфекции не затрагиваются • Отсутствие емкостей без этикеток • Недопущение переливания в отливные емкости | | | |
| 4.2 | Наличие и соблюдение специального графика уборки производственных помещений | 1. Проверить наличие и вывешивание графиков уборки 2. Визуально проверить чистоту поверхностей 3. Опросить персонал в период между уборками и дезинфекциями об их осведомленности о: • времени нанесения, • концентрации • надлежателем применении средств | • Отличать загрязнение от текущих операций и от хронической некачественной уборки (застарелая, въевшаяся органическая или минеральная грязь, пятна, оставшиеся на поверхности после уборки) | | | |
| 4.3 | Отметка об уборке в учетных документах | 1. Проверить, чтобы мероприятия по уборке были согласованы в соответствующих документах: • Ежемесячный график | • Проверить записи за последние 4 недели | | | |

V. Гигиена и обучение персонала

| | | | | | | |
|-----|--|---|---|--|--|--|
| 5.1 | Смесители умывальников с ножным или локтевым управлением | 1. Раковина используется только для мытья рук 2. Рядом с раковиной: • Дозаторы жидкого мыла (при необходимости антибактериального) • Одноразовые бумажные полотенца (не допускается использование сушилок) • Один выделенный мусорный контейнер (без крышки или с неручным открытием крышки) | • Проверить, чтобы в раковине мыли только руки • Проверить, чтобы в раковине не было кухонной утвари • Проверить работу дозатора для мыла • Проверить наличие рядом с каждой раковиной заполненного держателя бумажных полотенец | | | |
| 5.2 | Соответствие одежды/формы, головного убора (чистота – состояние) | 1. Наблюдать за одеждой персонала кухни • Куртка или фартук, брюки и обувь, предусмотренная для выполнения своих обязанностей • Отсутствие дыр и прорех в одежде • Отсутствие пятен в начале работы • Во время приготовления: отсутствие пятен, в т.ч. свежих • смена фартука ежедневно и по мере необходимости • Длинные волосы убраны назад | • Спросить о частоте смены одежды, если таковая не определена, рекомендовать полную смену комплекта одежды не менее одного раза в неделю | | | |

| | | | | | |
|------------------------------|---|---|--|---|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • ношение головного убора (колпак, шапочка и т.д.) во время подготовительных мероприятий | | | |
| 5.3 | Наличие удовлетворяющего требованиям, полностью укомплектованной аптечки для оказания первой помощи | <p>1. Проверить содержимое аптечки первой помощи и сроки годности медикаментов</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Проверить на соответствие существующим государственным стандартам <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Защита открытых упаковок бинтов: - Хранение в закрытых коробках - Недопущение хранения открытых стерильных бинтов | | |
| 5.4 | Запрет на ношение украшений | <p>1. Проверьте отсутствие колец, часов, браслетов, цепей и т.д., которые могли бы стать источником заражения во время работы (допускается ношение обручальных колец гладких, без камней)</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Проверить на соответствие существующим государственным стандартам | | |
| 5.5 | Опрятность и чистота раздевалок | <p>1. Проверить женские и мужские раздевалки (стены, пол, выключатели, дверные ручки) и открыть, как минимум, по одному шкафчику в женской и мужской раздевалках</p> <ul style="list-style-type: none"> • Разделение личных вещей и рабочей одежды • Опрятность личных вещей в шкафчиках • Чистота поверхностей, избегание пачкания рук или одежды • Отсутствие запахов • Отсутствие остатков еды, грязной одежды <p>Должна быть маркировка шкафчиков для личной и спецодежды.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Попросить шеф-повара присутствовать при открывании шкафчиков • Опрятность личных вещей <input type="checkbox"/> Обувь внизу шкафчика на отдельной полке для обуви <input type="checkbox"/> Головные уборы/сумки – на верхней полке <input type="checkbox"/> Отсутствие грязной одежды в глубине шкафчика | | |
| 5.6 | Опрятность и чистота туалетов | <p>1. Проверить женские и мужские туалеты (стены, пол, выключатели, дверные ручки)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Туалеты предназначены только для пользования персоналом ресторана • Чистота – отсутствие аномальных запахов • Туалеты укомплектованы держателями туалетной бумаги, бумажных полотенец и дозаторами мыла <p>Наличие отдельного инвентаря для уборки туалетов с сигнальной маркировкой.</p> | <p>Чистота туалетов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Чистый унитаз <input type="checkbox"/> Чистое сидение <input type="checkbox"/> Вода в унитазе спущена <input type="checkbox"/> Отсутствие бумаги на полу <input type="checkbox"/> Отсутствие волос в раковине <input type="checkbox"/> Отсутствие сигаретных окурков (см. 5-10) | | |
| VI. Приемка продуктов | | | | | |
| 6.1 | Соблюдение температурных требований для сырья | <p>1. Для текущей поставки:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Измерить температуру продукта между упаковками <p>2. Между поставками:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проверить записи в листах контроля | <ul style="list-style-type: none"> • Проверить записи по 10 последним приемкам | <ul style="list-style-type: none"> • Проверить, чтобы по результатам всех обнаруженных нарушений был | |

| | | | | | | |
|---|---|--|--|--|--|--|
| | | <p>приемки товаров</p> <p>Отсутствие посторонних предметов и запахов в момент открытия транспортного средства.</p> <p>1. Проверить, чтобы пищевые продукты не хранились непосредственно на полу в зоне приемки.</p> <p>2. Использовать настил и/или подставки; контролировать их целостность</p> | <p>произведен:</p> <p><input type="checkbox"/> Отказ от поставки</p> <p><input type="checkbox"/> Выборочное исключение продуктов</p> <p>• Наблюдение в ходе проверки</p> | | | |
| 6.2 | Отсутствие хранения на полу | <p>1. Проверить, чтобы пищевые продукты не хранились непосредственно на полу в зоне приемки.</p> <p>2. Использовать настил и/или подставки; контролировать их целостность</p> | | | | |
| 6.3 | Чистота зоны приемки | <p>1. Отсутствие невывезенных мешков с мусором</p> <p>2. Отсутствие нагромождения или беспорядочного хранения (например, материалов для ремонта) в близости от зоны приемки продуктов</p> <p>3. Отсутствие видимых следов грязи вследствие ненадлежащего содержания помещения</p> <p>4. Отсутствие остаточных загрязнений поверхностей после уборки</p> <p>5. Отсутствие дурного запаха</p> | <p>• Проверить на соответствие существующим государственным стандартам</p> <p>• При отсутствии предписаний проверка на соответствие базовым требованиям</p> | | | |
| 6.4 | Состояние и работа приемного оборудования (весы, термометр) | <p>1. Взвесить килограммовый мешок сахара или муки</p> <p>2. Включить термометр</p> <p>3. Наличие запасных батареек и/или запасного термометра</p> <p>Наличие отметки (сертификата) о поверке; соблюдение сроков поверки.</p> | <p>• Работа индикатора весов и термометра</p> <p>• Отображаемые значения = $1 \text{ кг} \pm 10 \text{ г}$</p> | | | |
| VII. Холодильное хранение (холодильник, морозильник) | | | | | | |
| 7.1 | Соблюдение разграничения по категориям хранящихся продуктов | <p>1. Проверить зоны хранения «Мультикатегорийное» хранение</p> <p>• Обьединение продуктов по категориям:</p> <p><input type="checkbox"/> Сырые продукты: 1) Мясо 2) Фасованные мясные нарезки, 3) сыр, масло, молочные продукты, 4) яйца, овощи, фрукты</p> <p><input type="checkbox"/> Полуфабрикаты (неприправленная тертая морковь в контейнере, охлажденные готовые блинда, распакованные продукты и т.д.)</p> <p><input type="checkbox"/> Готовые продукты (продукты, готовые к подаче)</p> <p>• Обьединение по категориям на разных полках</p> <p><input type="checkbox"/> Верхние полки: готовые продукты</p> <p><input type="checkbox"/> Средние верхние полки: полуфабрикаты</p> | <p>• Проверить на соответствие существующим государственным стандартам</p> | | | |

| | | | | | | |
|-----|--|--|---|--|--|--|
| | | <input type="checkbox"/> Средние нижние полки: распакованные сырые продукты <input type="checkbox"/> Нижние полки или настил: сырые продукты, необработанные фрукты и овощи, яйца | | | | |
| 7.2 | Удовлетворительная защита продуктов | 1. Определение сроков хранения полуфабрикатов и готовых продуктов 2. Защита вскрытых продуктов в процессе приготовления 3. Отсутствие прямого контакта между продуктом и окружением 4. Указание даты на продукте, позволяющее соблюдать сроки консервации | <ul style="list-style-type: none"> • Определение сроков хранения исходя из требований государственных стандартов | | | |
| 7.3 | Отсутствие хранения на полу | 1. Проверить, чтобы продукты не хранились непосредственно на полу | <ul style="list-style-type: none"> • Допускается использование настила, если это не противоречит требованиям государственных норм • Материал настила: запрещено использование дерева • Установленные значения температур | | | |
| 7.4 | Соблюдение температур холодного хранения (холодильник и морозильник) | 1. Для холодильника: <ul style="list-style-type: none"> • Замер температуры в середине продукта, оставленного в холодильнике/морозильнике, как минимум, на ночь, хранившегося в самой теплой точке холодильной камеры • Повторно измерить температуру, если первое измерение неудовлетворительно 2. Для морозильника: <ul style="list-style-type: none"> • Замер температуры на поверхности, между двумя продуктами, оставленными в холодильнике/морозильнике, как минимум, на ночь, хранившимися в самой теплой точке холодильной камеры • Повторно измерить температуру, если первое измерение неудовлетворительно | | | | |
| 7.5 | Соблюдение процедуры контроля холодного хранения (частота, метод, регистрация) | <ul style="list-style-type: none"> • Проверить ежедневный учет температуры на температурных листах холодильного/морозильного оборудования • Первое измерение неудовлетворительно | <ul style="list-style-type: none"> • Установленные значения температур - это действующие значения, принятые для данной конкретной страны с учетом допустимых отклонений | | | |
| 7.6 | Соблюдение сроков хранения /сроков годности | 1. Соблюдение сроков хранения / сроков годности 2. Утилизация продуктов в случае просрочки срока годности/срока хранения 3. Регистрация убытков, порчи | <ul style="list-style-type: none"> • Касается всех площадей хранения для сырых продуктов, полуфабрикатов и готовых продуктов | | | |
| 7.7 | Чистота хранения и холодных кладовых | 1. Отсутствие видимых загрязнений в результате неподобающего содержания | <ul style="list-style-type: none"> • Проверить: стены, полы, двери, полки, испарители | | | |

| | | | | |
|--|---|--|--|--|
| | 2. Отсутствие остатков грязи после уборки 3. Отсутствие дурного запаха | | | |
|--|---|--|--|--|

VIII. Сухое хранение

| | | | | | | |
|-----|--|---|---|--|--|--|
| 8.1 | Соблюдение разграничения по категориям хранящихся продуктов (пакеты, консервы, жидкости, специи) | <ul style="list-style-type: none"> 1. Проверить зоны хранения • Объединение продуктов по категориям: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Сырьевые материалы: углеводы, консервированные продукты, специи, клубнеплоды <input type="checkbox"/> Полуфабрикаты (вскрытые продукты: углеводы, специи, и т.д.) • Объединение в категории по продуктовым линейкам на разных полках <input type="checkbox"/> Вскрытые продукты, представляющие собой сырьевые материалы одного и того же продукта <input type="checkbox"/> Нижняя полка или настил: клубнеплоды 2. Проверьте влажность (наличие плесени, сырости, вздувшаяся краска) | <ul style="list-style-type: none"> • Проверить на соответствие существующим государственным стандартам | | | |
| 8.2 | Отсутствие хранения на полу | <ul style="list-style-type: none"> 1. Проверьте, чтобы продукты питания не хранились непосредственно на полу в местах хранения | <ul style="list-style-type: none"> • Допускается использование настила • Материал настила: не допускается использование дерева | | | |
| 8.3 | Достаточная защита продуктов | <ul style="list-style-type: none"> 1. Определение срока хранения открытых продуктов 2. Защита открытых продуктов 3. Утилизация в случае просрочки срока годности 4. Отсутствие прямого контакта между продуктом и окружением 5. Сохранение срока годности на упаковке 6. Отсутствие насекомых, паразитов | <ul style="list-style-type: none"> • Определение сроков хранения в соответствии с государственными нормами • Распространяется на хранение: сырье, открытые продукты | | | |
| 8.4 | Чистота хранения и кладовых | <ul style="list-style-type: none"> 1. Отсутствие видимой порчи в результате неподобающего содержания 2. Отсутствие дурного запаха 3. Отсутствие плесени | <ul style="list-style-type: none"> • Проверить: стены, полы, двери, полки | | | |

IX. Зоны приготовления пищи (овощи, мясо, рыба и т.д.)

| | | | | | | |
|-----|--|---|---|--|--|--|
| 9.1 | Отслеживание (оригинальная этикетка, маркировка) размороженных, открытых или распакованных продуктов, приготовленных заранее | <ul style="list-style-type: none"> 1. Внутреннее отслеживание • Проверить наличие этикеток внутреннего контроля на открытых размороженных или свежих продуктах, находящихся на хранении <input type="checkbox"/> Прикрепление внутренних этикеток на все вскрытые размороженные или свежие продукты с указанием даты вскрытия или размораживания | <ul style="list-style-type: none"> • Проверьте на соответствие существующим государственным стандартам | | | |
|-----|--|---|---|--|--|--|

| | | | | | |
|-----|--|---|---|--|--|
| | | <input type="checkbox"/> Указание вторичного срока хранения, который не должен превышать первоначальный срок хранения сырых продуктов <input type="checkbox"/> Проверить, чтобы указанный срок годности соответствовал сроку, указанному в стандарте | | | |
| 9.2 | Разделение сырых овощей / чистых овощей или готовых свежих продуктов | 1. Отсутствие риска перекрестного загрязнения между сырыми продуктами (немытые овощи, упаковка, грязная вода для мытья, и т.д.) и чистыми продуктами 2. Организация рабочего участка с постепенным переходом от грязных овощей к чистым овощам; • Путем физического разделения (2 отдельных помещения) • Путем разделения по времени (напр., очистка в конце дня А, помещение на хранение, использование, нарезка и готовка утром дня В) | • Проверить на соответствие существующим государственным стандартам • Наблюдать за работой или опросить ответственное лицо за обработку овощей | | |
| 9.3 | Соблюдение санитарной обработки чистки овощей | 1. Определение и соблюдение параметров дезинфекции • Дозировка дезинфицирующего средства (2,6%-ый раствор хлора, окончательная концентрация 1‰ - 6‰-ый уксус) • Время применения (раствор хлора 5 минут – уксус 15 минут) • Промывка – сушка 2. Недопущение загрязнения дезинфицированных овощей (не использовать чаши для мытья/сортировки (чаши для грубой очистки или дезинфекции) для споласкивания дезинфицированных овощей) | • Проверить на соответствие существующим государственным стандартам <input type="checkbox"/> Использовать 2,6%-ый раствор хлора или иной подходящий раствор, проверить дозировку для окончательной концентрации 1‰ <input type="checkbox"/> Наблюдение в процессе работы или опрос человека, руководящего обработкой овощей | | |
| 9.4 | Чистота рабочих поверхностей | 1. Отсутствие видимых загрязнений в результате неподобающего содержания 2. Отсутствие остатков грязи после уборки 3. Отсутствие дурного запаха | • Проверить на соответствие существующим государственным стандартам | | |
| 9.5 | Чистота мелких и крупных бытовых приборов | 1. Отсутствие видимых загрязнений в результате неподобающего содержания 2. Отсутствие остатков грязи после уборки 3. Отсутствие дурного запаха | • Проверить на соответствие существующим государственным стандартам • Отвинтить заточивающее устройство от резака и ножа | | |
| 9.6 | Соблюдение руководства по | 1. Ножи кухонного комбайна в вертикальном | • Проверить на соответствие | | |

| | | | | | | |
|------------------------|--|---|---|--|--|--|
| | Хранению оборудования | <ul style="list-style-type: none"> положении 2. Разобранное оборудование завернуто в пленку. 3. Разделочные доски в вертикальном положении 4. Утварь (ножи и пр.) в ящиках или шкафу с ультрафиолетовым излучением, или в посудомоечной машине, скороводы перевернуты для стекания воды | существующими государственными стандартам | | | |
| Х. Холодный цех | | | | | | |
| 10.1 | Примглемое деление рабочих мест на сектора или разделение по времени | <ul style="list-style-type: none"> 1. Проверка проведения выполнения всех работ (н-р: натирание на терке, резка и смешивание) в чистоте, с защитой от внешнего источника загрязнения | <ul style="list-style-type: none"> • Проверить на соответствие существующим государственным стандартам <input type="checkbox"/> Наблюдать за работой или опросить ответственного лица за обработку овошей | | | |
| 10.2 | Не допускается хранение на полу | <ul style="list-style-type: none"> 1. Проверить, чтобы продукты не хранились непосредственно на полу в месте хранения | <ul style="list-style-type: none"> • Не допускается использование настила | | | |
| 10.3 | Чистота холодного цеха | <ul style="list-style-type: none"> 1. Отсутствие видимых загрязнений в результате неподобающего содержания 2. Отсутствие остатков грязи после уборки 3. Отсутствие остаточных следов химикатов 4. Отсутствие невывезенных мешков с мусором | <ul style="list-style-type: none"> • Проверить на соответствие существующим государственным стандартам | | | |
| 10.4 | Чистота рабочих поверхностей | <ul style="list-style-type: none"> 1. Отсутствие видимых загрязнений в результате неподобающего поддержания порядка 2. Отсутствие остатков грязи после уборки 3. Отсутствие остаточных следов химикатов | <ul style="list-style-type: none"> • Проверить на соответствие существующим государственным стандартам | | | |
| 10.5 | Чистота мелких и крупных бытовых приборов | <ul style="list-style-type: none"> 1. Отсутствие видимых загрязнений в результате неподобающего поддержания порядка 2. Отсутствие остатков грязи после уборки 3. Отсутствие дурного запаха 4. Отсутствие остаточных следов химикатов | <ul style="list-style-type: none"> • Проверить на соответствие существующим государственным стандартам | | | |
| XI. Горячий цех | | | | | | |
| 11.1 | Соблюдение лучших практик при приготовлении пищи | <ul style="list-style-type: none"> • Отсутствие упаковки, коробок, ящиков и т.д. • Четкое разделение приготовленной пищи от сырых продуктов и приготавливаемых или готовых блюд | <ul style="list-style-type: none"> • Проверить на соответствие существующим государственным стандартам | | | |
| 11.2 | Не допускается хранение на полу | <ul style="list-style-type: none"> 1. Проверить, чтобы продукты не хранились непосредственно на полу в месте хранения | <ul style="list-style-type: none"> • Не допускается использование настила | | | |

| | | | | | | |
|--------------------------------|---|--|--|--|--|--|
| 11.3 | Соответствие процедуре контроля масла (частота, метод, регистрация, выходы) | 1. Проверить заполнение журнала оценки качества фритюрного масла | • Проверить на соответствие существующим государственным стандартам • Проверка 2-х недель, идущих не подряд | | | |
| 11.4 | Соблюдение процедур приготовления и разогрева пищи | 1. Измерить температуру приготовленных блюд в конце приготовления или разогрева 4. Проверить ведение "Бракеражного Журнала" | • Проверить температуру 2 блюд подряд | | | |
| 11.5 | Соблюдение процедуры сохранения в горячем виде после приготовления | 1. Измерить температуру приготовленных блюд, ожидающих подачи | • Проверить температуру 3 блюд | | | |
| 11.6 | Чистота горячего цеха | 1. Отсутствие видимых загрязнений в результате неподобающего содержания 2. Отсутствие остатков грязи после уборки 3. Отсутствие остаточных следов химических веществ 4. Отсутствие невывезенных мешков с мусором | • Проверить на соответствие существующим государственным стандартам | | | |
| 11.7 | Чистота рабочих поверхностей | 1. Отсутствие видимых загрязнений в результате неподобающего содержания 2. Отсутствие остатков грязи после уборки 3. Отсутствие остаточных следов химических веществ | • Проверить на соответствие существующим государственным стандартам | | | |
| 11.8 | Чистота мелких и крупных бытовых приборов | 1. Отсутствие видимых загрязнений в результате неподобающего содержания 2. Отсутствие остатков грязи после уборки 3. Отсутствие дуриного запаха 4. Отсутствие остаточных следов химических веществ | • Проверить на соответствие существующим государственным стандартам | | | |
| 11.9 | Соблюдение руководства по хранению оборудования | 1. Разделочная доска в вертикальном положении 2. Утварь (ножи и пр.) в ящиках или УФ-шкафу, или в посудомоечной машине, сковороды перевернуты для стекания воды Маркировка инвентаря, контроль целостности, своевременная замена (в наличии инвентарь для быстрой замены). | • Проверить на соответствие существующим государственным стандартам | | | |
| XII. Ресторанная служба | | | | | | |
| 12.1 | Гигиена при сервировке пищи/обслуживании | 1. Наблюдать за операциями во время обслуживания во избежание попадания грязи в блюдо • Попадание яичной скорлупы • Обслуживание с прикосновением пальцами к внешней части тарелок • При обращении с ножами, прикосновение | • Наблюдение во время работы | | | |

| | | | |
|------|---|---|---|
| 12.2 | Знание процедуры проверки на пищевые аллергены | за концы, а не за ручки | |
| 12.3 | Чистота оборудования | <p>1. Проверить соблюдение предписанной процедуры</p> <p>2. Процедура включает следующее:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Официанты спрашивают у шеф-повара или су-шефа • Шеф-повар или су-шеф проверяет этикетки на упаковке, либо техническое описание сырых продуктов 3. Важно: Отсутствие = ПОЛНОЕ ОТСУТСТВИЕ в блюде: слишком высокий риск для чувствительных клиентов <p>1. Отсутствие видимых загрязнений в результате неподобающего содержания</p> <p>2. Проверить: витрины, утварь для подачи, посуду, приборы, и т.д.</p> <p>3. Проверить очистку и дезинфекцию, а также хранение разделочных досок</p> <p>4. Отсутствие остатков грязи после уборки</p> <p>5. Отсутствие остаточных следов (накипь, губная помада)</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Опросить персонал на предмет получения информации |
| 12.4 | Соблюдение руководства по хранению оборудования | <p>1. Приборы, ножи и доски для резки хлеба в чистых ящиках</p> <p>2. Чашки, стаканы и бокалы: вверх дном и в месте, защищенном от пыли</p> <p>3. Тарелки в офисе или ресторане, на полках и т.д.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Проверить на соответствие существующим государственным стандартам |

XIII. Мытье посуды

| | | | |
|------|---|---|---|
| 13.1 | Соблюдение правил работы посудомоечной машины | <p>1. Проверить температуру воды для мытья и споласкивания и удостовериться в безупречности работы машины</p> <ul style="list-style-type: none"> • Т° воды для мытья: 60 °С, Т° для споласкивания: 85 °С (±5 °С) • Отсутствие следов накипи • Подходящие подключения и система дозирования моющего средства • Чистота внутренней поверхности и внутренних приспособлений (корзины, стенки, перегородки, и т.д.) и наружной поверхности (корпуса) <p>1. Проверить, чтобы чистая посуда не находилась непосредственно на полу</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Проверить на соответствие существующим государственным стандартам |
| 13.2 | Не допускается хранение на полу | <p>Складирование чистой посуды на высоте не менее 50 см от пола.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Не допускается использование настила |

| | | | | | | |
|------|--|---|---|--|--|--|
| 13.3 | Чистота места для мытья посуды, хранение тарелок или оборудования в чистой части помещения | <p>1. Проверить следующее:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Чистота полов, стен, потолков, полок, и т.д., или помещения для мытья посуды • Четкое разделение чистой и грязной посуды • Хранение вдали от пыли • Хранение посуды на полке или тележке не менее 50 см от пола. • Отсутствие стоячей воды чистота стоков. | <ul style="list-style-type: none"> • Проверить на соответствие существующим государственным стандартам | | | |
|------|--|---|---|--|--|--|

Аудит проведен рабочей группой ХАССП в составе:
