Зарегистрировано в Минюсте России 22 декабря 2017 г. N 49396

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ

ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

ПРИКАЗ

от 18 сентября 2017 г. N 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

В соответствии с [частью 11.3 статьи 9](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804BDB060C60F060A335FB7AB3C91BA8894F4F199BBg042F) Федерального закона от 26.12.2008 N 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, N 52, ст. 6249; 2009, N 18, ст. 2140; N 29, ст. 3601; N 48, ст. 5711; N 52, ст. 6441; 2010, N 17, ст. 1988; N 18, ст. 2142; N 31, ст. 4160, ст. 4193, ст. 4196; N 32, ст. 4298; 2011, N 1, ст. 20; N 7, ст. 905; N 17, ст. 2310; N 23, ст. 3263; N 27, ст. 3873, ст. 3880; N 30, ст. 4590; N 48, ст. 6728; 2012, N 19, ст. 2281; N 26, ст. 3446; N 31, ст. 4320, ст. 4322; N 47, ст. 6402;; 2013, N 9, ст. 874; N 27, ст. 3477; N 30, ст. 4041, ст. 4243; N 44, ст. 5633; N 48, ст. 6165; N 49, ст. 6338; N 52, ст. 6961, ст. 6979, ст. 6981; 2014, N 11, ст. 1092, ст. 1098; N 26, ст. 3366; N 30, ст. 4220, ст. 4235, ст. 4243, ст. 4256; N 42, ст. 5615; N 48, ст. 6659; 2015, N 1, ст. 53, ст. 64; ст. 72; ст. 85; N 14, ст. 2022; N 18, ст. 2614; N 27, ст. 3950; N 29, ст. 4339; ст. 4362; ст. 4372; ст. 4389; N 45, ст. 6207; N 48, ст. 6707; 2016, N 11, ст. 1495; N 18, ст. 2503; N 27, ст. 4160, ст. 4164, ст. 4187, ст. 4194, ст. 4210, ст. 4287; N 50, ст. 6975; 2017, N 9, ст. 1276; N 18, ст. 2673), [постановлением](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B4B065C703060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Ag14CF) Правительства Российской Федерации от 13.02.2017 N 177 "Об утверждении общих требований к разработке и утверждению проверочных листов (списков контрольных вопросов)" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2017, N 9, ст. 1359) приказываю:

1. Утвердить формы проверочных листов (списков основных 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:

1.1. [Форму](#P38) проверочного листа (списка основных контрольных вопросов) при проведении плановой проверки с целью федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора за соблюдением обязательных требований на предприятиях (объектах) общественного питания (приложение N 1);

1.2. [Форму](#P900) проверочного листа (списка основных контрольных вопросов) при проведении плановой проверки с целью федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора за соблюдением обязательных требований на предприятиях торговли (приложение N 2);

1.3. [Форму](#P1572) проверочного листа (списка основных контрольных вопросов) при проведении плановой проверки с целью федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора за соблюдением обязательных требований в парикмахерских, салонах красоты, соляриях (приложение N 3).

2. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Руководитель

А.Ю.ПОПОВА

Приложение N 1

к приказу Роспотребнадзора

от 18.09.2017 N 860

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

N 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:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| N | Вопросы, отражающие содержание обязательных требований | Ответы на вопросы [<1>](#P853) | 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](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804BDB060C60F060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Cg14AF) Федерального закона от 26.12.2008 N 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" [<2>](#P854) (далее - Федеральный закон N 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: |  | [пункт 2.2](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF59g14AF) СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" [<3>](#P855) (далее - СП 2.3.6.1079-01);  [пункт 2](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9805B4B464C60D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA01CDg54BF) СанПиН 2.1.6.1032-01 "Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест" [<4>](#P856);  [главы IV](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B4B267C607060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Eg14FF), [VI](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B4B267C607060A335FB7AB3C91BA8894F4F1g943F) СанПиН 2.1.2.2645-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях" [<5>](#P857) (далее - СанПиН 2.1.2.2645-10) |
| - уровней шума; |  |
|  | - инфразвука; |  |
| - вибрации; |  |
| - электромагнитных полей; |  |
| - предельно допустимых концентраций загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест? |  |
| 2.2 | Имеются ли входы, изолированные от жилой части здания, при расположении предприятия (объекта) общественного питания в жилом здании? |  | [пункт 2.2](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF59g14AF) 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](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF59g14AF) СП 2.3.6.1079-01 |
| 2.4 | Соблюдается ли предприятием (объектом) общественного питания запрет: |  | [пункт 2.5](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF58g14EF) СП 2.3.6.1079-01;  [статьи 12](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5BA6DC404060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF52g14FF), [21](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5BA6DC404060A335FB7AB3C91BA8894F4F1g949F) Федерального закона от 23.02.2013 N 15-ФЗ "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака" [<6>](#P858) (далее - Федеральный закон N 15-ФЗ);  [приказ](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B2BB65C105060A335FB7AB3Cg941F) Минстроя России и Минздрава России от 28.11.2014 N 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>](#P859) |
| - 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? |  |
| 2.5 | Обеспечены ли условия для сбора мусора и пищевых отходов: |  | [пункты 2.6](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF58g148F), [9.13](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CA5Fg14FF) СП 2.3.6.1079-01;  [статья 16](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CC5Bg145F) технического регламента [<8>](#P860);  [СанПиН 2.1.7.1322-03](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9802B7B167CB0D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA01CEg548F) "Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления" [<9>](#P861) (далее - СанПиН 2.1.7.1322-03);  [СанПиН 2.1.7.1287-03](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9800BCB262C00D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA01CEg54DF) "Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы" [<10>](#P862) (далее - СанПиН 2.1.7.1287-03);  [пункты 1](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B0B162C70F060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Ag14CF), [3](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B0B162C70F060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Ag144F), [5](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B0B162C70F060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF59g14DF), [6](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B0B162C70F060A335FB7AB3C91BA8894F4F1g94CF), [9](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B0B162C70F060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF59g149F) - [18](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B0B162C70F060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF58g14AF) Правил [<11>](#P863);  [пункты 4.4](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B2BB6CC503060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF52g14EF), [4.5](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B2BB6CC503060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF52g148F) 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>](#P864) (далее - СанПиН 3.5.2.3472-17) |
| - по их сбору в раздельные 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? |  |
| 3. Требования к водоснабжению и канализации | | | |
| 3.1 | Оборудовано ли предприятие (объект) общественного питания системами внутреннего водопровода и канализации? |  | [пункты 3.1](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Fg14EF), [16.3](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01C85Dg149F), [17.3](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BB3g040F) СП 2.3.6.1079-01;  [статья 12](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Dg14FF) ТР ТС 021/2011 |
| 3.2 | Соответствуют ли источники нецентрализованного водоснабжения (при их наличии) требованиям: |  | [пункты 3.1](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Fg14EF), [3.2](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Fg14AF) СП 2.3.6.1079-01;  [СанПиН 2.1.4.1175-02](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9802B5B064C70D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA01CEg54DF) "Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников" [<13>](#P865) (далее - СанПиН 2.1.4.1175-02) |
| - по обустройству; |  |
| - по качеству воды; |  |
| - по обустройству зон санитарной охраны источника водоснабжения? |  |
| 3.3 | Соответствует ли гигиеническим требованиям качество воды в системах водоснабжения: |  | [пункт 3.2](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Fg14AF), [16.3](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01C85Dg149F), [17.3](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BB3g040F), [17.4](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BB3g045F) СП 2.3.6.1079-01; [пункты 8.1](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B4B262CB06060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF52g14EF) - [8.7](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B4B262CB06060A335FB7AB3C91BA8894F4F1g949F) СП 3.1.7.2616-10 "Профилактика сальмонеллеза" [<14>](#P866) (далее - СП 3.1.7.2616-10);  [пункты 3.1](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B0BA60C303060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Fg145F) - [3.6.1](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B0BA60C303060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BgB4DF) 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>](#P867) (далее - СанПиН 2.1.4.1074-01);  [статья 12](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Dg14FF) ТР ТС 021/2011 |
| - 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? |  |
| 3.4 | Обеспечено ли предприятие (объект) общественного питания достаточным количеством холодной и горячей воды для изготовления безопасной пищевой продукции? |  | [пункт 3.3](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Fg14BF) СП 2.3.6.1079-01; [статья 12](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Dg14FF) ТР ТС 021/2011 |
| 3.5 | Оборудованы ли все производственные цеха раковинами с подводкой горячей и холодной воды? |  | [пункт 3.3](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Fg14BF) 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](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Fg14BF) 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](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF52g14FF) 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](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01C85Cg149F), [3.9](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE5Bg149F) СП 2.3.6.1079-01 |
| 3.9 | Соответствует ли система внутренней канализации требованиям: |  | [пункты 3.7](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01C85Cg149F) - [3.13](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE5Ag14DF), [16.3](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01C85Dg149F), [17.6](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BB3g047F) СП 2.3.6.1079-01 |
| - по организации раздельных 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; |  |
| - 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](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE5Bg14AF) 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](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE5Bg145F) СП 2.3.6.1079-01 |
| 3.12 | Соблюдаются ли требования по оборудованию предприятий (объектов) общественного питания: |  | [пункт 3.14](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE5Ag14FF) 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](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE5Ag14FF) 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](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B064CB05060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF58g14DF), [пункт 2.2.4](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B064CB05060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Eg14EF), [таблицы 2.1](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B064CB05060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Eg148F) и [2.3](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B064CB05060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Ag144F), [приложения 4](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B064CB05060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA00C859g145F) и [5](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B064CB05060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA00C85Cg148F) СанПиН 2.2.4.3359-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах" [<16>](#P868) (далее - СанПиН 2.2.4.3359-16);  [пункт 4.2](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE59g14CF) 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](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE5Fg145F) - [4.17](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE5Eg14FF) СП 2.3.6.1079-01;  [пункт 186](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B980FBCB16DCB0D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA02CBg54DF), [строки 70](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B980FBCB16DCB0D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA03CFg542F) - [78 таблицы 2](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B980FBCB16DCB0D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA03CEg54CF) СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 "Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий" [<17>](#P869) (далее - СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03);  [глава X](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B064CB05060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA00CD53g14BF) СанПиН 2.2.4.3359-16 |
| - производственных; |  |
| - складских; |  |
| - санитарно-бытовых; |  |
| - административно-хозяйственных? |  |
| 4.3 | Соответствует ли освещенность в помещениях предприятия (объекта) общественного питания требованиям нормативов: |  | [пункт 4.13](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE5Fg145F) СП 2.3.6.1079-01;  [строки 70](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B980FBCB16DCB0D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA03CFg542F) - [78 таблицы 2](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B980FBCB16DCB0D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA03CEg54CF) СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03;  [глава X](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B064CB05060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA00CD53g14BF) СанПиН 2.2.4.3359-16, в том числе: |
| - по средней освещенности на рабочей поверхности; |  | [подпункт "а" пункта 10.2.1](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B064CB05060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA00CD52g14EF) СанПиН 2.2.4.3359-16 |
| - по коэффициенту пульсации; |  | [подпункт "б" пункта 10.2.1](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B064CB05060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA00CD52g148F) СанПиН 2.2.4.3359-16 |
| - по объединенному показателю дискомфорта; |  | [подпункт "в" пункта 10.2.1](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B064CB05060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA00CD52g144F) СанПиН 2.2.4.3359-16 |
| - по коэффициенту естественной освещенности? |  | [подпункт "г" пункта 10.2.1](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B064CB05060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA00CC5Bg14BF) СанПиН 2.2.4.3359-16 |
| 4.4 | Соответствуют ли уровни шума гигиеническим требованиям на рабочих местах: |  | [пункты 4.18](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE5Eg148F) - [4.20](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE5Eg14AF) СП 2.3.6.1079-01;  [глава III](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B064CB05060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Cg148F) СанПиН 2.2.4.3359-16 |
| - в производственных помещениях; |  |
| - в обеденных залах; |  |
| - на открытых площадках? |  |
| 4.5 | Соответствуют ли уровни вибрации гигиеническим требованиям на рабочих местах: |  | [пункты 4.18](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE5Eg148F) - [4.20](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE5Eg14AF) СП 2.3.6.1079-01;  [глава IV](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B064CB05060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CC58g14DF) СанПиН 2.2.4.3359-16 |
| - в производственных помещениях; |  |
| - в обеденных залах; |  |
| - на открытых площадках? |  |
| 4.6 | Соответствуют ли уровни воздействия физических факторов на население от предприятия (объекта) общественного питания, размещенного в жилом или общественном здании, установленным требованиям: |  | [пункт 3.2](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B4B267C607060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF58g144F) СанПиН 2.1.2.2645-10;  [пункты 2.2](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF59g14AF), [4.18](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE5Eg148F) - [4.19](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE5Eg149F) СП 2.3.6.1079-01;  [главы III](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B064CB05060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Cg148F) - [IV](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B064CB05060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CC58g14DF) СанПиН 2.2.4.3359-16 |
| - по уровням шума; |  |
| - по уровням вибрации? |  |
| 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](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE5Ag14AF), [пункт 14.3](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01C858g14FF) СП 2.3.6.1079-01;  [СанПиН 2.2.4.3359-16](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B064CB05060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Ag14AF);  [СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B980FBCB16DCB0D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA01CEg54EF);  [ГН 2.2.5.1313-03](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B7B16DCB04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Ag14EF) "Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны" [<18>](#P870) (далее - ГН 2.2.5.1313-03);  [ГН 2.2.5.2308-07](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B56CC500060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Ag14BF) "Ориентировочные безопасные уровни воздействия (ОБУВ) вредных веществ в воздухе рабочей зоны" [<19>](#P871) (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](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF59g14AF), [4.4](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE59g14EF), [4](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE5Ag14AF), [5](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE5Cg14DF), [4.7](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE58g14DF), [4.8](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE58g14FF), [4.10](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE5Fg14CF), [4.11](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE5Fg149F), [4.14](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE5Eg14CF), [4.15](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE5Eg14DF), [4.17](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE5Eg14FF), [4.20](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE5Eg14AF) 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](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE59g14EF) - [4.7](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE58g14DF) СП 2.3.6.1079-01 |
| 5. Устройство и содержание помещений | | | |
| 5.1 | Соблюдаются ли требования по обеспечению последовательности (поточности) технологических процессов, исключающих встречные потоки: |  | [пункты 5.1](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE5Cg14EF), [9.12](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CA5Fg14EF) СП 2.3.6.1079-01;  [пункт 1 статьи 14](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Cg144F) ТР ТС 021/2011 |
| - сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции; |  |
| - использованной и чистой посуды; |  |
| - встречного движения посетителей и персонала? |  |
| 5.2 | Соблюдены ли требования по отделке поверхностей производственных, складских и обеденных (залов), моечных и санитарно-бытовых (душевые, туалетные) помещений: |  | [пункты 5.5](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE5Cg144F) - [5.8](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE53g148F), [5.16](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F199B8g042F) СП 2.3.6.1079-01;  [пункт 5 статьи 14](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD52g14FF) ТР ТС 021/2011 |
| - потолков; |  |
| - стен; |  |
| - полов? |  |
| 5.3 | Соблюдается ли требование по использованию бактерицидных ламп: |  | [пункты 5.9](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F199B8g043F), [10.2](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01C959g14FF) СП 2.3.6.1079-01;  [пункты 1](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B0B162C70F060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Ag14CF), [3](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B0B162C70F060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Ag144F), [5](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B0B162C70F060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF59g14DF), [6](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B0B162C70F060A335FB7AB3C91BA8894F4F1g94CF), [9](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B0B162C70F060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF59g149F) - [18](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B0B162C70F060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF58g14AF) Правил, утвержденных постановлением N 681 |
| - 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? |  |
| 5.4 | Используются ли бактерицидные лампы в соответствии с инструкцией по их эксплуатации? |  | [пункт 5.9](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F199B8g043F) СП 2.3.6.1079-01 |
| 5.5. | Имеется ли защитная арматура на осветительных приборах в целях предотвращения попадания осколков на продукцию в случае их повреждения? |  | [пункт 4.15](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE5Eg14DF) СП 2.3.6.1079-01 |
| 5.6 | Соблюдается ли запрет на размещение светильников над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами? |  | [пункт 4.15](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE5Eg14DF) СП 2.3.6.1079-01 |
| 5.7 | Определена ли периодичность проведения: |  | [пункты 6.4](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Bg14CF), [5.11](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE53g14BF) - [5.15](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE52g149F) СП 2.3.6.1079-01;  [подпункт 7 пункта 3 статьи 11](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Eg14AF) ТР ТС 021/2011 |
| - уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений; |  |
| - чистки, мойки и дезинфекции |  |
| - 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: |  | [пункт 5.13](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE52g14DF) СП 2.3.6.1079-01 |
| - для производственных помещений; |  |
| - для складских помещений; |  |
| - для вспомогательных помещений; |  |
| - для туалетов? |  |
| 5.9 | Обеспечена ли защита от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых? |  | [пункты 12.1](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01C85Bg145F) - [12.3](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01C85Ag14EF) СП 2.3.6:1079-01;  [пункт 1 статьи 14](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Cg144F) ТР ТС 021/2011;  [главы I](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B2B66DC704060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Ag148F) - [III](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B2B66DC704060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Fg14DF), [V](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B2B66DC704060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE59g149F) 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](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B2BB6CC503060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF58g144F) СанПиН 3.5.2.3472-17;  [пункты 1.1](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9802B6B264C40D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA01CEg54CF) - [4.4](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9802B6B264C40D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA00CFg54BF) 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: |  | [пункты 12.1](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01C85Bg145F) - [12.3](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01C85Ag14EF), [15.1](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01C858g14BF) СП 2.3.6.1079-01;  [пункт 1 статьи 14](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Cg144F) ТР ТС 021/2011;  [главы I](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B2B66DC704060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Ag148F) - [III](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B2B66DC704060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Fg14DF), [V](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B2B66DC704060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE59g149F) СП 3.5.3.3223-14;  [пункты 1.1](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9802B6B264C40D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA01CEg54CF) - [4.4](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9802B6B264C40D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA00CFg54BF) СП 3.5.1378-03;  [пункты 2.1](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B2BB6CC503060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF59g14CF) - [2.2](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B2BB6CC503060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF59g14DF) СанПиН 3.5.2.3472-17 |
| - по дератизации; |  |
| - по дезинсекции; |  |
| - по дезинфекции? |  |
| 5.11 | Проводятся ли на предприятии (объекте) общественного питания мероприятия по защите от синантропных членистоногих? |  | [раздел IV](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B2BB6CC503060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Cg14BF) СанПиН 3.5.2.3472-17 |
| 5.12 | Выполняются ли на предприятии (объекте) общественного питания мероприятия по сбору, временному хранению и удалению отходов: |  | [пункты 5.11](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE53g14BF), [9.13](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CA5Fg14FF) СП 2.3.6.1079-01;  [пункт 1 статьи 16](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CC5Ag14CF) ТР ТС 021/2011;  [пункт 4.5](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B2BB6CC503060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF52g148F) СанПиН 3.5.2.3472-17;  [статьи 1](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B4B365C302060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Ag14DF), [11](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B4B365C302060A335FB7AB3C91BA8894F4F199B9g042F), [25](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B4B365C302060A335FB7AB3C91BA8894F4F193gB48F), [26](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B4B365C302060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE53g149F) Федерального закона от 24.06.1998 N 89-ФЗ "Об отходах производства и потребления" <22> |
|  |
| - образующихся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции; |  |
| - иных отходов из производственных помещений? |  |
| 6. Оборудование, инвентарь, посуда, тара | | | |
| 6.1 | Имеется ли на предприятии (объекте) общественного питания в наличии оборудование, инвентарь, посуда, тара: |  | [пункты 6.1](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE52g14BF), [6.2](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE52g144F), [6.5](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Bg14EF), [6.8](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Bg14BF), [6.10](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Bg145F), [9.8](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CA58g14BF), [16.5](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01C85Dg14BF), [18.2](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F198BAg046F) СП 2.3.6.1079-01;  [пункт 1 статьи 15](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CC5Bg14FF) ТР ТС 021/2011 |
| - изготовленные из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами; |  |
| - промаркированные в соответствии с изготавливаемым (обрабатываемым) на них пищевым продуктом? |  |
| 6.2 | Находится ли используемое оборудование в исправном состоянии? |  | [пункты 6.1](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE52g14BF), [6.2](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE52g144F), [6.5](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Bg14EF), [6.8](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Bg14BF), [6.10](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Bg145F), [9.8](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CA58g14BF) СП 2.3.6.1079-01;  [пункт 1 статьи 15](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CC5Bg14FF) ТР ТС 021/2011 |
| 6.3 | Соответствует ли количество одновременно используемой столовой посуды и приборов потребностям предприятия (объекта) общественного питания? |  | [пункты 6.1](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE52g14BF), [6.2](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE52g144F), [6.8](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Bg14BF), [6.10](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Bg145F) СП 2.3.6.1079-01 |
| 6.4 | Соответствует ли количество разделочного инвентаря для обеспечения технологических процессов? |  | [пункты 6.1](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE52g14BF), [6.2](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE52g144F), [6.5](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Bg14EF), [9.8](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CA58g14BF) СП 2.3.6.1079-01;  [пункт 1 статьи 15](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CC5Bg14FF) ТР ТС 021/2011; |
| 6.5 | Соблюдаются ли необходимые условия для мытья и обработки: |  | [пункты 6.6](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Bg148F), [6.7](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Bg14AF), [6.11](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Ag14CF) - [6.18](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD59g145F), [6.10](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Bg145F), [6.20](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD58g148F), [6.22](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD58g14AF), [10.7](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01C958g14DF) - [10.11](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01C95Eg144F) СП 2.3.6.1079-01 |
| - столовой посуды и приборов; |  |
| - кухонной посуды; |  |
| - оборотной тары; |  |
| - разделочного инвентаря, колоды для разруба мяса? |  |
| 6.6 | Имеются ли на рабочем месте инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств? |  | [пункт 6.21](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD58g149F) СП 2.3.6.1079-01 |
| [6.7](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Bg14AF) | Применяются ли только прошедшие государственную регистрацию моющие средства для мытья посуды? |  | [пункт 5.15](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE52g149F) СП 2.3.6.1079-01 |
| [6.8](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Bg14BF) | Организовано ли хранение моющих и дезинфицирующих средств в отведенном месте в таре изготовителя? |  | [пункт 5.15](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE52g149F) 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](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD58g14EF) СП 2.3.6.1079-01 |
| [6.10](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Bg145F) | 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](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD59g14EF) СП 2.3.6.1079-01 |
| [6.11](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Ag14CF) | Соблюдаются ли требования к просушиванию кухонной посуды (в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах)? |  | [пункт 6.16](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD59g14FF) СП 2.3.6.1079-01 |
| 6.12 | Соблюдаются ли условия хранения столовых приборов, подносов? |  | [пункты 6.18](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD59g145F), [6.20](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD58g148F) СП 2.3.6.1079-01 |
| 6.13 | Соблюдается ли запрет на хранение столовых приборов россыпью на подносах? |  | [пункт 6.18](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD59g145F) СП 2.3.6.1079-01 |
| 6.14 | Соблюдается ли требование по ежедневной обработке кассет для столовых приборов? |  | [пункт 6.18](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD59g145F) СП 2.3.6.1079-01 |
| 7. Транспортировка, прием, хранение пищевой продукции | | | |
| 7.1 | Осуществляется ли транспортирование пищевой продукции в условиях, обеспечивающих установленные изготовителем условия хранения, и исключающих ее загрязнение? |  | [пункты 7.1](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD58g144F) - [7.6](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Fg149F), [7.8](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Fg144F), [9.9](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CA58g144F), [9.11](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CA5Fg14DF) СП 2.3.6.1079-01;  [пункты 1](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CC5Ag145F) - [6 статьи 17](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CC59g148F) ТР ТС 021/2011 |
| 7.2 | Имеют ли лица, сопровождающие пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку: |  | [пункты 7.3](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Fg14CF), [15.1](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01C858g14BF) СП 2.3.6.1079-01;  [пункт 10 статьи 17](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CC59g144F) ТР ТС 021/2011;  [пункт 10.6](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804BDB563C307060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE5Dg14CF) СП 3.1.1.3108-13 "Профилактика острых кишечных инфекций" [<23>](#P875) (далее - СП 3.1.1.3108-13); приказ [<24>](#P876);  [пункт 4.2](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B4B262CB06060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF58g14BF) СП 3.1.7.2616-10;  [главы VII](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B26CCA0F060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Eg14CF) - [VIII](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B26CCA0F060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Eg145F) СП 3.1/3.2.3146-13 "Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней" [<25>](#P877) (далее - СП 3.1/32.3146-13);  [статьи 1](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B2B067C503060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Ag14DF) - [4](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B2B067C503060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF59g14AF), [9](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B2B067C503060A335FB7AB3C91BA8894F4F198gB4EF) - [11](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B2B067C503060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Cg144F) Федерального закона [<26>](#P878);  [СП 3.2.3110-13](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B0BB64CB05060A335FB7AB3Cg941F) "Профилактика энтеробиоза" [<27>](#P879) (далее - СП 3.2.3110-13);  [статьи 29](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B4BA66C301060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE53g145F), [34](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B4BA66C301060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Ag14EF) - [36](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B4BA66C301060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD59g14DF) Федерального закона [<28>](#P880) |
| - санитарную одежду (халат, рукавицы) (для водителей и грузчиков); |  |
| - личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о: |  |
| - прохождении медицинских осмотров; |  |
| - результатах лабораторных исследований; |  |
| - выполнении прививок; |  |
| - прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации? |  |
| 7.3 | Сопровождается ли поступающая на предприятие (объект) общественного питания пищевая продукция товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции? |  | [пункт 3 статьи 5](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE58g14FF) ТР ТС 021/2011;  [пункты 7.7](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Fg14BF), [7.8](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Fg144F) 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](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Fg144F) СП 2.3.6.1079-01;  [пункт 4.2](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B4B262CB06060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF58g14BF), [глава VIII](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B4B262CB06060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF52g14DF) 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](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Cg14AF) ТР ТС 021/2011 |
| 7.6 | Соблюдаются ли требования к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции? |  | [пункты 7](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CC59g149F), [8 статьи 17](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CC59g14AF) ТР ТС 021/2011;  [пункт 7.9](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Dg14CF), [7.11](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Dg14EF) - [7.28](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD53g14FF) СП 2.3.6.1079-01;  [СанПиН 2.32.1324-03](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9802B7B465C70D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA01CEg549F) "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов" [<29>](#P881) (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](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD53g148F) СП 2.3.6.1079-01 |
| 8. Приготовление блюд и кулинарных изделий | | | |
| 8.1 | Соблюдается ли на предприятии (объекте) общественного питания поточность технологических процессов, исключающих встречные или перекрестные потоки: |  | [пункты 5.1](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE5Cg14EF), [6.3](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE52g145F), [8.4](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01C853g14CF) СП 2.3.6.1079-01;  [подпункт 1 пункта 1 статьи 14](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Cg145F) ТР ТС 021/2011 |
| - продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции; |  |
| - загрязненного и чистого инвентаря? |  |
| 8.2 | Изготавливается ли кулинарная продукция в соответствии с технологическими инструкциями (технической документацией), регламентирующими технологию ее изготовления? |  | [пункты 8.2](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01C85Cg144F), [9.10](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F199BEg047F) 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](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B4BA66C301060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE5Bg14EF), [29](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B4BA66C301060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE53g145F), [32](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B4BA66C301060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Bg14FF) Федерального закона N 52-ФЗ;  [статьи 10](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD58g14CF), [11](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Fg14AF) ТР ТС 021/2011;  [пункты 8.16](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CC5Bg144F), [глава XIV](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01C858g14CF), [пункт 16.10](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01C85Cg14EF) СП 2.3.6.1079-01;  [СП 1.1.1058-01](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9800BDB366C60D5B003B06BBA9g34BF) "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" [<30>](#P882) (далее - СП 1.1.1058-01); |
| 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](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD58g14CF), [11](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Fg14AF) ТР ТС 021/2011;  [СП 1.1.1058-01](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9800BDB366C60D5B003B06BBA9g34BF) |
| 8.5 | Соблюдаются ли требования к обработке продовольственного (пищевого) сырья и приготовлению блюд кулинарных и кондитерских изделий? |  | [пункты 8.1](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD53g14AF) - [8.27](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F199B9g047F), [10.14](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01C95Dg148F), [18.4](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F198BDg040F) СП 2.3.6.1079-01;  [пункты 8.1](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B4B262CB06060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF52g14EF) - [8.6](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B4B262CB06060A335FB7AB3C91BA8894F4F1g948F) СП 3.1.7.2616-10 |
| 8.6 | Соблюдаются ли при приготовлении блюд режимы термической обработки продуктов (температура и длительность обработки)? |  | [пункты 8.13](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CC5Bg148F) - [8.16](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CC5Bg144F), [18.4](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F198BDg040F) 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](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CA5Bg14DF) СП 2.3.6.1079-01 |
| 8.8 | Соблюдаются ли условия и сроки хранения готовых блюд до реализации? |  | [пункты 9.2](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CA59g148F), [9.3](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CA59g149F), [18.3.5](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F198B8g048F) 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](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CC5Bg144F) СП 2.3.6.1079-01 |
| 8.10 | Соблюдаются ли запреты на хранение в производственных цехах: |  | [пункт 5.10](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE53g14AF) СП 2.3.6.1079-01;  [пункты 3](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD52g14DF), [4 статьи 14](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD52g14EF) ТР ТС 021/2011 |
|  | - бьющихся предметов, зеркал, комнатных растений, личной и производственной (специальной) одежды и обуви персонала; |  |
|  | - веществ и материалов, не использующихся 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)? |  |
| 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](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Dg14DF) - [7 статьи 11](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Dg14EF) ТР ТС 021/2011;  [пункты 13.1](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01C85Ag148F) - [13.4](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01C85Ag14BF) СП 2.3.6.1079-01;  [пункт 10.6](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804BDB563C307060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE5Dg14CF) СП 3.1.1.3108-13;  [приказ](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B2B76CC605060A335FB7AB3Cg941F) Минздравсоцразвития России N 302н;  [пункт 4.2](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B4B262CB06060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF58g14BF) СП 3.1.7.2616-10;  [глава VII](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B26CCA0F060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Eg14CF) СП 3.1 /3.2.3146-13;  [пункт 1.8](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B4B666C606060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF59g145F) СанПиН 2.4.4.3155-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей" [<31>](#P883);  [пункт 4.2](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B4B262CB06060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF58g14BF) СП 3.1.7.2616-10 |
| 8.12 | Соблюдается ли работниками при осуществлении производственной деятельности запрет на: |  | [пункт 13.4](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01C85Ag14BF) СП 2.3.6.1079-01;  [пункт 8.1](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B4B666C606060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE5Fg149F) СанПиН 2.4.4.3155-13 |
| - ношение ювелирных и иных украшений, часов; |  |
| - застегивание специальной одежды булавками? |  |
| 8.13 | Соблюдается ли работниками требование к наличию коротко подстриженных ногтей и отсутствию покрытия ногтей лаком? |  | [пункт 13.4](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01C85Ag14BF) СП 2.3.6.1079-01;  [пункт 8.1](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B4B666C606060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE5Fg149F) СанПиН 2.4.4.3155-13 |
| 9. Реализация продукции общественного питания | | | |
| 9.1 | Соответствуют ли готовые блюда следующим требованиям к их температуре при раздаче: |  | [пункт 9.2](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CA59g148F), [18.5](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F198B3g046F) СП 2.3.6.1079-01 |
| - горячие блюда (супы, соусы, напитки) - не ниже 75 °C; |  |
| - вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °C; |  |
| - холодные супы, напитки - не выше 14 °C? |  |
| 9.2 | Соответствуют ли готовые блюда требованиям к времени их реализации: |  | [пункт 9.3](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CA59g149F), [глава XI](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01C952g14BF) СП 2.3.6.1079-01 |
| - готовые первые и вторые блюда находятся на мармите или горячей плите не более 2 или 3 часов с момента изготовления; |  |
| - салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки выставляются в порционированном виде и реализуются в течение одного часа из охлаждаемой витрины; |  |
|  |
| - мягкое мороженое 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](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F199B9g040F), [9.3](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CA59g149F) СП 2.3.6.1079-01 |
| 9.4 | Соответствует ли реализуемая пищевая продукция по показателям безопасности требованиям [ТР ТС 021/2011](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Fg144F) и технических регламентов на отдельные виды пищевой продукции? |  | [пункты 2](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Eg144F) - [3 статьи 1](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Eg145F), [пункты 1](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE5Fg149F) - [5 статьи 7](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE5Fg145F), [статья 10](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD58g14CF) ТР ТС 021/2011 |
| 9.5 | Соблюдается ли запрет на реализацию продукции собственного изготовления при истечении установленных сроков годности? |  | [пункты 9.5](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CA59g14BF), [9.6](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CA58g149F) 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](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F198B8g040F) СП 2.3.6.1079-01 |
| 9.7 | Проводится ли учет подлежащей утилизации пищевой продукции? |  | [статья 18](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CC58g14EF) 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](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CC58g14EF) 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](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01C858g14FF) СП 2.3.6.1079-01;  [пункт 9.26](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B4B666C606060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD53g14DF) СанПиН 2.4.4.3155-13 |
| 9.10 | Имеется ли холодильник для хранения суточных проб? |  | [пункт 14.3](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01C858g14FF) СП 2.3.6.1079-01;  [пункт 9.26](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B4B666C606060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD53g14DF) СанПиН 2.4.4.3155-13 |
| 9.11 | Обеспечено ли ведение: |  | [пункт 9.1](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CA59g14FF), [15.1](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01C858g14BF) СП 2.3.6.1079-01;  [статьи 10](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD58g14CF), [11](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Fg14AF) ТР ТС 021/2011;  [пункт 13.2](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B4B666C606060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CC52g148F), [приложение 13](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B4B666C606060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA00CE58g14BF) СанПиН 2.4.4.3155-13 |
| - бракеражных журналов; |  |
| - журналов осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания; |  |
| - журналов контроля качества фритюрных жиров; |  |
| - 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](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CA58g14AF), [глава XVIII](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BB3g048F) СП 2.3.6.1079-01 |
| 9.13 | Соблюдаются ли требования безопасности к процессам: |  | [статья 1](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Eg14EF), [глава 3](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD59g145F), [пункт 3 статьи 21 главы 4](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CC5Dg14AF) ТР ТС 021/2011 |
| - изготовления пищевой продукции; |  |
| - хранения пищевой продукции; |  |
| - реализации пищевой продукции; |  |
| - утилизации пищевой продукции? |  |
| 9.14 | Соблюдаются ли требования к реализации алкогольной и табачной продукции? |  | [ТР ТС 021/2011](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Fg144F);  технический [регламент](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B2B165C400060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Ag14FF) Таможенного союза "Технический регламент на табачную продукцию" (ТР ТС 035/2014) [<32>](#P884) (далее - ТР ТС 035/2014);  Федеральный [закон](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B980EB7BB61C20D5B003B06BBA9g34BF) от 22.12.2008 N 268-ФЗ "Технический регламент на табачную продукцию" [<33>](#P885) (далее - Федеральный закон N 268-ФЗ);  Федеральный [закон](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B7B261C70E060A335FB7AB3Cg941F) [<34>](#P886) (далее - Федеральный закон N 171-ФЗ);  Федеральный [закон](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5BA6DC404060A335FB7AB3Cg941F) N 15-ФЗ |
| 10. Личная гигиена персонала | | | |
| 10.1 | Оборудованы ли производственные помещения: |  | [пункты 13.4](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01C85Ag14BF), [13.6](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F199BFg048F), [13.7](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01C859g145F) СП 2.3.6.1079-01;  [подпункты 3](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD53g145F), [4 пункта 2 статьи 14](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD52g14CF) ТР ТС 021/2011 |
| - раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды; |  |
| - моющими средствами для мытья рук; |  |
| устройствами для вытирания и (или) 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](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01C85Ag14BF), [13.6](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F199BFg048F), [13.7](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01C859g145F) СП 2.3.6.1079-01;  [подпункт 9 пункта 3 статьи 10](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Fg14EF), [подпункты 3](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD53g145F), [4 пункта 2 статьи 14](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD52g14CF) ТР ТС 021/2011 |
| 10.3 | Соблюдается ли запрет на прием пищи персоналом на рабочем месте? |  | [пункт 13.4](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01C85Ag14BF) 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: |  | [пункт 7 статьи 11](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Dg14EF), [пункт 11 статьи 17](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CC59g145F) ТР ТС 021/2011;  [пункт 13.5](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F199BFg043F) СП 2.3.6.1079-01;  [пункт 10.7](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804BDB563C307060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE5Dg14BF) СП 3.1.1.3108-13;  [СП 3.1.2.3114-13](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B2B663C00F060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Ag14FF) "Профилактика туберкулеза" <35> (далее - СП 3.1.2.3114-13);  [СП 3.1.2.3109-13](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B060CB04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Ag148F) "Профилактика дифтерии" <36> (далее - СП 3.1.2.3109-13) |
| - лиц, больных инфекционными заболеваниями; |  |
| - лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями; |  |
| - лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний; |  |
| - лиц с подозрением на инфекционные заболевания? |  |
| 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: |  | [пункт 7 статьи 11](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Dg14EF) ТР ТС 021/2011;  [пункт 13.5](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B364CA04060A335FB7AB3C91BA8894F4F199BFg043F) СП 2.3.6.1079-01;  [пункт 10.7](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804BDB563C307060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CE5Dg14BF) СП 3.1.1.3108-13;  [СП 3.1.2.3114-13](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B2B663C00F060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Ag14FF);  [СП 3.1.2.3109-13](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B060CB04060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Ag148F) |
| - 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 заболеваний; |  |
| - занесение результатов осмотра работников в специальный прошнурованный и с пронумерованными страницами журнал? |  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(инициалы, фамилия, должность (подпись) (дата)

представителя проверяемого

субъекта)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(инициалы, фамилия, должность (подпись) (дата)

должностного лица, проводящего

плановую проверку и заполняющего

проверочный лист)

--------------------------------

<1> Указывается: "да", "нет", либо "н/р", если требование на юридическое лицо/индивидуального предпринимателя не распространяется.

<2> Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, N 52 (ч. 1), ст. 6249; 2017, N 18, ст. 2673.

<3> Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.11.2001 N 31, зарегистрированным Минюстом России 07.12.2001, регистрационный N 3077, с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 03.04.2003 N 28 (зарегистрировано Минюстом России 23.04.2003, регистрационный N 4447), от 03.05.2007 N 25 (зарегистрировано Минюстом России 07.06.2007, регистрационный N 9614), от 29.12.2010 N 187 (зарегистрировано Минюстом России 17.03.2011, регистрационный N 20156), от 31.03.2011 N 29 (зарегистрировано Минюстом России 06.05.2011, регистрационный N 20690), от 10.06.2016 N 76 (зарегистрировано Минюстом России 22.06.2016, регистрационный N 42606).

<4> Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 17.05.2001 N 14, зарегистрированным Минюстом России 18.05.2001, регистрационный N 2711.

<5> Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.06.2010 N 64, зарегистрированным Минюстом России 15.07.2010, регистрационный N 17833, с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.12.2010 N 175 (зарегистрировано Минюстом России 28.02.2011, регистрационный N 19948).

<6> Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, N 8, ст. 721; 2017, N 1 (часть 1), ст. 12.

<7> Зарегистрирован Минюстом России 09.04.2015, регистрационный N 36809.

<8> Технический [регламент](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Fg144F) Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 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 N 129 (официальный сайт Евразийской экономической комиссии http://www.eurasiancommission.org/, 18.06.2013), от 10.06.2014 N 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 N 80, зарегистрированным Минюстом России 12.05.2003, регистрационный N 4526.

<10> Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 17.04.2003 N 53, зарегистрированным Минюстом России 05.05.2003, регистрационный N 4500, с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 25.04.2007 N 20 (зарегистрировано Минюстом России 05.06.2007, регистрационный N 9598).

<11> [Правила](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B0B162C70F060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Bg144F) 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 N 681 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2010, N 37, ст. 4695; 2013, N 40 (часть III), ст. 5086) (далее - Правила, утвержденные постановлением N 681).

<12> Утверждены постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 07.06.2017 N 83, зарегистрированным Минюстом России 27.09.2017, регистрационный N 48345.

<13> Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 25.11.2002 N 40, зарегистрированным Минюстом России 20.12.2002, регистрационный N 4059.

<14> Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.04.2010 N 36, зарегистрированным Минюстом России 08.06.2010, регистрационный N 17526, с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 21.01.2011 N 10 (зарегистрировано Минюстом России 14.03.2011, регистрационный N 20089).

<15> Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.09.2001 N 24, зарегистрированным Минюстом России 31.10.2001, регистрационный N 3011, с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.04.2009 N 20 (зарегистрировано Минюстом России 05.05.2009, регистрационный N 13891), от 25.02.2010 N 10 (зарегистрировано Минюстом России 22.03.2010, регистрационный N 16679), от 28.06.2010 N 74 (зарегистрировано Минюстом России 30.07.2010, регистрационный N 18009).

<16> Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 21.06.2016 N 81, зарегистрированным Минюстом России 08.08.2016, регистрационный N 43153.

<17> Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.04.2003 N 34, зарегистрированным Минюстом России 23.04.2003, регистрационный N 4443, с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.03.2010 N 20 (зарегистрировано Минюстом России 08.04.2010, регистрационный N 16824).

<18> Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.04.2003 N 76, зарегистрированным Минюстом России 19.05.2003, регистрационный N 4568, с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 24.12.2003 N 160 (зарегистрировано Минюстом России 22.01.2004, регистрационный N 5465), от 22.08.2006 N 24 (зарегистрировано Минюстом России 14.09.2006, регистрационный N 8248), от 30.07.2007 N 56 (зарегистрировано Минюстом России 06.09.2007, регистрационный N 10110), от 22.01.2009 N 3 (зарегистрировано Минюстом России 17.02.2009, регистрационный N 13378); от 03.09.2009 N 56 (зарегистрировано Минюстом России 13.10.2009, регистрационный N 15014), от 25.10.2010 N 137 (зарегистрировано Минюстом России 11.11.2010, регистрационный N 18939); от 12.07.2011 N 96 (зарегистрировано Минюстом России 28.09.2011, регистрационный номер 21913), от 16.09.2013 N 48 (зарегистрировано Минюстом России 15.10.2013, регистрационный N 30186), от 29.06.2017 N 91 (зарегистрировано Минюстом России 15.08.2017, регистрационный N 47777).

<19> Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.12.2007 N 89, зарегистрированным Минюстом России 21.01.2008, регистрационный N 10920, с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.01.2009 N 2 (зарегистрировано Минюстом России 16.02.2009, регистрационный N 13345), от 03.09.2009 N 55 (зарегистрировано Минюстом России 13.10.2009, регистрационный N 15013), от 02.08.2010 N 94 (зарегистрировано Минюстом России 08.09.2010, регистрационный N 18385), от 15.11.2013 N 61 (зарегистрировано Минюстом России 24.12.2013, регистрационный N 30757), от 21.10.2016 N 161 (зарегистрировано Минюстом России 09.11.2016, регистрационный N 44278).

<20> Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.09.2014 N 58, зарегистрированным Минюстом России 26.02.2015, регистрационный N 36212.

<21> Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 09.06.2003 N 131, зарегистрированным Минюстом России 19.06.2003, регистрационный N 4757.

<22> Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, N 26, ст. 3009; 2017, N 1 (часть I), ст. 27.

<23> Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 09.10.2013 N 53, зарегистрированным Минюстом России 14.03.2014 N 31602.

<24> Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 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 N 22111, с изменениями, внесенными приказами Минздрава России от 15.05.2013 N 296н (зарегистрирован Минюстом России 03.07.2013, регистрационный N 28970), от 05.12.2014 N 801н (зарегистрирован Минюстом России 03.02.2015, регистрационный N 35848) (далее - приказ Минздравсоцразвития России N 302н).

<25> Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 16.12.2013 N 65, зарегистрированным Минюстом России 16.04.2014, регистрационный N 32001.

<26> Федеральный закон от 17.09.1998 N 157-ФЗ "Об иммунопрофилактике инфекционных болезней" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, N 38, ст. 4736; 2015, N 14, ст. 2008) (далее - Федеральный закон N 157-ФЗ).

<27> Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.10.2013 N 57, зарегистрированным Минюстом России 20.01.2014, регистрационный N 31053.

<28> Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650; 2017, N 31 (часть I), ст. 4770) (далее - Федеральный закон N 52-ФЗ).

<29> Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 N 98, зарегистрированным Минюстом России 06.06.2003, регистрационный N 4654.

<30> Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 N 18, зарегистрированным Минюстом России 30.10.2001, регистрационный N 3000, с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.03.2007 N 13 (зарегистрировано Минюстом России 26.04.2007, регистрационный N 9357).

<31> Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.12.2013 N 73, зарегистрированным Минюстом России 18.04.2014, регистрационный N 32024, с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.03.2017 N 38 (зарегистрировано Минюстом России 11.04.2017, регистрационный N 46337).

<32> Утвержден Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 12.11.2014 N 107 (официальный сайт Евразийской экономической комиссии http://www.eurasiancommission.org/, 10.12.2014).

<33> Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, N 52 (ч. 1), ст. 6223.

<34> Федеральный закон от 22.11.1995 N 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, N 48, ст. 4553; 2017, N 31 (часть I), ст. 4827) (далее - Федеральный закон N 171-ФЗ).

<35> Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.10.2013 N 60, зарегистрированным Минюстом России 06.05.2014, регистрационный N 32182.

<36> Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 09.10.2013 N 54, зарегистрированным Минюстом России 20.05.2014, регистрационный N 32331.

Приложение N 2

к приказу Роспотребнадзора

от 18.09.2017 N 860

ФОРМА

Проверочный лист

(список основных контрольных вопросов) при проведении

плановой проверки с целью федерального государственного

санитарно-эпидемиологического надзора за соблюдением

обязательных требований на предприятиях торговли

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 торговли.

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

N 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:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| N | Вопросы, отражающие содержание обязательных требований | Ответы на вопросы <1> | Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования |
| 1. Общие положения | | | |
| 1.1 | Представлено ли юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем уведомление в органы Роспотребнадзора о начале осуществления предпринимательской деятельности? |  | [статья 8](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804BDB060C60F060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Cg14AF) Федерального закона N 294-ФЗ |
| 2. Требования к размещению организаций торговли | | | |
| 2.1 | Имеются ли входы, изолированные от жилой части здания, при расположении предприятия торговли в жилом здании? |  | [пункты 3.3](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B4B267C607060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Fg14CF), [3.7](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B4B267C607060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Fg148F) СанПиН 2.1.2.2645-10 |
| [2.2](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B2BB6CC503060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF59g14DF) | Соблюдается ли требование о расположении участков для стоянки автотранспорта персонала за пределами придомовой территории? |  | [пункт 3.7](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B4B267C607060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Fg148F) СанПиН 2.1.2.2645-10 |
| 2.3 | Соблюдаются ли требования к загрузке продукции: |  | [пункт 3.7](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B4B267C607060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Fg148F). СанПиН 2.1.2.2645-10;  [пункты 2.4](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9800BCB16CC10D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA01CDg54CF) СП 2.3.6.1066-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов" [<37>](#P1558) (далее - СП 2.3.6.1066-01) |
| - с торцов жилых зданий, не имеющих окон; |
| - из подземных тоннелей или закрытых дебаркадеров; |
| - со стороны магистралей? |
| 2.4 | Соблюдается ли запрет на завоз продукции в ночное время (с 23.00 до 7.00 часов) для предприятий торговли, расположенных во встроенных, встроенно-пристроенных в жилые здания и здания иного назначения помещениях? |  | [пункт 7.15](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9800BCB16CC10D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA00CDg54BF) СП 2.3.6.1066-01 |
| 2.5 | Имеются ли загрузочные помещения при площади встроенных в жилые здания помещений предприятия торговли от 150 м2 и более? |  | [пункт 3.7](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B4B267C607060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Fg148F). СанПиН 2.1.2.2645-10;  [пункт 2.4](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9800BCB16CC10D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA01CDg54CF) СП 2.3.6.1066-01 |
| 2.6 | Обеспечены ли условия для сбора мусора и пищевых отходов: |  | [пункт 2.7](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9800BCB16CC10D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA01CCg54BF) СП 2.3.6.1066-01;  [статья 16](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CC5Bg145F) ТР ТС 021/2011;  [СанПиН 2.1.7.1322-03](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9802B7B167CB0D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA01CEg548F);  [СанПиН 2.1.7.1287-03](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9800BCB262C00D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA01CEg54DF);  [пункты 1](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B0B162C70F060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Ag14CF), [3](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B0B162C70F060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Ag144F), [5](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B0B162C70F060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF59g14DF), [6](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B0B162C70F060A335FB7AB3C91BA8894F4F1g94CF), [9](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B0B162C70F060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF59g149F) - [18](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B0B162C70F060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF58g14AF) Правил, утвержденных постановлением N 681;  [пункты 4.4](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B2BB6CC503060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF52g14EF), [4.5](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B2BB6CC503060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF52g148F) СанПиН 3.5.2.3472-17 |
| - по их сбору в раздельные контейнеры с крышками или в другие специальные закрытые конструкции; |  |
| - по размещению контейнеров для сбора отходов на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны; |  |
| - по своевременности вывоза мусора; |  |
| - по проведению дезинфекции емкостей и площадок? |  |
| 2.7 | Соответствует ли ассортимент реализуемого продовольственного сырья и пищевых продуктов виду и типу данного предприятия торговли? |  | [пункты 1.3](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9800BCB16CC10D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA03C9g54FF), [2.3](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9800BCB16CC10D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA01CDg54DF), [2.9](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9800BCB16CC10D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA01CCg54DF), [9.6](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9800BCB16CC10D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA00C9g543F) - [9.8](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9800BCB16CC10D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA00C8g548F) СП 2.3.6.1066-01 |
| 2.8 | Обеспечивают ли планировка и технические возможности предприятия торговли соблюдение требований к условиям: |  | [пункты 1.3](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9800BCB16CC10D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA03C9g54FF), [главы 2](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9800BCB16CC10D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA01CDg549F), [5](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9800BCB16CC10D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA01C8g54EF), [9](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9800BCB16CC10D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA00C9g54AF) СП 2.3.6.1066-01;  [статья 1](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CF5Eg14EF), [глава 3](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD59g145F) ТР ТС 021/2011 |
| - приема продовольственного сырья и пищевых продуктов; |  |
| - хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов; |  |
| - переработки продовольственного сырья и пищевых продуктов; |  |
| - реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов? |  |
| 3. Водоснабжение и канализация | | | |
| 3.1 | Соответствует ли гигиеническим требованиям качество воды в системах водоснабжения: |  | [пункт 3.2](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9800BCB16CC10D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA01CBg549F) СП 2.3.6.1066-01;  [СанПиН 2.1.4.1074-01](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B0BA60C303060A335FB7AB3C91BA8894F4F1g94BF);  [СанПиН 2.1.4.1175-02](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9802B5B064C70D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA01CEg54DF);  [статья 12](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9807B3B761C101060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Dg14FF) ТР ТС 021/2011 |
| - 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? |  |
| 3.2 | Соблюдаются ли требования по оборудованию предприятия торговли туалетами и раковинами для мытья рук: |  | [пункты 2.11](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9800BCB16CC10D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA01CCg543F), [3.9](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9800BCB16CC10D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA01CAg54EF), [9.4](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9800BCB16CC10D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA00C9g54DF) СП 2.3.6.1066-01 |
| - для персонала; |  |
| - для посетителей (при торговой площади предприятия торговли более 1000 м2)? |  |
| 3.3 | Соблюдается ли запрет на наличие совмещенных туалетов для персонала и посетителей? |  | [пункт 3.9](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9800BCB16CC10D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA01CAg54EF) СП 2.3.6.1066-01 |
| 3.4 | Оборудованы ли фасовочные помещения двухгнездными моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды через смесители и раковинами для мытья рук? |  | [пункт 5.4](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9800BCB16CC10D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA01C8g542F) СП 2.3.6.1066-01 |
| 3.5 | Соответствует ли система внутренней канализации требованиями: |  | [пункты 3.3](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9800BCB16CC10D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA01CBg548F), [3.4](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9800BCB16CC10D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA01CBg543F), [3.6](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9800BCB16CC10D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA01CAg54BF) СП 2.3.6.1066-01 |
| - по организации раздельных выпусков производственной и хозяйственно-бытовой канализации; |  |
| - по наличию воздушных разрывов при присоединении 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? |  |
| 3.6 | Соблюдается ли запрет на: |  | [пункт 3.5](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9800BCB16CC10D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA01CBg542F) СП 2.3.6.1066-01 |
| - сброс неочищенных сточных вод в открытые водоемы и на прилегающую территорию; |  |
| - организацию (устройство) поглощающих колодцев? |  |
| 3.7 | Соблюдается ли запрет на прокладку внутренних канализационных сетей под потолком помещений, предназначенных для приема продуктов, подготовки продуктов к продаже, складских помещений? |  | [пункт 3.6](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9800BCB16CC10D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA01CAg54BF) СП 2.3.6.1066-01 |
| 3.8 | Соблюдается ли запрет на объединение сетей бытовой и производственной канализации предприятий торговли, размещенных в жилых зданиях и зданиях иного назначения, с канализацией этих зданий? |  | [пункт 3.7](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9800BCB16CC10D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA01CAg548F) СП 2.3.6.1066-01 |
| 4. Вентиляция, кондиционирование воздуха, отопление, освещение помещений и условия труда | | | |
| 4.1 | Соответствуют ли параметры микроклимата производственных помещений и помещений для посетителей гигиеническим требованиям: |  | [пункты 4.1](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9800BCB16CC10D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA01CAg543F) - [4.6](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9800BCB16CC10D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA01C9g543F), [9.5](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9800BCB16CC10D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA00C9g54CF) СП 2.3.6.1066-01;  глава II, приложения 4, 5 СанПиН 2.2.4.3359-16 |
| - 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 4.7](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9800BCB16CC10D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA01C9g542F) - [4.8](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9800BCB16CC10D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA01C8g54BF) СП 2.3.6.1066-01;  пункт 186, [строки 70](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B980FBCB16DCB0D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA03CFg542F) - [78 таблицы 2](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B980FBCB16DCB0D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA03CEg54CF) СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03;  [глава X](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B064CB05060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA00CD53g14BF) СанПиН 2.2.4.3359-16 |
| - производственных; |  |
| - складских; |  |
| - санитарно-бытовых; |  |
| - административно-хозяйственных? |  |
| 4.3 | Имеют ли светильники, расположенные в помещениях для хранения и реализации пищевых продуктов, защитные плафоны в целях предотвращения попадания осколков на продукцию при повреждении светильников? |  | [пункт 4.8](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9800BCB16CC10D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA01C8g54BF) СП 2.3.6.1066-01 |
| [4.4](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9802B6B264C40D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA00CFg54BF) | Соответствует ли освещенность требованиям нормативов: |  | [пункт 4.7](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9800BCB16CC10D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA01C9g542F) СП 2.3.6.1066-01;  таблица 2 СанПиН 22.1/2.1.1.1278-03;  [глава X](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B064CB05060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA00CD53g14BF) СанПиН 2.2.4.3359-16, в том числе: |
| - по средней освещенности на рабочей поверхности; |  | [подпункт "а" пункта 10.2.1](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B064CB05060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA00CD52g14EF) СанПиН 2.2.4.3359-16 |
| - по коэффициенту пульсации; |  | [подпункт "б" пункта 10.2.1](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B064CB05060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA00CD52g148F) СанПиН 2.2.4.3359-16 |
| - по объединенному показателю дискомфорта; |  | [подпункт "в" пункта 10.2.1](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B064CB05060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA00CD52g144F) СанПиН 2.2.4.3359-16 |
| - по коэффициенту естественной освещенности? |  | [подпункт "г" пункта 10.2.1](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B064CB05060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA00CC5Bg14BF) СанПиН 2.2.4.3359-16 |
| 4.5 | Соответствуют ли уровни шума гигиеническим требованиям на рабочих местах: |  | [пункт 4.9](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9800BCB16CC10D5B003B06BBA93B9EE59F93BDFD9ABA01C8g549F) СП 2.3.6.1066-01; [глава III](consultantplus://offline/ref=F52650C54397D310D4EDC159AA1D7B9804B5B064CB05060A335FB7AB3C91BA8894F4F19BBA01CD5Cg148F) СанПиН 2.2.4.3359-16 |
| - в производственных помещениях; |  |
| - на открытых площадках? |  |
| 4.6 | Соответствуют ли уровни вибрации гигиеническим требованиям на рабочих местах: |  | [пункт 4.9](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A34EhF4DF) СП 2.3.6.1066-01;  [глава IV](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DCFE70F4D0828460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A34AFChF4DF) СанПиН 2.2.4.3359-16 |
| - в производственных помещениях; |  |
| - на открытых площадках? |  |
| 4.7 | Соответствуют ли уровни воздействия физических факторов на население от предприятия торговли, размещенного в жилом или общественном здании, установленным требованиям: |  | [пункты 2.2](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A34BhF4BF), [4.9](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A34EhF4DF) СП 2.3.6.1066-01;  [главы III](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DCFE70F4D0828460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A34BF8hF48F), [IV](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DCFE70F4D0828460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A34AFChF4DF) СанПиН 2.2.4.3359-16;  [пункт 3.2](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A34DhF4DF) СанПиН 2.1.2.2645-10 |
| - по уровням шума; |  |
| - по уровням вибрации? |  |
| 4.8 | Обеспечивается ли производственный контроль за: |  | статья 32 Федерального закона N 52-ФЗ;  [пункты 1.4](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A34BhF4EF), [14.1](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A14DhF4CF) СП 2.3.6.1066-01;  [СанПиН 2.2.4.3359-16](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DCFE70F4D0828460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A349FEhF4AF);  СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03;  ГН 2.2.5.1313-03;  ГН 2.2.5.2308-07 |
| - воздействием на работников физических факторов (микроклимат, шум, вибрация, освещенность); |  |
| - содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений? |  |
| 4.9 | Выполняются ли мероприятия по снижению негативного воздействия на работников перечисленных факторов производственной среды: |  | статьи 11, 29 Федерального закона N 52-ФЗ;  [глава 4](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A34ChF48F) СП 2.3.6.1066-01;  [СанПиН 2.2.4.3359-16](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DCFE70F4D0828460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A349FEhF4AF);  ГН 2.2.5.1313-03 |
| - по освещенности; |  |
| - по микроклимату; |  |
| - по шуму; |  |
| - по вибрации; |  |
| - по содержанию вредных веществ в воздухе рабочей зоны? |  |
| 4.10 | Обеспечивается ли проведение производственного контроля за условиями труда на предприятии торговли в соответствии с программой производственного контроля? |  | статьи 11, 32 Федерального закона N 52-ФЗ;  [пункты 1.4](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A34BhF4EF), [14.1](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A14DhF4CF) СП 2.3.6.1066-01;  [СП 1.1.1058-01](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F673F6DD8AD96ABD1470D1h940F);  СП 3.1/3.2.3146-13 |
| 4.11 | Проходят ли работники предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры? |  | статья 34 Федерального закона N 52-ФЗ;  [пункт 13.1](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A14BhF48F) СП 2.3.6.1066-01;  приказ Минздравсоцразвития России N 302н |
| 4.12 | Привиты ли работники в соответствии с законодательством Российской Федерации в целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний? |  | статья 35 Федерального закона N 52-ФЗ;  статьи 1 - 4, 9 - 11 Федерального закона от 17.09.1998 N 157-ФЗ |
| 4.13 | Имеется ли у каждого работника личная медицинская книжка, в которую внесены: |  | [пункты 13.1](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DCFE73F4D1838460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A34EFEhF48F), [13.2](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A14BhF47F) СП 2.3.6.1066-01;  приказ Минздравсоцразвития России N 302н;  статьи 34 - 36 Федерального закона N 52-ФЗ |
| - результаты медицинских обследований и лабораторных исследований; |  |
| - сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях |  |
| - отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации? |  |
| 4.14 | Соблюдается ли запрет на допуск к работам, связанным с хранением, транспортированием и реализацией пищевой продукции: |  | [пункт 11 статьи 17](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DFF877F1DA868460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A34AFDhF45F) ТР ТС 021/2011;  [пункт 14.1](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A14DhF4CF) СП 2.3.6.1066-01; [пункт 10.7](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DCF675F3D8808460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A348F9hF4BF) СП 3.1.1.3108-13;  [СП 3.1.2.3114-13](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DFF976F3DB888460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A349FEhF4FF);  [СП 3.1.2.3109-13](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DFF870F0D0838460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A349FEhF48F) |
| - лиц, больных инфекционными заболеваниями; |  |
| - лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями; |  |
| - лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний; |  |
| - лиц с подозрением на инфекционные заболевания? |  |
| 5. Устройство и содержание помещений | | | |
| 5.1 | Соблюдаются ли требования к обеспечению поточности: |  | [пункты 5.2](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A34EhF48F), [8.4](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A24BhF4AF) СП 2.3.6.1066-01 |
| - сырых и готовых пищевых продуктов; |  |
| - продовольственных и непродовольственных товаров; |  |
| - персонала и посетителей? |  |
| 5.2 | Соблюдаются ли требования к внутренней отделке помещений материалами, устойчивыми к проведению уборки влажным способом и обработке дезинфицирующими средствами? |  | [пункт 5.9](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A341hF48F), [10.8](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A149hF48F) СП 2.3.6.1066-01 |
| 5.3 | Имеют ли полы ровную поверхность, а также уклон в сторону трапов (при их наличии)? |  | [пункт 5.10](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A341hF46F) СП 2.3.6.1066-01 |
| 5.4 | Обеспечено ли наличие отдельных фасовочных помещений для разных групп пищевой продукции? |  | [пункт 5.4](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A34EhF46F) СП 2.3.6.1066-01 |
| 5.5 | Оборудованы ли фасовочные помещения для скоропортящихся пищевых продуктов холодильным оборудованием? |  | [пункт 5.4](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A34EhF46F) СП 2.3.6.1066-01 |
| 5.6 | Предусмотрены ли раздельные складские помещения для пищевой продукции и непродовольственных товаров? |  | [пункт 5.6](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A341hF4CF) СП 2.3.6.1066-01 |
| 5.7 | Выделены ли отдельные торговые зоны (отделы) для реализации пищевой продукции и непродовольственных товаров? |  | [пункт 5.6](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A341hF4CF) СП 2.3.6.1066-01 |
| 5.8 | Проводится ли влажная уборка во всех помещениях по окончанию работы с применением моющих и дезинфицирующих средств? |  | [пункт 10.1](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A241hF4BF) СП 2.3.6.1066-01 |
| 5.9 | Проводится ли ежемесячно во всех помещениях генеральная уборка с последующей дезинфекцией? |  | [пункт 10.2](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A241hF49F) СП 2.3.6.1066-01 |
| 5.10 | Обеспечена ли защита от проникновения в помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых? |  | [глава 12](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A14BhF4EF) СП 2.3.6.1066-01;  [главы I](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DFF976FDDC838460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A349FEhF48F) - [III](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DFF976FDDC838460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A349FBhF4DF), [V](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DFF976FDDC838460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A348FDhF49F) СП 3.5.3.3223-14 [пункт 3.3](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DCF97BFCDE848460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A349FChF44F) СанПиН 3.5.2.3472-17;  [пункты 1.1](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DAFD72F4DF8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A348hF48F) - [4.4](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DAFD72F4DF8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A249hF4FF) СП 3.5.1378-03 |
| 5.11 | Проводятся ли мероприятия по защите предприятия торговли от насекомых и грызунов? |  | [глава 12](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A14BhF4EF) СП 2.3.6.1066-01;  [главы I](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DFF976FDDC838460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A349FEhF48F) - [III](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DFF976FDDC838460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A349FBhF4DF), [V](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DFF976FDDC838460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A348FDhF49F) СП 3.5.3.3223-14 [пункт 3.3](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DCF97BFCDE848460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A349FChF44F) СанПиН 3.5.2.3472-17;  [пункты 1.1](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DAFD72F4DF8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A348hF48F) - [4.4](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DAFD72F4DF8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A249hF4FF) СП 3.5.1378-03 |
| 5.12 | Установлены ли в помещениях педальные бачки с крышками для сбора отходов и мусора? |  | [пункт 10.4](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A241hF47F) СП 2.3.6.1066-01 |
| 5.13 | Соблюдается ли требование к очищению бачков для сбора отходов и мусора при их заполнении на 2/3 объема? |  | [пункт 10.4](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A241hF47F) СП 2.3.6.1066-01 |
| 5.14 | Выделен ли специальный промаркированный инвентарь для уборки туалетов? |  | [пункт 10.6](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DCF675F3D8808460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A348F9hF4CF) СП 2.3.6.1066-01 |
| 5.15 | Хранятся ли уборочный инвентарь и спецодежда для уборки туалетов в отдельно выделенных местах, изолированно от уборочного инвентаря других помещений? |  | [пункт 10.6](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DCF675F3D8808460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A348F9hF4CF) СП 2.3.6.1066-01 |
| 5.16 | Применяются ли моющие и дезинфицирующие средства, прошедшие государственную регистрацию? |  | [пункт 10.7](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DCF675F3D8808460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A348F9hF4BF) СП 2.3.6.1066-01 |
| 5.17 | Используются ли моющие и дезинфицирующие средства в соответствии с прилагаемыми инструкциями? |  | [пункт 10.7](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DCF675F3D8808460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A348F9hF4BF) СП 2.3.6.1066-01 |
| 5.18 | Соблюдаются ли требования к хранению моющих и дезинфицирующих средств в сухом, проветриваемом помещении? |  | [пункт 10.7](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DCF675F3D8808460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A348F9hF4BF) СП 2.3.6.1066-01 |
| 5.19 | Соблюдается ли запрет к хранению моющих и дезинфицирующих средств отдельно от пищевых продуктов? |  | [пункт 10.7](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DCF675F3D8808460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A348F9hF4BF) СП 2.3.6.1066-01 |
| 6. Оборудование, инвентарь, тара | | | |
| 6.1 | Имеются ли на предприятии торговли в наличии оборудование, инвентарь, посуда, тара: |  | [пункты 6.1](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A340hF4EF), [6.3](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A340hF4CF), [8.5](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A24BhF49F) СП 2.3.6.1066-01 |
| - изготовленные из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами; |
| - промаркированные в соответствии с изготавливаемым (обрабатываемым) на них пищевым продуктом? |
| 6.2 | Соблюдаются ли режимы мытья торгового инвентаря? |  | [пункт 10.5](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A241hF46F) СП 2.3.6.1066-01 |
| [6.3](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A340hF4CF) | Применяются ли для мытья посуды, оборудования и инвентаря моющие и дезинфицирующие средства, прошедшие государственную регистрацию? |  | [пункт 10.7](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DCF675F3D8808460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A348F9hF4BF) СП 2.3.6.1066-01 |
| 7. Транспортировка, прием, хранение пищевой продукции | | | |
| 7.1 | Осуществляется ли транспортирование пищевой продукции в условиях, обеспечивающих установленные изготовителем условия хранения, и исключающих ее загрязнение? |  | [пункты 1](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DFF877F1DA868460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A34AFEhF45F) - [6 статьи 17](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DFF877F1DA868460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A34AFDhF48F) ТР ТС 021/2011;  [пункты 11.1](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A149hF46F) - [11.4](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A148hF4CF), [11.6](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A148hF49F) - [11.10](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A14BhF4FF) СП 2.3.6.1066-01 |
| 7.2 | Имеют ли лица, сопровождающие пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку: |  | [пункт 11.3](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A148hF4DF) СП 2.3.6.1066-01;  [пункт 10 статьи 17](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DFF877F1DA868460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A34AFDhF44F) ТР ТС 021/2011;  [пункт 10.6](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DCF675F3D8808460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A348F9hF4CF) СП 3.1.1.3108-13; приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н;  [пункт 4.2](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DFFF72F2D0818460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A349FChF4BF) СП 3.1.7.2616-10;  [главы VII](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DFF872FCD1888460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A349FAhF4CF) - [VIII](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DFF872FCD1888460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A349FAhF45F) СП 3.1/3.2.3146-13; [статьи 1](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DCFF73F5D8858460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A349FEhF4DF) - 4, 9 - 11 Федерального закона от N 157-ФЗ;  [СП 3.2.3110-13](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DFFB7BF4D0828460B54D7CD397h441F);  статьи 29, 34 - 36 Федерального закона N 52-ФЗ |
| - санитарную одежду; |  |
| - личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о: |  |
| - прохождении медицинских осмотров; |  |
| - результатах лабораторных исследований; |  |
| - выполнении прививок; |  |
| - прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации? |  |
| 7.3 | Сопровождается ли поступающая на предприятие торговли пищевая продукция товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции? |  | [пункт 3 статьи 5](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DFF877F1DA868460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A348FChF4FF) ТР ТС 021/2011;  [пункт 7.1](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A340hF49F) СП 2.3.6.1066-01 |
| 7.4 | Соответствует ли объему работающего холодильного оборудования количество принимаемых скоропортящихся и замороженных пищевых продуктов? |  | [пункты 7.2](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A340hF48F), [9.2](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A24FhF4CF) СП 2.3.6.1066-01 |
| 7.5 | Соблюдается ли запрет на перетаривание пищевых продуктов (кроме свежих ягод, грибов и плодоовощной продукции) из тары поставщика в другую тару? |  | [пункт 7.3](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A340hF46F) СП 2.3.6.1066-01 |
| 7.6 | Соблюдаются ли требования к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции? |  | [пункты 7.5](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A249hF4EF) - [7.11](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A248hF4EF), [7.13](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A248hF48F), [7.14](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A248hF46F) СП 2.3.6.1066-01;  [пункты 7](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DFF877F1DA868460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A34AFDhF49F), [8 статьи 17](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DFF877F1DA868460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A34AFDhF4AF) ТР ТС 021/2011;  СанПиН 2.3.2.1324-03 |
| 7.7 | Сопровождается ли пищевая продукция, находящаяся на хранении, информацией об условиях хранения, сроке годности продукции? |  | [пункт 9 статьи 17](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DFF877F1DA868460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A34AFDhF4BF) ТР ТС 021/2011 |
| 7.8 | Соблюдается ли запрет на совместное хранение неупакованных сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами? |  | [пункт 7.7](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A249hF4CF) СП 2.3.6.1066-01;  пункт 3.3.4 СанПиН 2.3.2.1324-03 |
| 7.9 | Оснащены ли все холодильные установки в организациях торговли термометрами для контроля температурного режима хранения пищевых продуктов? |  | [пункт 6.2](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A340hF4DF) СП 2.3.6.1066-01 |
| 7.10 | Производится ли ежедневно контроль за температурно-влажностным режимом хранения продуктов в охлаждаемых камерах, складских помещениях, хранилищах для овощей и фруктов и так далее с помощью термометров и психрометров, установленных на видном месте, удаленных от дверей и испарителей? |  | [пункт 6.4](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A340hF4BF) СП 2.3.6.1066-01 |
| 7.11 | Сохраняются ли этикетки (ярлыки) на таре поставщика до окончания сроков годности (хранения) пищевых продуктов? |  | [пункт 7.4](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A249hF4FF) СП 2.3.6.1066-01 |
| 7.12 | Соблюдаются ли требования к приемке и реализации кондитерских изделий? |  | [пункт 7.12](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A248hF4BF) СП 2.3.6.1066-01 |
| 7.13 | Обеспечивается ли проведение мероприятий по профилактике иерсиниоза и псевдотуберкулеза при хранении пищевой продукции (овощей, фруктов и других) и обработке складских помещений, инвентаря, тары? |  | [пункт 7.14](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A248hF46F) СП 2.3.6.1066-01;  пункт 8.6 СП 3.1.7.2615-10 "Профилактика иерсиниоза" <38> (далее - СП 3.1.7.2615-10) |
| 7.14 | Обеспечено ли на предприятии торговли: |  | пункт 8.6.1 СП 3.1.7.2615-10 |
| - соблюдение санитарного состояния складских помещений и овощехранилищ по их очистке и текущей дезинфекции перед каждым завозом партий овощей; |  |
| - проведение дератизационных работ во всех помещениях в плановом порядке? |  |
| 7.15 | Хранится ли оборотная (повторно используемая) тара на подтоварниках или стеллажах? |  | [приложение 1](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DFF976FDDC838460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A348FBhF4CF) к СП 3.5.3.3223-14 |
| 7.16 | Удаляется ли неиспользуемая тара из помещений? |  | [приложение 1](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DFF976FDDC838460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A348FBhF4CF) к СП 3.5.3.3223-14 |
| 8. Реализация пищевой продукции | | | |
| 8.1 | Осуществляется ли реализация пищевой продукции с соблюдением условий хранения и сроков годности продукции, установленных изготовителем? |  | [пункт 12 статьи 17](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DFF877F1DA868460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A34AFChF4CF) ТР ТС 021/2011; 3.1 СанПиН 2.3.2.1324-03 |
| 8.2 | Производится ли отпуск плодоовощной переработанной продукции (квашеной, соленой, маринованной и другой), не упакованной в герметичную тару: |  | [пункт 8.19](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A24DhF4FF) СП 2.3.6.1066-01 |
| - раздельно от реализации сырых овощей и фруктов; |  |
| - с использованием специального инвентаря (ложки, вилки, щипцы)? |  |
| 8.3 | Соблюдаются ли требования к хранению пищевых продуктов в складских помещениях, охлаждаемых камерах, подсобных помещениях: |  | [пункт 7.8](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A249hF4BF) СП 2.3.6.1066-01 |
| - на стеллажах, поддонах или подтоварниках, изготовленных из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции; |  |
| - на высоте не менее 15 см от пола? |  |
| [8.4](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A24BhF4AF) | Соблюдаются ли требования к процессу реализации вразвес скоропортящихся пищевых продуктов, масса (объем) и потребительская тара которых не позволяют осуществить их реализацию одномоментно? |  | [пункт 8.12](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A24AhF4CF) СП 2.3.6.1066-01;  [ТР ТС 021/2011](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DFF877F1DA868460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A349FBhF44F) |
| 8.5 | Соблюдается ли запрет на размораживание (дефростацию) замороженных пищевых продуктов при их реализации на предприятии торговли? |  | пункт 3.1.7 СанПиН 2.3.2.1324-03 |
| 8.6 | Соответствует ли маркировка пищевой продукции требованиям, установленным техническими регламентами? |  | [статья 39](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DFF877F1DA868460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A34CF7hF4DF) ТР ТС 021/2011;  технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011) <39> |
| 8.7 | Доводится ли до потребителя информация о продукции, не упакованной в потребительскую упаковку или упакованной, но часть информации о которой размещена на листе-вкладыше, прилагаемом к упаковке? |  | [пункт 13 статьи 17](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DFF877F1DA868460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A34AFChF4DF) ТР ТС 021/2011 |
| 8.8 | Соблюдается ли требование по утилизации пищевой продукции, не соответствующей требованиям [ТР ТС 021/2011](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DFF877F1DA868460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A349FBhF44F) и технических регламентов на отдельные виды пищевой продукции? |  | [пункт 1 статьи 18](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DFF877F1DA868460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A34AFChF4FF) ТР ТС 021/2011 |
| 8.9 | Соответствует ли реализуемая пищевая продукция по показателям безопасности требованиям [ТР ТС 021/2011](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DFF877F1DA868460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A349FBhF44F) и технических регламентов на отдельные виды пищевой продукции? |  | [пункты 2](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DFF877F1DA868460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A349FAhF44F) - [3 статьи 1](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DFF877F1DA868460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A349FAhF45F), [пункты 1](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DFF877F1DA868460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A34AFEhF45F) - [5 статьи 7](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DFF877F1DA868460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A348FBhF45F), [статья 10](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DFF877F1DA868460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A34BFChF4CF) ТР ТС 021/2011 |
| 8.10 | Соблюдается ли запрет на проведение уборщицами или подсобными рабочими подготовки пищевых продуктов к продаже? |  | [пункт 8.3](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A24BhF4BF) СП 2.3.6.1066-01 |
| 8.11 | Соблюдается ли запрет на реализацию непродовольственных товаров в непосредственной близости от отделов, реализующих пищевую продукцию? |  | [пункт 5.6](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A341hF4CF) СП 2.3.6.1066-01 |
| 8.12 | Соблюдаются ли требования к реализации алкогольной и табачной продукции? |  | [ТР ТС 021/2011](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DFF877F1DA868460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A349FBhF44F);  ТР ТС 035/2014;  Федеральный закон N 171-ФЗ;  Федеральный [закон](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DCFE7AFDDF838460B54D7CD397h441F) N 15-ФЗ;  Федеральный закон N 268-ФЗ |
| 8.13 | Соблюдаются ли требования безопасности к процессам: |  | [статья 1](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DFF877F1DA868460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A349FAhF4EF), [глава 3](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DFF877F1DA868460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A34BFDhF45F) ТР ТС 021/2011;  [пункты 5.3](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A34EhF47F), [5.4](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A34EhF46F), [главы 7](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A340hF4AF) - [8](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A24BhF4EF) СП 2.3.6.1066-01 |
| - изготовления пищевой продукции; |  |
| - хранения пищевой продукции; |  |
| - реализации пищевой продукции; |  |
| - утилизации пищевой продукции? |  |
| 8.14 | Соблюдаются ли требования к объектам мелкорозничной торговли, реализующим пищевые продукты? |  | [глава 9](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A24FhF4EF) СП 2.3.6.1066-01 |
| 8.15 | Обеспечивается ли проведение производственного контроля на предприятии торговли в соответствии с программой производственного контроля? |  | статья 32 Федерального закона N 52-ФЗ;  [пункты 1.4](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A34BhF4EF), [14.1](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A14DhF4CF) СП 2.3.6.1066-01 |
| 9. Личная гигиена персонала | | | |
| 9.1 | Созданы ли работодателем необходимые условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены? |  | [пункты 9.13](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A241hF4EF), [13.3](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A14BhF46F) СП 2.3.6.1066-01 |
| 9.2 | Соблюдаются ли персоналом правила личной гигиены: |  | [пункты 9.13](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A241hF4EF), [13.5](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A14AhF4EF) СП 2.3.6.1066-01 |
| - по размещению верхней одежды, обуви, головного убора, личных вещей в гардеробной; |  |
| - по мытью рук (в том числе после посещения туалета), надеванию чистой санитарной одежды (с последующей ее заменой по мере загрязнения), помещению волос под колпак или косынку перед началом работы; |  |
| - по размещению санитарной одежды в специально отведенном месте перед посещением туалета; |  |
| - по информированию администрации о появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции (в том числе о случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника), а также нагноений, порезов, ожогов и обращению в медицинскую организацию для лечения? |  |
| 9.3 | Соблюдается ли запрет на совместное хранение санитарной и личной одежды персонала? |  | [пункт 13.4](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A14AhF4FF) СП 2.3.6.1066-01 |
| [9.4](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A24FhF49F) | Соблюдается ли персоналом запрет на курение и прием пищи на рабочем месте? |  | [пункт 13.5](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A14AhF4EF) СП 2.3.6.1066-01 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(инициалы, фамилия, должность (подпись) (дата)

представителя проверяемого

субъекта)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(инициалы, фамилия, должность (подпись) (дата)

должностного лица, проводящего

плановую проверку и заполняющего

проверочный лист)

--------------------------------

<37> Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.09.2001 N 23, зарегистрированным Минюстом России от 28.09.2001, регистрационный N 2956, с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 03.05.2007 N 26 (зарегистрировано Минюстом России 07.06.2007, регистрационный N 9612).

<38> Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.04.2010 N 37, зарегистрированным Минюстом России от 02.06.2010, регистрационный N 17448.

<39> Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 881 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru/, 15.12.2011).

Приложение N 3

к приказу Роспотребнадзора

от 18.09.2017 N 860

ФОРМА

Проверочный лист

(список основных контрольных вопросов) при проведении

плановой проверки с целью федерального государственного

санитарно-эпидемиологического надзора за соблюдением

обязательных требований в парикмахерских,

салонах красоты, соляриях

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 в парикмахерских, салонах красоты, соляриях.

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

N 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:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| N | 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 организации? |  | [статья 8](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DCF670F0DD888460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A349F8hF4AF) Федерального закона N 294-ФЗ |
| 1.2 | Имеются ли в организации документы, подтверждающие безопасность применяемой парфюмерно-косметической продукции? |  | пункт 1.6 СанПиН 2.1.2.2631-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы организаций коммунально-бытового назначения, оказывающих парикмахерские и косметические услуги" <40> (далее - СанПиН 2.1.2.2631-10), статья 6 технического регламента Таможенного союза "О безопасности парфюмерно-косметической продукции" (ТР ТС 009/2011) <41> |
| 1.3 | Соблюдается ли запрет на наличие грызунов и бытовых членистоногих (насекомых, клещей) во всех основных и подсобных помещениях организации? |  | пункт 9.3 СанПиН 2.1.2.2631-10;  [СанПиН 3.5.2.3472-17](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DCF97BFCDE848460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A349FEhF4EF);  [СП 3.5.3.3223-14](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DFF976FDDC838460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A349FEhF4EF) |
| 1.4 | Имеется ли график, утвержденный администрацией, на проведение генеральной уборки? |  | пункт 9.5 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 1.5 | Имеют ли работники личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о: |  | пункты 9.26, 9.29 СанПиН 2.1.2.2631-10;  приказ Минздравсоцразвития России N 302н;  приказ <42>;  пункт 8.6, глава IX СП 3.1.5.2826-10 "Профилактика ВИЧ-инфекции" <43> (далее - СП 3.1.5.2826-10);  статьи 29, 34 - 36 Федерального закона N 52-ФЗ;  [пункты 1](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DFF877F1DA868460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A34AFEhF45F), 2 приложения 1 к приказу <44>;  статьи 29, 34 - 36 Федерального закона N 52-ФЗ |
| - прохождении медицинских осмотров; |  |
| - результатах лабораторных исследований; |  |
| - выполнении прививок; |  |
| - прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации? |  |
| 1.6 | Имеется ли "Знак о запрете курения", размещенный у входа на территорию и в здание организации, а также в местах общего пользования, в том числе туалетах? |  | пункт 6 части 1 и часть 5 статьи 12 Федерального закона N 15-ФЗ;  пункт 5 Требований к знаку о запрете курения и к порядку его размещения, утвержденных приказом Минздрава России от 12.05.2014 N 214н <45> |
| 2. Требования к размещению организаций | | | |
| 2.1 | Соблюдаются ли требования при размещении организации в зданиях (помещениях), встроенных, встроенно-пристроенных к жилым и общественным зданиям? |  | [пункты 2.1](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DCF97BFCDE848460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A349FDhF4CF), [2.2](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DCF97BFCDE848460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A349FDhF4DF), [2.3](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A34BhF49F), 3.4 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| [2.2](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DCF97BFCDE848460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A349FDhF4DF) | Соблюдается ли запрет на размещение организации выше первого этажа жилых зданий либо выше второго этажа при отсутствии входа в организацию, изолированного от жилой части здания? |  | пункт [2.2](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DCF97BFCDE848460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A349FDhF4DF) СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| [2.3](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A34BhF49F) | Имеется ли изолированный вход в организацию при ее размещении в жилом здании? |  | пункт [2.2](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DCF97BFCDE848460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A349FDhF4DF) СанПиН 2.1.2.2631-10;  [пункт 3.3](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DCF97BFCDE848460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A349FChF44F) СанПиН 2.1.2.2645-10 |
| 3. Требования к устройству и оборудованию помещений организации | | | |
| 3.1 | Имеется ли в организации помещение или специальное место для дезинфекции, предстерилизационной очистки и стерилизации инструментов, оборудованное раковиной с подводкой горячей и холодной воды? |  | [пункт 3.2](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A34DhF4DF) СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 3.2 | Обеспечено ли размещение в отдельных помещениях кабинетов педикюра, массажа, солярия, пирсинга, татуажа и косметического кабинета? |  | [пункт 3.3](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DCF97BFCDE848460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A349FChF44F) СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 3.3 | Соблюдаются ли гигиенические требования к воздухообмену помещений и параметрам микроклимата при размещении отдельных рабочих мест для маникюра в помещениях общественных зданий, в том числе торговых центров? |  | пункт 3.4 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 3.4 | Предусмотрен ли изолированный кабинет в случае совмещения выполнения услуг маникюра и педикюра при организации одного рабочего места для мастера? |  | [пункт 3.5](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A34DhF46F) СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 3.5 | Имеется ли в педикюрном кабинете не менее 2-х ванн для ног (если не используются одноразовые вкладыши) с подводкой горячей и холодной воды и отдельная раковина для мытья рук? |  | пункт 3.6 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 3.6 | Оборудован ли косметический кабинет, рассчитанный на 2 или 3 рабочих места, изолирующими перегородками высотой 1,8 или 2,0 м? |  | пункт 3.7 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 3.7 | Оборудованы ли рабочие места мебелью, позволяющей проводить обработку моющими и дезинфицирующими средствами? |  | пункт 3.8 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 3.8 | Оборудованы ли рабочие места парикмахеров креслами, туалетными столами с раковинами для мытья волос (при отсутствии специального места для мытья волос)? |  | [пункт 3.9](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A34ChF4AF) СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 3.9 | Имеется ли комната для отдыха и приема пищи персоналом? |  | пункт 3.10 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 3.10 | Имеется ли гардероб и условия для раздельного хранения личной и специальной одежды? |  | пункты 3.10, 9.12 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 3.11 | Имеется ли санузел для персонала? |  | пункт 3.10 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 3.12 | Имеются ли помещения или место для хранения инвентаря, мусора и остриженных волос? |  | пункт 3.10 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 3.13 | Имеется ли помещение для хранения чистого белья и парфюмерно-косметических средств, оборудованное стеллажами или шкафами? |  | пункт 3.12 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 3.14 | Имеется ли помещение для хранения грязного белья, оборудованное емкостями с крышками, покрытие которых позволяет проводить их мытье и дезинфекцию? |  | пункт 3.12 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 3.15 | Соблюдаются ли требования к условиям хранения на рабочем месте используемой в течение рабочей смены парфюмерно-косметической продукции, указанным в инструкции по ее применению? |  | пункт 3.13 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 3.16 | Имеется ли изолированное помещение для проведения постижерных работ, если таковые проводятся? |  | пункт 3.14 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 4. Требования к оборудованию и содержанию соляриев | | | |
| 4.1 | Соблюдается ли запрет на использование в солярии оборудования с диапазоном ультрафиолетового излучения УФ-С? |  | пункт 4.1 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 4.2 | Имеются ли технические паспорта и инструкции на русском языке на все аппараты (солярии), а также документы, подтверждающие их безопасность? |  | [пункт 4.2](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DFFF72F2D0818460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A349FChF4BF) СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 4.3 | Обеспечена ли необходимая площадь помещения, где установлена кабина солярия? |  | пункт 4.3 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| [4.4](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DAFD72F4DF8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A249hF4FF) | Организована ли в помещении, где расположена кабина солярия, рабочая зона оператора (за исключением случаев предоставления услуги солярия в автоматическом режиме)? |  | пункт [4.4](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DAFD72F4DF8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A249hF4FF) СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 4.5 | Обеспечено ли предоставление услуги солярия только в автоматическом режиме в случае отсутствия рабочей зоны оператора? |  | пункт [4.4](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DAFD72F4DF8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A249hF4FF) СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 4.6 | Имеется ли доступ персонала и посетителей к умывальнику и санузлу? |  | пункт [4.4](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DAFD72F4DF8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A249hF4FF) СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 4.7 | Оборудована ли зона оператора пультом дистанционного управления солярием (соляриями), исключающим самовольное изменение времени сеанса клиентом? |  | [пункт 4.5](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DCF97BFCDE848460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A349F6hF48F) СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 4.8 | Оборудовано ли помещение для эксплуатации соляриев приточно-вытяжной вентиляцией с механическим побуждением, обеспечивающей трех- или четырехкратный воздухообмен в час? |  | пункт 4.6 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 4.9 | Обеспечивается ли при отсутствии приточно-вытяжной вентиляции естественный приток воздуха в помещение в случае установки аппаратов (соляриев), оборудованных собственной системой вентиляции? |  | пункт 4.6 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 4.10 | Обеспечивается ли соответствие температуры и влажности воздуха в кабине солярия требованиям технической документации на данный аппарат, но не выше значения температуры, составляющего 28 °C? |  | [пункт 4.7](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A34FhF46F) СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 4.11 | Соответствует ли значение температуры воздуха в помещении, в котором размещается кабина солярия, диапазону от 18 до 24 °C? |  | [пункт 4.7](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A34FhF46F) СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 4.12 | Позволяет ли отделка помещения, в котором размещается кабина солярия, проводить влажную уборку и дезинфекцию? |  | [пункт 4.9](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A34EhF4DF) СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 4.13 | Соблюдаются ли требования по замене ламп при нормативной выработке часов, указанных в техническом паспорте ламп? |  | [пункт 4.8](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A34EhF4FF) СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 4.14 | Имеется ли отметка в журнале о замене ламп? |  | [пункт 4.8](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A34EhF4FF) СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 4.15 | Доступна ли посетителям информация о замене ламп? |  | [пункт 4.8](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A34EhF4FF) СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 4.16 | Имеются ли документы, подтверждающие направление отработанных ламп в специализированные организации для их утилизации в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации? |  | [пункт 4.8](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A34EhF4FF) СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 4.17 | Обрабатываются ли все поверхности кабины солярия после каждого сеанса дезинфицирующими средствами? |  | пункт 4.10 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 4.18 | Предоставляются ли посетителям при использовании вертикального солярия одноразовые полотенца для выстилания кабины солярия или одноразовые тапочки? |  | пункт 4.10 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 4.19 | Проводится ли периодическая, по мере загрязнения, очистка вентиляционных отверстий внутри аппарата солярия? |  | пункт 4.11 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 4.20 | Соответствуют ли уровни физических факторов, воздействующих на персонал и посетителей соляриев, гигиеническим нормативам? |  | пункт 4.12 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 4.21 | Превышает ли интенсивность ультрафиолетового излучения нормативные значения (1,9 Вт/м2 в диапазоне 280 - 315 нм и 10 Вт/м2 в диапазоне 315 - 400 нм)? |  | пункт 4.13 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 4.22 | Соблюдается ли запрет на ультрафиолетовое излучение в диапазоне 200 - 280 нм от изделий облучательного действия? |  | пункт 4.13 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 4.23 | Доводится ли до сведения посетителей информация: |  | пункт 4.14 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| - о необходимости внимательного ознакомления с инструкцией по инсоляции; |  |
| - о необходимости использования специальных очков; |  |
| - об обязательном определении времени экспозиции (сеанса) по таблице фототипов человека; |  |
| - о воздействии некоторых косметических средств и лекарственных препаратов на изменение чувствительности к ультрафиолетовому облучению и связанными с этим ограничениями; |  |
| - о соблюдении 48-часового интервала между двумя первыми сеансами; |  |
| - о канцерогенной опасности ультрафиолетового излучения; |  |
| - о запрете на посещение солярия лицами, не достигшими 18 лет; |  |
| - о необходимости консультации у врача для определения возможности принятия процедур инсоляции; |  |
| - о перечне заболеваний, при которых принятие данной процедуры ограничено или противопоказано? |  |
| 5. Требования к внутренней отделке помещений | | | |
| 5.1 | Используются ли для отделки помещений организации материалы, на которые имеются документы, подтверждающие безопасность данных материалов? |  | пункт 5.1 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 5.2 | Позволяют ли поверхности стен, потолков, наружная и внутренняя поверхность мебели проводить влажную уборку и обработку дезинфицирующими средствами? |  | пункт 5.2 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 5.3 | Позволяет ли покрытие полов в организации проводить влажную уборку с использованием моющих и дезинфицирующих средств? |  | пункт 5.3 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 6. Требования к водоснабжению и канализации | | | |
| 6.1 | Имеется ли в организации централизованная система хозяйственно-питьевого водоснабжения, в том числе горячего, и канализации? |  | пункт 6.1 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| [6.2](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DCFE73F4D1838460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A348F6hF44F) | Оборудованы ли помещения организации автономными системами водоснабжения и водоотведения при отсутствии централизованных систем? |  | пункт [6.3](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A340hF4CF) СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| [6.3](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DCFE73F4D1838460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A348F6hF45F) | Оборудованы ли помещения организации при отсутствии централизованного горячего водоснабжения проточными и непроточными водонагревающими устройствами? |  | пункт 6.4 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 6.4 | Оборудованы ли производственные и санитарно-бытовые помещения стационарными санитарно-техническими приборами? |  | пункт 6.5 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 7. Требования к микроклимату помещений и шуму | | | |
| 7.1 | Соответствуют ли параметры микроклимата в помещениях организации допустимым значениям с учетом периода года? |  | [пункт 7.1](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A340hF49F), приложение 2 СанПиН 2.1.2.2631-10;  [глава II](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DCFE70F4D0828460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A349FChF4DF), [приложения 4](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DCFE70F4D0828460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A24EFDhF45F) и [5](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DCFE70F4D0828460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A24EF8hF48F) СанПиН 2.2.4.3359-16 |
| 7.2 | Оборудованы ли помещения организации общеобменной механической приточно-вытяжной вентиляцией? |  | [пункт 7.4](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A249hF4FF) СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 7.3 | Предусмотрено ли проветривание или естественная вытяжная вентиляция в организациях, в которых количество рабочих мест составляет не более трех и отсутствует общеобменная механическая приточно-вытяжная вентиляция? |  | пункт 7.5 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 7.4 | Оборудовано ли местной принудительной вытяжной вентиляцией рабочее место мастера по наращиванию ногтей? |  | пункт 7.6 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 7.5 | Обеспечено ли проведение планово-предупредительного ремонта всех вентиляционных установок в соответствии с рекомендациями фирмы-изготовителя, а также наличие паспортов на данные установки? |  | [пункт 7.8](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A249hF4BF) СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 7.6 | Соответствуют ли уровни физических факторов на рабочих местах гигиеническим требованиям к микроклимату производственных помещений и санитарным нормам шума? |  | пункт 7.9 СанПиН 2.1.2.2631-10; [главы II](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DCFE70F4D0828460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A349FChF4DF) - [III](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DCFE70F4D0828460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A34BF8hF48F) СанПиН 22.4.3359-16 |
| 8. Требования к искусственному и естественному освещению | | | |
| 8.1 | Соответствует ли гигиеническим нормативам освещенность на рабочих местах? (результаты лабораторных замеров) |  | [пункт 8.1](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DCFF76F6DD818460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A348FBhF49F), приложение 4 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 8.2 | Соблюдается ли требования к видам ламп, используемых для общего и местного искусственного освещения производственных и вспомогательных помещений организации? |  | пункт 8.2 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 8.3 | Имеется ли комбинированное освещение (общее и местное) на рабочих местах маникюрных и педикюрных кабинетов, кабинетов декоративной косметики? |  | [пункт 8.3](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A24BhF4BF) СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 9. Требования к содержанию помещений и организации санитарно-гигиенического и противоэпидемического режима работы | | | |
| 9.1 | Проводится ли дезинфекция, предстерилизационная очистка, стерилизация инструментов, изделий и расходных материалов? |  | пункты 9.2, 9.9, 9.16, 9.17, 9.19, 9.22, 9.23, 9.24, 9.18 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 9.2 | Соблюдаются ли режимы дезинфекции, предстерилизационной очистки, стерилизации инструментов, изделий и расходных материалов? |  | пункты 9.2, 9.9, 9.16, 9.17, 9.18, 9.19, 9.22, 9.23,9.24 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 9.3 | Осуществляется ли не менее 2 раз в день влажная уборка помещений с использованием моющих и дезинфицирующих средств? |  | пункты 9.1, [9.4](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A24FhF49F) СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| [9.4](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A24FhF49F) | Промаркирован ли уборочный инвентарь? |  | пункт [9.4](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A24FhF49F) СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 9.5 | Хранится ли уборочный инвентарь в специально выделенном помещении? |  | пункт [9.4](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A24FhF49F) СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| [9.6](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A24FhF47F) | Соблюдается ли порядок сбора, хранения и утилизации остриженных волос? |  | пункты [9.6](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A24FhF47F), 10.2 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 9.7 | Имеется ли в наличии закрывающийся совок для сбора остриженных волос? |  | пункт [9.6](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A24FhF47F) СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| [9.8](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1D8F771FCDA8AD96ABD1470D1904E71B48CBF7F5EB8A24EhF4CF) | Ведется ли учет дезинфекции и стерилизации инструментов в целях профилактики инфекций и заболеваний, в том числе парентеральных гепатитов, ВИЧ-инфекции, туберкулеза, грибковых заболеваний? |  | пункт 9.9 СанПиН 2.1.2.2631-10;  глава XI СанПиН 3.1.1.2341-08 "Профилактика вирусного  гепатита В" <46>;  пункт 8.6 СП 3.1.5.2826-10 |
| 9.9 | Соблюдается ли порядок раздельного хранения запаса чистого белья, использованного белья, парфюмерно-косметических, моющих и дезинфекционных средств? |  | пункт 9.10 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 9.10 | Соблюдается ли требование о хранении чистого белья на открытых стеллажах или на рабочих местах только в индивидуальной упаковке? |  | пункт 9.10 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 9.11 | Используются ли одноразовые шапочки, накидки, полотенца, салфетки, простыни для клиентов? |  | пункт 9.10 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 9.12 | Применяются ли пеньюары из синтетической ткани с одноразовыми подворотничками или с чистыми хлопчатобумажными салфетками? |  | пункт 9.10 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 9.13 | Производится ли стирка использованного белья и рабочей одежды централизованно? |  | пункт 9.12 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 9.14 | Хранится ли рабочая одежда персонала отдельно от его личной одежды? |  | пункт 9.12 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 9.15 | Имеются ли чистые индивидуальные салфетки или ватные тампоны для удаления остриженных волос в случае, если не используется дезинфицируемая после каждого клиента кисточка для их удаления? |  | пункт 9.13 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 9.16 | Заменяется ли после каждого клиента тампон, применяемый для смачивания волос раствором при выполнении химической завивки? |  | пункт 9.14 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 9.17 | Осуществляется ли очистка и дезинфекция бывшего в употреблении инструментария после каждого клиента? |  | пункты 9.16, 9.17, 9.24, 9.15, 9.19 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 9.18 | Имеется ли в наличие для одного рабочего места не менее трех минимальных наборов типовых инструментов для оказания услуги? |  | пункт 9.21 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 9.19 | Проводится ли двухкратная протирка дезинфицирующим раствором электродов косметического оборудования и приборов? |  | пункт 9.23 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 9.20 | Осуществляется ли дезинфекция инструментов, используемых для манипуляций, при которых возможно повреждение кожных покровов (маникюр, педикюр, татуаж, пирсинг, пилинг, косметические услуги)? |  | пункт 9.24 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 9.21 | Имеется ли в наличии клеенчатый чехол или одноразовый чехол для подушки, подкладываемой под ногу при проведении педикюра? |  | пункт 9.18 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 9.22 | Используются ли одноразовые непромокаемые салфетки для каждого посетителя при выполнении маникюра, педикюра? |  | пункт 9.20 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 9.23 | Используется ли для стерилизации инструментов оборудование и материалы, на которые имеются документы, подтверждающие безопасность данных материалов и оборудования? |  | пункт 9.25 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 9.24 | Имеется ли в организации для повседневного контроля режима дезинфекции, предстелизационной очистки, стерилизации инструментов, используемых при маникюре, педикюре, работник, прошедший обучение? |  | [пункт 9.26](consultantplus://offline/ref=C62D67CB4E605DC09060BE4A9E7A03F1DCFF76F6DD818460B54D7CD397412EA38BF6735FB8A34BF7hF4DF) СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 9.25 | Применяются ли в организации дезинфекционные средства, прошедшие государственную регистрацию? |  | пункт 9.27 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 9.26 | Имеются ли закрывающиеся, промаркированные емкости для дезинфекции инструментария с указанием названия средства, его концентрации, назначения, даты приготовления? |  | пункт 9.28 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 9.27 | Соблюдаются ли мероприятия по обеспечению безопасности труда в соответствии с инструкцией на применяемое дезинфекционное средство (работа в резиновых перчатках, приготовление растворов при необходимости, в специальных помещениях с механической или естественной приточно-вытяжной вентиляцией, либо в специально оборудованном месте)? |  | пункт 9.28 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 9.28 | Обеспечен ли персонал организации специальной одеждой и средствами индивидуальной защиты? |  | пункт 9.29 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 9.29 | Имеется ли в организации аптечка для оказания первой помощи? |  | пункт 9.30 СанПиН 2.1.2.2631-10 |
| 9.30 | Соблюдается ли требования к сбору и временному хранению отходов, люминесцентных ламп, ламп соляриев и бактерицидных ламп? |  | глава X СанПиН 2.1.2.2631-10 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(инициалы, фамилия, должность (подпись) (дата)

представителя проверяемого

субъекта)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(инициалы, фамилия, должность (подпись) (дата)

должностного лица, проводящего

плановую проверку и заполняющего

проверочный лист)

--------------------------------

<40> Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.05.2010 N 59, зарегистрированным Минюстом России 06.07.2010, регистрационный N 17694, с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.01.2014 N 4 (зарегистрировано Минюстом России 04.03.2014, регистрационный N 31499), от 10.06.2016 N 76 (зарегистрировано Минюстом России 22.06.2016 N 42606).

<41> Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 N 799 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru/, 30.09.2011), с изменениями внесенными Решениями Коллегии Евразийской экономической комиссии от 22.06.2012 N 91 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru/, 26.06.2012), от 23.08.2012 N 139 (официальный сайт Евразийской экономической комиссии http://www.tsouz.ru/, 23.08.2012), от 12.03.2014 N 42 (официальный сайт Евразийской экономической комиссии http://www.eurasiancommission.org/, 12.03.2014), от 18.08.2015 N 95 (официальный сайт Евразийского экономического союза http://www.eaeunion.org/, 20.08.2015), Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 02.12.2015 N 91 (официальный сайт Евразийского экономического союза http://www.eaeunion.org/, 25.01.2016), Решениями Коллегии Евразийской экономической комиссии от 17.05.2016 N 46 (официальный сайт Евразийского экономического союза http://www.eaeunion.org/, 18.05.2016), от 29.08.2017 N 110 (официальный сайт Евразийского экономического союза http://www.eaeunion.org/, 31.08.2017).

<42> Приказ Минздрава России от 21.03.2014 N 125н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям" (зарегистрирован Минюстом России 25.04.2014, регистрационный N 32115, с изменениями внесенными приказами Минздрава России от 16.06.2016 N 370н (зарегистрирован в Минюсте России 04.07.2016, регистрационный N 42728), от 13.04.2017 N 175н (зарегистрирован в Минюсте России 17.05.2017, регистрационный N 46745).

<43> Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 11.01.2011 N 1, зарегистрированным Минюстом России 24.03.2011, регистрационный N 20263, с изменениями внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 21.07.2016 N 95 (зарегистрировано Минюстом России 20.10.2016, регистрационный N 44101).

<44> Приказ Минздрава России от 29.06.2000 N 229 "О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций" (зарегистрирован Минюстом России 20.07.2000, регистрационный N 2321).

<45> Зарегистрирован Минюстом России 02.07.2014, регистрационный номер N 32938.

<46> Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.02.2008 N 14, зарегистрированным Минюстом России 26.03.2008, регистрационный N 11411.