

25 февраля 2022 года,
регистрационный N 67469

Приложение N 1
к приказу Роспотребнадзора
от 24 декабря 2021 года N 808

ФОРМА

поле для нанесения
QR-кода

Проверочный лист

(список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), применяемый Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, ее территориальными органами и федеральными государственными учреждениями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований при осуществлении деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию

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

2. Наименование контрольного (надзорного) органа:

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

4. Вид контрольного (надзорного) мероприятия:

5. Дата заполнения проверочного листа:

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

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

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

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

10. Учетный номер контрольного (надзорного) мероприятия:

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

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

N	Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание	
	I. Общие требования					
1.	Представлено ли юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем уведомление в органы Роспотребнадзора о начале осуществления предпринимательской деятельности?					пункт 3 Правил представления уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности и учета указанных уведомлений , утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 16.07.2009 N 584 (Собрание законодательства а Российской Федерации, 2009, N 30, ст.3823; 2021, N 7, ст.1119) (далее - Правила представления уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности)
2.	Обеспечивается ли проведение производственного контроля на предприятии торговли в соответствии с программой производственного контроля?					статья 32 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст.1650; 2021, N 27, ст.5185) (далее - Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ); статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 2, ст.150; 2020, N 29, ст.4504);

						<p>пункт 1.3 СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 20.11.2020 N 36 (зарегистрировано Минюстом России 18.12.2020, регистрационный N 61572), которые действуют до 01.01.2027 (далее - СП 2.3.6.3668-20)</p>
3.	Соблюдаются ли требования, направленные на профилактику инфекционных болезней при организации и проведении производственного контроля?					<p>статья 15 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ ; пункты 1896 -1898 , 2123 -2129 , 2321 , 2322 , 2180 , 2182 -2186 , 2188 -2190 СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 4 (зарегистрировано Минюстом России 15.02.2021, регистрационный N 62500), которые действуют до 01.09.2027 (далее - СанПиН 3.3686-21)</p>
4.	Выполняется ли запрет курения табака или потребления никотинсодержащей продукции на отдельных территориях, в помещениях и на объектах?					<p>статья 12 Федерального закона от 23.02.2013 N 15-ФЗ "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма, последствий потребления табака или потребления никотинсодержащей продукции" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, N 8, ст.721; 2021, N 1, ст.45) (далее - Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ)</p>
	II. Требования к размещению организаций торговли					
5.	Соблюдаются ли требования к загрузке продукции с торцов жилых зданий?					<p>пункт 2.1 СП 2.3.6.3668-20 ; пункт 138 СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 20.11.2020 N 36 (зарегистрировано Минюстом России 18.12.2020, регистрационный N 61572), которые действуют до 01.01.2027 (далее - СП 2.3.6.3668-20)</p>

						Федерации от 28.01.2021 N 3 (зарегистрировано Минюстом России 29.01.2021 N 62297), которые действуют до 01.03.2027 (далее - СанПин 2.1.3684-21)
6.	Соблюдаются ли требования к загрузке продукции из подземных тоннелей или закрытых дебаркадеров?					
7.	Соблюдаются ли требования к загрузке продукции со стороны автомобильных дорог?					
8.	Соблюдается ли запрет на загрузку материалов, продукции, товаров со стороны двора многоквартирного дома, где расположены входы в жилые помещения?					пункт 2.1 СП 2.3.6.3668-20 ; пункт 139 СанПин 2.1.3684-21
9.	Соблюдается ли запрет на размещение над жилыми комнатами, под ними, а также смежно с ними машинных отделений и шахт лифтов, мусороприемной камеры, стволов мусоропровода и устройств для его очистки и промывки, электрощитовых, венткамер, насосных, индивидуальных насосных пунктов с насосным оборудованием, водомерных узлов с насосным оборудованием, трансформаторных подстанций, промышленного холодильного оборудования, за исключением холодильных витрин и ларей, установленных в торговых объектах?					пункт 2.1 СП 2.3.6.3668-20 ; пункт 137 СанПин 2.1.3684-21
10.	Соблюдается ли требование по размещению стационарных торговых объектов и рынков на территории жилой застройки при соблюдении расстояния до жилых домов в соответствии с требованиями санитарного законодательства?					статья 12 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ ; постановление Правительства Российской Федерации от 03.03.2018 N 222 "Об утверждении Правил установления санитарно-защитных зон и использования земельных участков, расположенных в границах санитарно-защитных зон" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2018, N 11, ст.1636; 2018, N 53, ст.8666) (далее - Правила, утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 03.03.2018 N 222); глава VII СанПин 2.2.1/2.1.1.1200-03 "Санитарно-защитные зоны и

						санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 25.09.2007 N 74 (зарегистрировано Минюстом России 25.01.2008, регистрационный N 10995), которые действуют до 01.01.2025 (далее - СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03); пункт 2.3 СП 2.3.6.3668-20
11.	Имеются ли над торговыми местами рынка, не расположенными в помещении, навесы или иные конструкции для защиты пищевой продукции от атмосферных осадков и прямых солнечных лучей?					пункт 2.4 СП 2.3.6.3668-20
12.	Соблюдаются ли требования по обустройству, оборудованию и содержанию рынка, а также по организации его деятельности по продаже продовольственных товаров?					пункт 1.2 СП 2.3.6.3668-20 ; Федеральный закон от 30.12.2006 N 271-ФЗ "О розничных рынках и о внесении изменений в Трудовой кодекс Российской Федерации" (Собрание законодательства а Российской Федерации, 2007, N 1, ст.34; 2019, N 49, ст.6981)
	III. Требования к организации водоснабжения и водоотведения					
13.	Соответствует ли система водоснабжения, водоотведения требованиям к общественным зданиям и сооружениям, в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения?					пункт 3.1 СП 2.3.6.3668-20 ; пункты 2.2 , 2.3 СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг" , утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 24.12.2020 N 44 (зарегистрировано Минюстом России 30.12.2020, регистрационный N 61953), которые действуют до 01.01.2027 (далее - СП 2.1.3678-20)
14.	Находятся ли системы хозяйственно-питьевого, горячего водоснабжения и водоотведения в исправном состоянии?					пункт 3.4 СП 2.3.6.3668-20 ; пункт 2.2 СП 2.1.3678-20
15.	Соблюдаются ли требования					пункт 3.1 СП 2.3.6.3668-20

	по доставке автотранспортом питьевой воды и оборудования устройств приема, хранения и расхода воды при организации автономной системы холодного водоснабжения на торговом объекте, не имеющем собственного источника водоснабжения?					пункты 2.2, 2.3 СП 2.1.3678-20
16.	Соблюдаются ли требования к внутренней поверхности грузовых отделений транспортных средств (автоцистерн, бочек), перевозящих питьевую воду, а также емкостей для хранения и расхода воды?					пункт 3.1 СП 2.3.6.3668-20 ; раздел 16 Единых санитарно-эпидемиологических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) , утвержденных Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299 "О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе" (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru , 2010) (далее - Единые санитарно-эпидемиологические требования)
17.	Имеются ли устройства локальных очистных сооружений при оборудовании внутренней канализационной сети при отсутствии возможности подключения к централизованной системе водоотведения?					пункт 3.5 СП 2.3.6.3668-20
18.	Осуществляется ли водоотведение стоков в водонепроницаемую емкость, при отсутствии централизованных и локальных очистных сооружений?					пункт 3.5 СП 2.3.6.3668-20
19.	Осуществляется ли вывоз сточных вод на очистные сооружения или сливные станции автотранспортом, предназначенным для транспортирования сточных вод?					пункт 3.5 СП 2.3.6.3668-20
20.	Соблюдается ли запрет на сброс неочищенных сточных вод в открытые водоемы и на прилегающую территорию?					пункт 3.5 СП 2.3.6.3668-20
21.	Соблюдается ли запрет на организацию (устройство) поглощающих колодцев?					

22.	Соответствует ли система внутренней канализации требованиям по водоотведению стоков от производственных помещений при размещении торгового объекта в многоквартирном доме, общественном или административном здании отдельно от системы водоотведения стоков этих зданий?					пункт 3.6 СП 2.3.6.3668-20
23.	Соответствует ли система внутренней канализации требованиям по наличию гидравлических затворов (сифонов) на приемниках стоков?					пункт 3.6 СП 2.3.6.3668-20
24.	Соответствует ли система внутренней канализации требованиям по прокладке канализационных стояков в производственных, фасовочных и складских помещениях без защитных коробов и с отверстиями для прочисток и ревизий?					пункт 3.6 СП 2.3.6.3668-20
25.	Соответствует ли система внутренней канализации требованиям по наличию разрыва струи для предотвращения обратного попадания сточных вод в моечные ванны в местах присоединения к канализационной сети моечных ванн, предназначенных для мытья оборудования, инвентаря и тары?					пункт 3.6 СП 2.3.6.3668-20

	IV. Требования при организации отопления, вентиляции, кондиционирования воздуха, естественного и искусственного освещения помещений					
26.	Соответствует вентиляция (естественная и механическая) в помещениях в части исключения риска загрязнения воздушной среды в помещениях организации, ухудшения условий труда на рабочих местах в					пункт 4.2 СП 2.3.6.3668-20 ; пункт 128 СанПиН 2.1.3684-21 ; пункт 2.6 СП 2.1.3678-20

	общественных и административных зданиях, в которых расположен торговый объект, а также порчу пищевой продукции при ее хранении?					
27.	Соответствует вентиляция (естественная и механическая) в помещениях в части ухудшения для здоровья человека условий проживания, в которых расположен торговый объект?					
28.	Соответствует вентиляция (естественная и механическая) в помещениях по оборудованию автономной системы вентиляции в санитарно-бытовых помещениях (туалеты, душевые, комнаты гигиены женщин)?					
29.	Соответствует вентиляция (естественная и механическая) в помещениях по оборудованию автономной системы вентиляции организаций торговли от системы вентиляции многоквартирного жилого дома?					
30.	Оборудованы ли в помещениях для хранения, подготовки и реализации пищевых продуктов лампы специальными защитными устройствами для предупреждения попадания в пищевую продукцию осколков стекла?					пункт 4.4 СП 2.3.6.3668-20
	V. Требования к помещениям торговых объектов					
31.	Соблюдаются ли требования к обеспечению поточности неупакованной пищевой и непищевой?					пункты 5.1 СП 2.3.6.3668-20
32.	Соблюдаются ли требования к обеспечению поточности неупакованной переработанной и готовой к употреблению пищевой продукции?					
33.	Обеспечена ли при наличии специализированных отделов организация специально оборудованных помещений					пункт 5.2 СП 2.3.6.3668-20

	или зон в указанных отделах для подготовки (фасовки) пищевой продукции к продаже: мяса, рыбы, овощей, гастрономических и молочно-жировых продуктов?					
34.	Оборудованы ли фасовочные помещения, участки по фасовке непосредственно употребляемой в пищу без какой-либо предварительной обработки (мытьё, термическая обработка) продукции моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды через смесители и раковинами для мытья рук?					пункт 5.2 СП 2.3.6.3668-20
35.	Оборудованы ли фасовочные помещения для скоропортящихся пищевых продуктов холодильным оборудованием?					статья 4 технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) , утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru , 2011) (далее - ТР ТС 021/2011); пункт 5.2 СП 2.3.6.3668-20
36.	Соблюдается ли требование по обработке и хранению используемых в торговом объекте контейнеров, тележек и корзин для самообслуживания покупателей отдельно от торгового оборудования и инвентаря?					пункт 5.3 СП 2.3.6.3668-20
37.	Соблюдается ли требование по хранению уборочного инвентаря в специально выделенном месте при отсутствии отдельного помещения?					пункт 5.4 СП 2.3.6.3668-20
38.	Соблюдается ли требование по выделению помещения для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов, оборудованных подводкой к нему холодной и горячей?					пункт 5.4 СП 2.3.6.3668-20
39.	Предусмотрены ли отдельные складские помещения для пищевой продукции и непродовольственных товаров при наличии возможности					пункт 5.5 СП 2.3.6.3668-20

	такого разделения?					
40.	При наличии одного помещения для пищевой и непищевой продукции соблюдается ли требование по хранению продукции в разных зонах (участках), исключающих соприкосновение пищевой и непищевой продукции, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции?					пункт 5.5 СП 2.3.6.3668-20
41.	Соблюдается ли требование по выделению в торговых залах для реализации непищевой продукции отдельных торговых зон (отделы, секции, стеллажи)?					пункт 5.5 СП 2.3.6.3668-20
42.	Соблюдается ли запрет на размещение складских помещений для хранения пищевой продукции под душевыми, туалетами, моечными и помещениями, оборудованными устройствами для приема и отвода в канализационную сеть сточных вод с полов помещений?					пункт 5.6 СП 2.3.6.3668-20
43.	Соблюдается ли запрет на размещение помещений для подготовки пищевой продукции к продаже под душевыми, туалетами, моечными и помещениями, оборудованными устройствами для приема и отвода в канализационную сеть сточных вод с полов помещений?					пункт 5.6 СП 2.3.6.3668-20
44.	Соблюдается ли запрет на размещение охлаждаемых камер под душевыми, туалетами, моечными и помещениями, оборудованными устройствами для приема и отвода в канализационную сеть сточных вод с полов помещений?					пункт 5.6 СП 2.3.6.3668-20
45.	Соблюдаются ли требования к внутренней отделке помещений материалами, устойчивыми к проведению уборки влажным способом и обработке дезинфицирующими средствами?					пункт 5.7 СП 2.3.6.3668-20
46.	Соблюдаются ли требования к внутренней отделке					пункт 5.7 СП 2.3.6.3668-20 ;

	помещений в части отсутствия поражения плесневыми грибами потолков и стен в помещениях торгового объекта?					пункт 2.7 СП 2.1.3678-20
47.	Соблюдаются ли требования к внутренней отделке помещений в части отсутствия дефектов стен и полов в помещениях торгового объекта?					пункт 5.7 СП 2.3.6.3668-20 ; пункт 2.7 СП 2.1.3678-20
48.	Соблюдается ли требование к оборудованию туалета для посетителей (при наличии) отдельно от туалетов для работников торговых объектов?					пункт 5.8 СП 2.3.6.3668-20
49.	Соблюдается ли требование по обеспечению работников торговых объектов туалетами, раковинами для мытья рук с подводом горячей и холодной воды со смесителем?					пункт 5.8 СП 2.3.6.3668-20
	VI. Требование к оборудованию, инвентарю и посуде					
50.	Используемые на предприятии торговли оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами?					пункт 6.1 СП 2.3.6.3668-20 ; Федеральный закон "О техническом регулировании" от 27.12.2002 N 184-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 30.12.2002, N 52, ст.5140; 2021, N 27, ст.517) (далее Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ) ; статья 15 ТР ТС 021/2011 ; раздел 16 Единых санитарно-эпидемиологических требований
51.	Соблюдается ли запрет на использование ртутных термометров для контроля за температурным режимом хранения?					пункт 6.2 СП 2.3.6.3668-20
52.	Соблюдается ли требование по оснащению холодильного оборудования термометрами или средствами автоматического контроля регистрации температурного режима хранения скоропортящейся пищевой продукции?					пункт 6.2 СП 2.3.6.3668-20

53.	Соблюдается ли требование по оснащению складских помещений для хранения сыпучих продуктов, овощей и фруктов средствами измерения температуры и влажности?					пункт 6.2 СП 2.3.6.3668-20
54.	Соблюдается ли требование при использовании колоды для рубки мяса по ее ежедневной обработке: зачистке и посыпанию поверхности пищевой солью, а при наличии дефектов - спиливанию?					пункт 6.3 СП 2.3.6.3668-20
	VII. Требования к перевозке, приему, размещению и условиям хранения пищевой продукции					
55.	Осуществляется ли транспортирование пищевой продукции в условиях, обеспечивающих установленные изготовителем условия хранения?					пункт 1 статьи 17 ТР ТС 021/2011 ; пункт 7.1 СП 2.3.6.3668-20
56.	Осуществляется ли перевозка (транспортирование) пищевой продукции транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции?					Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ ; пункт 1 статьи 17 ТР ТС 021/2011 ; пункт 7.1 СП 2.3.6.3668-20
57.	Соблюдается ли требование при использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов в условиях, исключающих их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции?					пункт 2 статьи 17 ТР ТС 021/2011 ; пункт 7.1 СП 2.3.6.3668-20
58.	Обеспечивает ли конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции?					пункт 3 , пункт 4 статьи 17 ТР ТС 021/2011 ; пункт 7.1 СП 2.3.6.3668-20

59.	Обеспечивают ли возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции?					пункты 2, 3, 4 статьи 17 ТР ТС 021/2011 ; пункт 7.1 СП 2.3.6.3668-20
60.	Выполнена ли внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров из моющихся и нетоксичных материалов?					пункт 5 статьи 17 ТР ТС 021/2011 ; пункт 7.1 СП 2.3.6.3668-20

61.	Подвергаются ли регулярной очистке, мойке, дезинфекции грузовые отделения транспортных средств и контейнеры с необходимой периодичностью для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции?					пункт 6 статьи 17 ТР ТС 021/2011 ; пункт 7.1 СП 2.3.6.3668-20
62.	Соответствует требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза, вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров?					пункт 6 статьи 17 ТР ТС 021/2011 ; пункт 7.1 СП 2.3.6.3668-20 ; глава III СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" , утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 2 (зарегистрировано Минюстом России 29.01.2021, регистрационный N 62296), которые действуют до 01.03.2027 (далее - СанПиН 1.2.3685-21)
63.	Сопровождается ли поступающая на предприятие торговли пищевая продукция товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции?					пункт 3 статьи 5 ТР ТС 021/2011 ; пункт 7.2 СП 2.3.6.3668-20
64.	Соответствует ли поступающая пищевая					пункты 2, 3 статьи 1 главы I, статьи 7-9 главы 2, статьи 39 главы 6 ТР

	<p>продукция требованиям технических регламентов?</p>				<p>ТС 021/2011 ;</p> <p>технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011) , утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 881 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru/, 2011) (далее - ТР ТС 022/2011) ;</p> <p>технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011) , утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 882 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru/, 2011);</p> <p>технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию" (ТР ТС 024/2011) , утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 883 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru, 2011);</p> <p>технический регламент Таможенного союза "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания" (ТР ТС 027/2012) , утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 18.10.2012 N 191 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru, 18.06.2012);</p> <p>технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012) , утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20.07.2012 N 58 (официальный сайт Евразийской экономической комиссии http://www.tsouz.ru/, 2012);</p> <p>технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013) , утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.10.2013 N 67 (официальный сайт Евразийской экономической комиссии http://www.eurasiancommission.org/,</p>
--	---	--	--	--	---

					<p>2013) (далее - ТР ТС 033/2013);</p> <p>технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.10.2013 N 68 (официальный сайт Евразийской экономической комиссии http://www.eurasiancommission.org/, 2013) (далее - ТР ТС 034/2013);</p> <p>технический регламент Таможенного союза "О безопасности зерна" (ТР ТС 015/2011), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 874 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru, 2011);</p> <p>технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016), утвержденный Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 N 162 (официальный сайт Евразийского экономического союза http://www.eaeunion.org/, 2017) (далее - ТР ЕАЭС 040/2016);</p> <p>технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду" (ТР ЕАЭС 044/2017), утвержденный Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 N 45 (официальный сайт Евразийского экономического союза http://www.eaeunion.org/, 2017) (далее - ТР ЕАЭС 044/2017)</p>
65.	Маркирована ли единым знаком обращения, установленным законодательством Таможенного союза, принимаемая в торговый объект пищевая продукция, прошедшая оценку (подтверждение) соответствия?				<p>пункт 2 статьи 5 ТР ТС 021/2011</p>
66.	Принимаются ли меры по изъятию из обращения пищевой продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, участником хозяйственной деятельности (владельцем				<p>пункт 4 статьи 5 ТР ТС 021/2011 ;</p> <p>пункт 7.7 СП 2.3.6.3668-20</p>

	пищевой продукции) самостоятельно?					
67.	Принимается ли пищевая продукция в таре и упаковке с нарушенной целостностью?					пункт 7.3 СП 2.3.6.3668-20
68.	Сохраняются ли этикетки (ярлыки) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесенная непосредственно на транспортную упаковку маркировка для пищевой продукции, не упакованной в потребительскую упаковку до момента ее реализации?					пункт 7.4 СП 2.3.6.3668-20
69.	Производится ли ежедневно контроль за температурно-влажностным режимом хранения продуктов в холодильном оборудовании и складских помещениях с регистрацией показателей температуры и влажности на бумажных и (или) электронных носителях?					пункт 7.5 СП 2.3.6.3668-20
70.	Соблюдаются ли требования к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции?					пункты 7.5, 7.7-7.14 СП 2.3.6.3668-20 ; пункты 7, 8 статьи 17 ТР ТС 021/2011
71.	Соблюдается ли требование товарного соседства, при размещении пищевой продукции в торговом объекте, в целях исключения ее загрязнения и изменения органолептических свойств (запахов)?					пункт 7.6, 7.7 СП 2.3.6.3668-20 ; пункт 8 статьи 17 ТР ТС 021/2011
72.	Соблюдается ли запрет на хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции?					пункт 8 статьи 17 ТР ТС 021/2011 пункт 7.6 СП 2.3.6.3668-20
73.	Соблюдается ли запрет на фасовку непищевой продукции в отделах (секциях) по реализации пищевой продукции или фасовочных для пищевых продуктов?					пункт 7.7 СП 2.3.6.3668-20

74.	Соблюдается ли требование по размещению изъятой продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, отдельно от пищевой продукции, предназначенной для реализации населению?					пункт 3 статья 18 ТР ТС 021/2011 ; пункт 7.7 СП 2.3.6.3668-20
75.	Сопровождается ли пищевая продукция, находящаяся на хранении, информацией об условиях хранения, сроке годности продукции?					пункт 9 статьи 17 ТР ТС 021/2011 ; статья 4 ТР ТС 022/2011
76.	Соблюдаются ли требования к хранению пищевой продукции в складских помещениях, фасовочных при размещении на стеллажах, поддонах?					пункт 7.8 СП 2.3.6.3668-20 ; пункт 7 статьи 17 ТР ТС 021/2011
77.	Соблюдается ли запрет к соприкосновению пищевой продукции с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления при хранении пищевой продукции в торговом объекте?					
78.	Соблюдается ли запрет на хранение непосредственно на полу пищевой продукции неупакованной в транспортную тару?					пункт 7.8 СП 2.3.6.3668-20 ; пункт 7 статьи 17 ТР ТС 021/2011
79.	Соблюдается ли запрет на хранение не упакованной в потребительскую или транспортную упаковку пищевой продукции вне складских помещений либо специально оборудованных зон?					пункт 7.8 СП 2.3.6.3668-20
80.	Созданы ли условия в холодильных камерах для хранения охлажденного мяса (туш, полутуш, четвертин) в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом и без соприкосновения со стенами и полом холодильной камеры?					пункт 7.9 СП 2.3.6.3668-20 ; пункт 7 статьи 17 ТР ТС 021/2011 , пункт 9.2 ТР ТС 034/2013
81.	Соблюдаются ли требования по хранению на стеллажах или поддонах в холодильных камерах мороженого мяса?					пункт 7.9 СП 2.3.6.3668-20 ; пункт 7 статьи 17 ТР ТС 021/2011 , пункт 93 ТР ТС 034/2013

82.	Соблюдаются ли требования по хранению в транспортной таре в холодильных камерах мясных полуфабрикатов, субпродуктов, птицы мороженой и охлажденной?					пункт 7.9 СП 2.3.6.3668-20
83.	Обеспечены ли условия хранения охлажденной и мороженой рыбы в транспортной таре в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем?					пункт 7.10 СП 2.3.6.3668-20 ; пункт 7 статьи 17 ТР ТС 021/2011 , пункт 57 ТР ЕАЭС 044/2017
84.	Соблюдаются ли условия хранения хлеба и хлебобулочных изделий в складских помещениях и (или) торговом зале?					пункт 7.11 СП 2.3.6.3668-20
85.	Соблюдается ли запрет на соприкосновение хлеба и хлебобулочных со стенами и (или) полом помещений при их хранении?					пункт 7.11 СП 2.3.6.3668-20
86.	Соблюдаются ли требования к изъятию из торгового зала и складских помещений хлеба или хлебобулочных изделий с признаками заболеваний картофельной болезнью, и обработке мест их хранения (полки, стеллажи), с использованием моющих и дезинфицирующих средств?					пункт 7.11 СП 2.3.6.3668-20

87.	Соблюдается ли требование при приеме кондитерских изделий с кремом упакованными в потребительскую или транспортную упаковку?					пункт 7.12 СП 2.3.6.3668-20
88.	Соблюдаются ли условия хранения сыпучих пищевых продуктов, установленные производителями пищевой продукции?					пункт 7.13 СП 2.3.6.3668-01 ; пункт 7 статьи 17 ТР ТС 021/2011
89.	Соблюдаются ли требования к хранению сыпучих пищевых продуктов в помещениях не зараженными амбарными вредителями?					пункт 7.13 СП 2.3.6.3668-01 ; пункт 7 статьи 17 ТР ТС 021/2011
90.	Соблюдаются ли требования при хранении в складских					пункт 7.13 СП 2.3.6.3668-01 ;

	помещениях сыпучих пищевых продуктов штабелями или на стеллажах на расстоянии, исключающем их соприкосновение с наружными стенами и с организацией проходов между штабелями?					пункт 7 статьи 17 ТР ТС 021/2011
91.	Соблюдаются ли требования к обеспечению условий для хранения овощей и корнеплодов, установленные производителями пищевой продукции?					пункт 7.14 СП 2.3.6.3668-20 ; пункт 7 статьи 17 ТР ТС 021/2011
92.	Осуществляется ли хранение в складских помещениях картофеля и корнеплодов без доступа естественного и искусственного освещения или в светонепроницаемой упаковке?					пункт 7.14 СП 2.3.6.3668-20 ; пункт 7 статьи 17 ТР ТС 021/2011
93.	Соблюдается ли требование по изготовлению льда, используемого для приготовления и охлаждения пищевой продукции?					пункт 7.15 СП 2.3.6.3668-20
	VIII. Требования к условиям реализации пищевой продукции					
94.	Соблюдаются ли требования по соблюдению условий хранения и сроков годности пищевой продукции, установленных изготовителем, при ее реализации?					пункт 12 статьи 17 ТР ТС 021/2011 ; пункт 8.1 СП 2.3.6.3668-20
95.	Соблюдается ли запрет на реализацию пищевой продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов?					пункт 8.1 СП 2.3.6.3668-20
96.	Проводится ли отдельно подготовка к реализации, взвешивание и упаковка переработанной пищевой продукции от пищевой продукции, готовой к употреблению (в специальных отделах или секциях, или на отдельных весах)?					пункт 8.2 СП 2.3.6.3668-20
97.	Соблюдается ли запрет на привлечение персонала, осуществляющего уборку производственных и служебных помещений, и подсобные рабочие к подготовке пищевой продукции					пункт 8.2 СП 2.3.6.3668-20

	к продаже?					
98.	Соблюдаются ли требования к использованию промаркированных и отдельных инвентаря, разделочных досок и ножей, при подготовке пищевой продукции к реализации?					пункт 8.3 СП 2.3.6.3668-20
99.	Соблюдается ли запрет на реализацию готовой пищевой продукции без упаковки?					пункт 8.4 СП 2.3.6.3668-20 часть 2 статьи 20 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ
100.	Соблюдается ли запрет на взвешивание продавцом на весах пищевой продукции, непосредственно употребляемой в пищу без какой-либо предварительной обработки (мытьё, термическая обработка), без упаковки?					пункт 8.5 СП 2.3.6.3668-20
101.	Соблюдается ли запрет на продажу яиц в отделах (секциях), реализующих не упакованную производителем пищевую продукцию, готовую к употреблению?					
102.	Соблюдается ли запрет на упаковывание пищевой продукции под вакуумом?					
103.	Соблюдается ли требование к процессу реализации вразвес пищевой продукции, поступающей в потребительской упаковке или транспортной таре, при условии наличия раковин для мытья используемого торгового инвентаря и мытья рук, а также с учетом соблюдения требований к информации о сроках годности и условиях хранения?					пункт 8.6 СП 2.3.6.3668-20 ; ТР ТС 021/2011 ; пункты 5, 6; часть 4.12 статьи 4 ТР ТС 022/2011
104.	Соблюдается ли требование к отпуску покупателям готовой к употреблению нефасованной плодоовощной переработанной пищевой продукции, и с использованием специального инвентаря, отдельно от сырых овощей и фруктов?					пункт 8.7 СП 2.3.6.3668-20
105.	Созданы ли условия для содержания реализуемой живой рыбы и живых водных					пункт 8.9 СП 2.3.6.3668-20 ; пункт 57 ТР ЕАЭС 040/2016

	беспозвоночных в части наличия емкостей, предназначенные для содержания живой рыбы и живых водных беспозвоночных и произведенные из материалов, не изменяющих качество воды, и оборудованные устройством, обеспечивающим жизнедеятельность рыбы и водных беспозвоночных?					
106.	Оборудованы ли средствами контроля температурного режима витрины самообслуживания?					пункт 8.10 СП 2.3.6.3668-20 ; пункт 12 статьи 17 ТР ТС 021/2011
107.	Соблюдаются ли условия хранения для замороженной пищевой продукции, установленные изготовителем, в витринах самообслуживания торгового зала или в холодильном оборудовании прилавка?					
108.	Соблюдается ли запрет на реализацию населению пищевой продукции без товаросопроводительных документов?					пункт 8.11 СП 2.3.6.3668-20 ; пункт 4 статьи 5 ; статья 39 ТР ТС 021/2011 ;
109.	Соблюдается ли запрет на реализацию населению пищевой продукции, не соответствующей органолептическим показателям?					ТР ТС 022/2011
110.	Соблюдается ли запрет на реализацию населению в негерметичных, деформированных, консервов и банок с признаками бомбажа и микробиологической порчи?					
111.	Соблюдается ли запрет на реализацию населению позеленевших клубней картофеля?					
112.	Соблюдается ли запрет на реализацию населению размороженных и в последующем повторно замороженных пищевых продуктов?					
113.	Соблюдается ли запрет на реализацию населению пищевой продукции с истекшими сроками годности?					

114.	Соблюдается ли запрет на реализацию населению пищевой продукция без маркировки, предусмотренной требованиями технических регламентов?					
115.	Соблюдается ли запрет на реализацию населению не выпотрошенной птицы (за исключением дичи), яйца с загрязненной скорлупой, с пороками и дефектами, утиног и гусиного яйца, продуктов домашнего приготовления и бахчевых культур частями и с надрезами?					
116.	Реализация сырого молока на сельскохозяйственных рынках осуществляется при наличии предупреждающей надписи о необходимости его кипячения?					пункт 8.11 СП 2.3.6.3668-20 ; пункт 10 ТР ТС 033/2013
117.	Соблюдаются ли условия при доставке пищевой продукции заказчику, обеспечивающих их качество, безопасность и исключающих их загрязнение и порчу?					пункт 8.12 СП 2.3.6.3668-20 ; пункты 1-5 статьи 17 ТР ТС 021
118.	Соблюдаются ли условия при продаже овощей и фруктов, бахчевых культур с лотков, тележек и на открытых специально оборудованных для этих целей площадок?					пункт 8.13 СП 2.3.6.3668-20
119.	Соблюдается ли запрет на хранение плодов бахчевых культур непосредственно на земле?					пункт 8.13 СП 2.3.6.3668-20
120.	Соответствует ли маркировка пищевой продукции требованиям, установленным техническими регламентами?					статья 39 ТР ТС 021/2011 ; ТР ТС 022/2011
121.	Доводится ли до потребителя информация о продукции, не упакованной в потребительскую упаковку или упакованной в случае, если часть информации о продукции размещена на листе-вкладыше, прилагаемом к упаковке?					пункт 13 статьи 17 ТР ТС 021/2011 ; часть 4.12 статьи 4 ТР ТС 022/2011
122.	Соблюдается ли требование по утилизации пищевой продукции, не соответствующей требованиям					статья 18 ТР ТС 021/2011 ; часть 3 статьи 3 29-ФЗ;

	ТР ТС 021/2011 и технических регламентов на отдельные виды пищевой продукции?					постановление Правительства Российской Федерации от 07.10.2020 N 1612 "Об утверждении Положения о порядке изъятия из обращения, проведения экспертизы, временного хранения, утилизации или уничтожения некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2020, N 42, ст.6579), которое действует до 01.01.2027
123.	Соответствует ли реализуемая пищевая продукция по показателю безопасности, требованиям ТР ТС 021/2011 и технических регламентов на отдельные виды пищевой продукции?					пункты 2-3 статьи 1, пункты 1-5 статьи 7, статья 10 ТР ТС 021/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевых продуктов
124.	Соблюдаются ли требования к реализации алкогольной продукции?					статьи 5, 17 ТР ТС 021/2011 ; технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности алкогольной продукции" (ТР ЕАЭС 047/2018) , утвержденный Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 05.12.2018 N 98 (официальный сайт Евразийского экономического союза http://www.eaeunion.org/ , 2018); 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; 2022, N 1, ст.56); Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ ; Федеральный закон от 27.12.2019 N 468-ФЗ "О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2019, N 52, ст.7786; 2021, N 27, ст.5173)
125.	Соблюдаются ли требования к реализации табачной продукции?					главы II, III, IV, X, XI, XII, XIV технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на табачную продукцию" (ТР ТС 035/2014) , утвержденного Решением Совета Евразийской

Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), применяемых Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, ее территориальными органами и подведомственными ей федеральными государственными учреждениями при проведении плановых контрольных (надзорных) мероприятий (рейдовых осмотров, выездных проверок) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за эксплуатацией помещений, зданий, сооружений, оборудования, а также за деятельностью хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение отдельных видов работ или оказание отдельных видов услуг
Приказ Роспотребнадзора от 24.12.2021 N 808

Страница 26

						<p>экономической комиссии от 12.11.2014 N 107 (официальный сайт Евразийской экономической комиссии http://www.eurasiancommission.org, 2014);</p> <p>ТР ТС 021/2011 ;</p> <p>Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ ;</p> <p>Федеральный закон от 22.12.2008 N 268-ФЗ "Технический регламент на табачную продукцию" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, N 52, ст.6223)</p>
--	--	--	--	--	--	---

	IX. Требования к нестационарным торговым объектам при организации мелкорозничной сети и ярмарок					
126.	Соблюдаются ли требования к объектам мелкорозничной торговли и ярмарок, реализующих пищевые продукты:					пункты 9.1, 9.2, 9.5-9.7 СП 2.3.6.3668-20
	- по соблюдению условий хранения и реализации пищевой продукции:					
	а) по реализации хлеба, кондитерских и хлебобулочных изделий?					
	б) по реализации бахчевых культур?					
	в) по реализации горячих готовых кулинарных изделий?					
	- по оборудованию раковины для мытья рук с учетом подведения воды?					
	- по размещению нестационарных торговых объектов, в том числе и при организации ярмарок в местах, расположенных на расстоянии не более 100 м от туалета?					
	- по ежедневному вывозу оборотной тары после завершения работы с территории нестационарного					

	торгового объекта?					
127.	Соблюдается ли требование по санитарной обработке передвижных средств, используемых при организации развозной и разносной торговли по окончании рабочего дня?					пункт 9.3 СП 2.3.6.3668-20
128.	Соблюдается ли запрет на реализацию в нестационарных торговых объектах и на ярмарках скоропортящейся пищевой продукции при отсутствии холодильного оборудования?					пункт 9.4 СП 2.3.6.3668-20
129.	Соблюдается ли требование по реализации хлеба, кондитерских и хлебобулочных изделий в упакованном виде?					пункт 9.5 СП 2.3.6.3668-20 ; часть 3 статьи 20 29-ФЗ
130.	Соблюдается ли требование по реализации пищевой продукции на нестационарном торговом объекте по ежедневной уборке, наличию и использованию инвентаря при отпуске пищевой продукции вразвес, контролю за соблюдением сроков годности пищевой продукции?					пункт 9.6 СП 2.3.6.3668-20
	Х. Требования к содержанию территории, помещений, инвентаря и оборудования					
131.	Проводится ли ежедневная уборка территории торгового объекта?					пункт 10.1 СП 2.3.6.3668-20
132.	Соблюдаются ли требования к сбору твердых коммунальных и иных отходов в мусоросборники, установленные на площадках с твердым покрытием?					пункт 10.2 СП 2.3.6.3668-20 ; СанПиН 2.1.3684-21
133.	Осуществляется ли хозяйствующим субъектом проведение промывки и дезинфекции мусоросборников, а также уборка, дезинфекция и дератизация места (площадки) накопления твердых коммунальных отходов?					пункт 10.2 СП 2.3.6.3668-20 ; СанПиН 2.1.3684-21
134.	Соблюдается ли требование по накоплению отходов в мусоросборниках при исключении возможности их					пункт 10.2 СП 2.3.6.3668-20 ; СанПиН 2.1.3684-21

	загнивания и разложения?					
135.	Установлены ли в помещениях выделенные емкости, имеющие соответствующие маркировку для пищевых отходов и санитарного брака?					пункт 10.3 СП 2.3.6.3668-20
136.	Соблюдается ли требование по мойке с применением моющих и дезинфицирующих мест холодильных камер и емкостей после удаления пищевых отходов?					пункт 10.3 СП 2.3.6.3668-20
137.	Соблюдается ли требование по выделению места для мытья тары, предназначенной для пищевых отходов?					пункт 10.3 СП 2.3.6.3668-20
138.	Проводится ли ежедневно влажная уборка во всех помещениях с применением моющих средств?					пункт 10.4 СП 2.3.6.3668-20
139.	Проводится ли ежедневно уборка торгового зала в конце рабочего дня с применением моющих средств?					пункт 10.4 СП 2.3.6.3668-20
140.	Проводится ли ежедневно влажная уборка в туалете с применением моющих и дезинфицирующих средств?					пункт 10.4 СП 2.3.6.3668-20
141.	Проводится ли 1 раз в месяц уборка всех помещений, а также мытье оборудования и инвентаря с применением моющих и дезинфицирующих средств?					пункт 10.5 СП 2.3.6.3668-20
142.	Промаркирован ли уборочный инвентарь для уборки торговых залов, складских и вспомогательных помещений в зависимости от назначения помещений и видов уборочных работ?					пункт 10.6 СП 2.3.6.3668-20
143.	Соблюдается ли требование по хранению уборочный инвентарь и спецодежда для уборки туалетов в отдельно выделенных местах, отдельно от уборочного инвентаря других помещений?					пункт 10.6 СП 2.3.6.3668-20
144.	Используются ли моющие и дезинфицирующие средства в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями?					пункт 10.7 СП 2.3.6.3668-20 ; разделы 5.20 Единых санитарно-эпидемиологических требований;

					пункт 84 СанПиН 3.3686-21
145.	Имеют ли моющие и дезинфицирующие средства свидетельства о государственной регистрации или декларации о соответствии?				
146.	Соблюдаются ли требования к хранению моющих и дезинфицирующих средств в таре изготовителя в отдельных помещениях или в специально отведенном месте?				пункт 10.7 СП 2.3.6.3668-20 ; пункт 85 СанПиН 3.3686-21
147.	Соблюдается ли запрет к хранению моющих и дезинфицирующих средств отдельно от пищевых продуктов?				пункт 10.7 СП 2.3.6.3668-20
148.	Соблюдается ли требование о запрете присутствия (наличия) в торговом объекте насекомых и грызунов?				пункт 10.8 СП 2.3.6.3668-20 ; пункты 2.12 СП 2.1.3678-20 ; раздел 3 СанПиН 3.3686-21
149.	Выполняется ли требование о недопущении содержания животных и птиц в объектах торговли?				
150.	Проведены ли мероприятия, в том числе инженерно-технические, по защите зданий и помещений объектов торговли от проникновения насекомых и грызунов?				пункт 10.8 СП 2.3.6.3668-20 ; СП 2.1.3678-20 ; раздел 3 СанПиН 3.3686-21
151.	Соблюдаются ли режимы мытья торгового инвентаря и оборудования?				пункт 10.9 СП 2.3.6.3668-20 ; СП 2.1.3678-20
152.	Соблюдается ли требование к мойке и дезинфекции изометрических емкостей автоцистерн, используемых для реализации кваса, пива, молока, на предприятии-изготовителе данной пищевой продукции?				пункт 10.10 СП 2.3.6.3668-20
153.	Соблюдается ли требование к режиму мытья автоматов по продаже пищевой продукции в соответствии с инструкцией по их эксплуатации?				пункт 10.11 СП 2.3.6.3668-20
154.	Соблюдается ли требование по обработке пиво- и виноразливочного оборудования, используемого				пункт 10.12 СП 2.3.6.3668-20

	в торговых объектах, в соответствии с инструкцией по эксплуатации с использованием моющих и дезинфицирующих средств?					
	XI. Требования к личной гигиене работников торговых объектов					
155.	Соблюдается ли требование работниками торговых объектов, имеющих непосредственный контакт с пищевой продукцией, о снятии при посещении туалета санитарной одежды в специально отведенном месте и мытье рук с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета?					пункт 11.1 СП 2.3.6.3668-20
156.	Соблюдается ли требование работниками торговых объектов, имеющих непосредственный контакт с пищевой продукцией по сообщению руководству организации о появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела?					пункт 11.1 СП 2.3.6.3668-20
157.	Соблюдается ли требование по обеспечению мылом или иным моющим средством для мытья рук, туалетной бумагой, одноразовыми полотенцами или устройством для сушки рук?					пункт 11.2 СП 2.3.6.3668-20
158.	Соблюдается ли требование об отдельном хранении и стирке санитарной и личной одежды персонала?					пункт 11.3 СП 2.3.6.3668-20
159.	Соблюдается ли требование по обеспечению санитарной одеждой работников торговых объектов, имеющих контакт с пищевой продукцией?					пункт 11.3 СП 2.3.6.3668-20
160.	Осуществляется ли замена санитарной одежды при ее загрязнении?					пункт 11.3 СП 2.3.6.3668-20
161.	Соблюдается ли требование по выделению отдельной санитарной одежды для уборки помещений?					пункт 11.3 СП 2.3.6.3668-20

162.	Соблюдается ли требование по работе в незагрязненной рабочей одежде или одноразовой одежде у работников, занятых проведением ремонтных работ в торговых и складских помещениях?					пункт 11.4 СП 2.3.6.3668-20
	XII. Требования к прохождению предварительных и периодических медицинских осмотров, гигиенической подготовки, аттестации, профилактических прививок					
163.	Проходят ли работники предварительные, при поступлении на работу, медицинские осмотры?					статья 34 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ ; пункт 1.4 СП 2.3.6.3668-20 ;
164.	Проходят ли работники периодические медицинские осмотры?					приказ Минтруда России, Минздрава России от 31.12.2020 N 988н/1420н "Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры" (зарегистрирован Минюстом России 29.01.2021, регистрационный N 62278), который действует до 01.04.2027 (далее - приказ Минтруда России, Минздрава России от 31.12.2020 N 988н/1420н); статья 17 ТР ТС 021/2011 ; пункт 58 СанПиН 3.3686-21 Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29
165.	Имеется ли у каждого работника, имеющего непосредственный контакт с пищевой продукцией, личная медицинская книжка, в которую внесена отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации?					пункты 1.5, 1.6 СП 2.3.6.3668-20 ; статьи 34 -36 Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ ; приказ Минздрава России от 29.06.2000 N 229 "О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций" (зарегистрировано Минюстом России 20.07.2000, регистрационный N 2321)

166.	Имеется ли у каждого работника, имеющего непосредственный контакт с пищевой продукцией, личная медицинская книжка, в которую внесены сведения о прививках в соответствии с законодательством Российской Федерации в целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний?					
167.	Соблюдается ли запрет на допуск к работе работников, не прошедших медицинские осмотры и имеющих противопоказания к выполнению работ?					Пункт 61 СанПиН 3.3686-21 ; Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ
168.	Лица, сопровождающие пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, имеющие непосредственный контакт с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, используют санитарную одежду, проходят медицинские осмотры с отметкой о результатах их прохождения в личных медицинских книжках?					пункт 7.1 СП 2.3.6.3668-20 ; часть 10 статьи 17 ТР ТС 021/2011
	XIII. Реализация непродовольственной продукции					
169.	Прошла ли поступающая на предприятие торговли непродовольственная продукция процедуру обязательного подтверждения соответствия в соответствии с установленными требованиями?					статья 3 технического регламента Таможенного союза "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков" (ТР ТС 007/2011) , утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 N 797
170.	Подтверждается ли товаросопроводительными документами прохождение продукции, реализуемой в предприятии непродовольственной торговли, процедур обязательного подтверждения соответствия?					(официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru , 30.09.2011) (далее - ТР ТС 007/2011); статья 3 технического регламента Таможенного союза "О безопасности игрушек" (ТР ТС 008/2011) , утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 N 798 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru , 30.09.2011) (далее - ТР ТС 008/2011); статья 4 технического регламента

					<p>Таможенного союза "О безопасности мебельной продукции" (ТР ТС 025/2012), утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 N 32 (далее - ТР ТС 025/2012);</p> <p>статья 4 технического регламента Таможенного союза "О безопасности парфюмерно-косметической продукции" (ТР ТС 009/2011), утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.09.2011 N 799 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru, 2011) (далее - ТР ТС 009/2011);</p> <p>статьи 3, 7 технического регламента Таможенного союза "О безопасности машин и оборудования" (ТР ТС 010/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 18.10.2011 N 823 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru, 2011) (далее - ТР ТС 010/2011);</p> <p>часть 2 статья 28 Федерального закона от 27.12.2002 N 184-ФЗ;</p> <p>пункт 1 статья 2, пункт 2 статья 13, статья 41 Федерального закона от 30.03.1999 N 52;</p> <p>статья 3 технического регламента Таможенного союза "О безопасности маломерных судов" (ТР ТС 026/2012), утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 N 33 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru/, 2012) (далее - ТР ТС 026/2012);</p> <p>главы III, VII технического регламента Евразийского экономического союза "Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники" (ТР ЕАЭС 037/2016), утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 N 113 (официальный сайт Евразийского экономического союза http://www.eaeunion.org, 2016) (далее - ТР ЕАЭС 037/2016)</p> <p>главы IV, XII технического регламента Евразийского экономического союза "О безопасности химической продукции"</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>(ТР ЕАЭС 041/2017), утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 03.03.2017 N 19 (официальный сайт Евразийского экономического союза http://www.eaeunion.org/, 2017) (далее - ТР ЕАЭС 041/2017);</p> <p>Единые санитарно-эпидемиологические требования</p>
171.	Соответствует ли маркировка непродовольственной продукции требованиям, установленным техническими регламентами?				<p>статьи 9, 12 технического регламента Таможенного союза "О безопасности продукции легкой промышленности" (ТР ТС 017/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 876 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru, 2011) (далее - ТР ТС 017/2011);</p> <p>статьи 9, 13 ТР ТС 007/2011 пункт 5 статьи 4, статья 7 ТР ТС 008/2011;</p> <p>статьи 4, 6 технического регламента Таможенного союза "О безопасности средств индивидуальной защиты" (ТР ТС 019/2011), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 878 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru, 2011) (далее - ТР ТС 019/2011);</p> <p>статьи 5, 7 ТР ТС 025/2012</p> <p>статьи 5, 8 технического регламента Таможенного Союза "О безопасности низковольтного оборудования" (ТР ТС 004/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 N 768 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru, 2011) (далее - ТР ТС 004/2011);</p> <p>пункт 9 статьи 5, статья 7 ТР ТС 009/2011;</p> <p>статьи 5, 12 ТР ТС 010/2011</p> <p>Статьи 4, 8 ТР ТС 026/2012.</p> <p>главы V, VIII ТР ЕАЭС 037/2016</p> <p>глава VII ТР ЕАЭС 041/2017</p>
172.	Осуществляется ли реализация непродовольственной продукции с соблюдением				<p>пункт 9 статьи 5 ТР ТС 009/2011</p> <p>статья 9 ТР ТС 007/2011</p>

	условий хранения и сроков годности, установленных изготовителем?					пункт 5 статьи 4 ТР ТС 008/2011 ; главы IV, XII ТР ЕАЭС 041/2017
173.	Соблюдается ли требование по утилизации непродовольственной продукции, не соответствующей обязательным требованиям?					Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ
174.	Соответствуют ли реализуемая непродовольственная продукция требованиям технических регламентов на отдельные виды продукции?					статьи 3-10, 12 ТР ТС 017/2011 статьи 3-11, 13 ТР ТС 007/2011 статьи 3-7 ТР ТС 008/2011; статьи 3-6 ТР ТС 019/2011 статьи 4-7 ТР ТС 025/2012 статьи 5, 6, 8 ТР ТС 004/2011 статьи 1-5, 7 ТР ТС 009/2011 статьи 5-7, 12 ТР ТС 010/2011
175.	Соблюдаются ли требования при реализации дезинфицирующих средств по наличию информации о государственной регистрации, инструкции, декларации?					Пункт 86 СанПиН 3.3686-21
176.	Соблюдаются ли требования при реализации дезинфицирующих средств по отпуску потребителям только в невскрытой упаковке, с необходимой маркировкой?					Пункт 86 СанПиН 3.3686-21

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

(подпись)

ФОРМА

поле для нанесения
QR-кода

Проверочный лист

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

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

2. Наименование контрольного (надзорного) органа:

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

4. Вид контрольного (надзорного) мероприятия:

5. Дата заполнения проверочного листа:

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

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

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

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

10. Учетный номер контрольного (надзорного) мероприятия:

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

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

требований:

N	Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Непри- менимо	Приме- чания	
	I. Общие положения обязательных требований					
1.	Представлено ли юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем уведомление в органы Роспотребнадзора о начале осуществления предпринимательской деятельности?					пункт 3 Правил представления уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности
	II. Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания					
2.	Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания, выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции?					пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" , утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 N 32 (зарегистрировано Минюстом России 11.11.2020, регистрационный N 60833), которые действуют до 01.01.2027 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20); пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ
3.	Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания, выбор					пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ

	последовательности и точности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции?					
4.	Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания, определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля?					<p>пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ;</p> <p>пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011</p> <p>статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ</p>
5.	Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания, проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля?					<p>пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ;</p> <p>пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011</p> <p>статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ</p>
6.	Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания, проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям					<p>пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ;</p> <p>пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011</p> <p>статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ</p>

	настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Евразийского экономического союза (Таможенного союза) на отдельные виды пищевой продукции?					
7.	Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания, обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции?					<p>пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ;</p> <p>пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011</p> <p>статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ</p>
8.	Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания, соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции?					<p>пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ;</p> <p>пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011</p> <p>статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ</p>
9.	Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания, содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции?					<p>пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ;</p> <p>пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011</p> <p>статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ</p>
10.	Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного					<p>пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ;</p> <p>пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011</p> <p>статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ</p>

	питания, выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции?					
11.	Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания, выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции?					пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ
12.	Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания, ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным техническими регламентами?					пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ
13.	Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания, прослеживаемость пищевой продукции?					пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ
14.	Осуществляется ли прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания при наличии маркировки и товаросопроводительной					пункт 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; абзацы 5, 6 и 7 пункта 2 статьи 3 , статья 19 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ ;

	документации, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных техническими регламентами?					пункт 3 статьи 5 , статья 21 ТР ТС 021/2011 ; часть 4.1 и часть 4.2 статьи 4 ТР ТС 022/2011
15.	Осуществляется ли контроль за условиями и режимом перевозки пищевой продукции, продовольственного сырья, материалов и изделий в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции, при их приеме в предприятие общественного питания?					пункт 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; абзацы 5, 6 и 7 пункта 2 статьи 3 , статья 19 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ ; пункт 3 статьи 5 , статья 21 ТР ТС 021/2011 ; часть 4.1 и часть 4.2 статьи 4 ТР ТС 022/2011
16.	Осуществляется ли контроль за использованием при перевозке пищевой продукции и продовольственного сырья специально предназначенных или специально оборудованные для таких целей транспортных средств в соответствии с требованиями технических регламентов?					пункт 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; абзацы 5, 6 и 7 пункта 2 статьи 3 , статья 19 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ ; пункт 3 статьи 5 , статья 21 ТР ТС 021/2011 ; часть 4.1 и часть 4.2 статьи 4 ТР ТС 022/2011
17.	Соответствуют ли продовольственное сырье, готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, требованиям технических регламентов?					пункт 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; статьи 5 , 7 ТР ТС 021/2011 ; пункт 1 статьи 3 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ
18.	Соблюдаются ли требования к процессам утилизации пищевой продукции и продовольственного сырья, несоответствующим установленным требованиям, в том числе пищевой продукции с истекшими сроками годности?					пункт 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; статьи 5 и 18 ТР ТС 021/2011
19.	Соблюдается ли требование по реализации пищевой продукции предприятием общественного питания без оказания услуг общественного					пункт 2.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; статья 5 , статьи 21 -24 ТР ТС 021/2011 ;

	питания (вне предприятия общественного питания) при наличии документов, подтверждающих соответствие пищевой продукции обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии)?					
20.	Соответствует ли планировка, конструкция, размещение и размер производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, требованиям технического регламента?					пункты 2.5, 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; статьи 10 и 14 ТР ТС 021/2011

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

	технологическим документам, в том числе технологической карте и/или технико-технологической карте и/или технологической инструкции, разработанным в соответствии с установленными требованиями и утвержденными руководителем организации или уполномоченным им лицом?					пункт 1 статьи 17 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ ; пункт 1 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011
25.	Соответствуют ли наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, наименованиям, указанным в технологических документах?					пункт 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; пункт 1 статьи 17 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ ; пункт 1 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011
26.	Оснащено ли предприятие общественного питания достаточным для реализации технологического процесса количеством:					пункт 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; статья 1 , пункт 3 статьи 29 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ ,
	- технологического, холодильного, моечного оборудования?					статья 15 ТР ТС 021/2011
	- инвентарем, посудой, тарой?					
27.	Соответствуют ли материалы и изделия, применяемые для производства, упаковки, хранения, перевозок, реализации и использования пищевых продуктов, в том числе технологическое оборудование, приборы и устройства, тара, посуда, столовые принадлежности, требованиям, предъявляемым к материалам и изделиям, контактирующим с пищевой продукцией? Обеспечивают ли изделия, применяемые для производства, упаковки, хранения, перевозок, реализации и использования пищевых продуктов, в том числе технологическое оборудование, приборы и устройства, тара, посуда, условия хранения, изготовления, перевозки и реализации пищевой продукции?					пункт 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; статья 15 ТР ТС 021/2011 статья 5 технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011) , утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 N 769 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru , 2011) (далее - ТР ТС 005/2011); раздел 16 главы II Единых санитарных требований ; статья 3 , пункт 5 статьи 17 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ

28.	Соответствует ли холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены требованиям, предъявляемым к питьевой воде?					<p>пункт 2.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ;</p> <p>раздел IV СанПиН 2.1.3684-21</p> <p>раздел III таблицы N 3.1, 3.5, 3.12</p> <p>СанПиН 1.2.3685-21</p> <p>статья 12 ТР ТС 021/2011 ,</p> <p>статья 19 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ</p>
29.	Соблюдаются ли санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях при размещении предприятий общественного питания в жилых зданиях?					<p>пункт 2.11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ;</p> <p>СанПиН 2.1.3684-21 ;</p> <p>разделы I, V, VIII СанПиН 1.2.3685-21</p>
30.	Оборудована ли система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения?					<p>пункт 2.12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ;</p> <p>СанПиН 2.1.3684-21</p>
31.	Оборудованы ли зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла, локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений?					<p>пункт 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ;</p> <p>раздел III СанПиН 2.1.3684-21 ;</p> <p>СанПиН 1.2.3685-21 ;</p> <p>пункты 4.21, 4.42 СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда" , утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.12.2020 N 40 (зарегистрировано Минюстом России 29.12.2020, регистрационный N 61893), которые действуют до 01.01.2027;</p> <p>пункты 129-130 главы VIII СанПиН 2.1.3684-21 ;</p> <p>главы II, V СанПиН 1.2.3685-21</p>
32.	Обеспечены ли помещения отделки кондитерских изделий приточной системой вентиляции с противопыльными и					<p>пункт 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ;</p> <p>часть 2 статьи 14 ТР ТС 021/2011</p>

	бактерицидными фильтрами?					
33.	Обеззараживается ли воздух в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд с использованием бактерицидного оборудования в соответствии с инструкцией по эксплуатации?					пункт 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; часть 2 статьи 14 ТР ТС 021/2011
34.	Оборудовано ли предприятие общественного питания исправными системами, исключающими риск загрязнения пищевой продукции, холодного водоснабжения?					пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; статьи 10, 12, 14 ТР ТС 021/2011
35.	Оборудовано ли предприятие общественного питания исправными системами, исключающими риск загрязнения пищевой продукции, горячего водоснабжения (включая автономные системы и оборудование)?					пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; статьи 10, 12, 14 ТР ТС 021/2011
36.	Оборудовано ли предприятие общественного питания исправными системами, исключающими риск загрязнения пищевой продукции, водоотведения?					пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; статьи 10, 12, 14 ТР ТС 021/2011
37.	Оборудовано ли предприятие общественного питания исправными системами, исключающими риск загрязнения пищевой продукции, теплоснабжения (включая автономные системы и оборудование)?					пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; статьи 10, 12, 14 ТР ТС 021/2011
38.	Оборудовано ли предприятие общественного питания исправными системами, исключающими риск загрязнения пищевой продукции, вентиляции?					пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; статьи 10, 12, 14 ТР ТС 021/2011
39.	Оборудовано ли предприятие общественного питания исправными системами, исключающими риск					пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; статьи 10, 12, 14 ТР ТС

	загрязнения пищевой продукции, освещения?					021/2011
40.	Выполнена ли внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами?					пункт 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; часть 5 статьи 14 ТР ТС 021/2011
41.	Выполняется ли требование о недопустимости наличия повреждений внутренней отделки производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания?					пункт 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; часть 5 статьи 14 ТР ТС 021/2011
42.	Соблюдаются ли требования по сбору и обращению отходов и содержанию территории?					пункт 2.17 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ ; Федеральный закон от 24.06.1998 N 89-ФЗ "Об отходах производства и потребления" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, N 26, ст.3009; 2021, N 27, ст.5184); статья 16 ТР ТС 021/2011 , СанПиН 2.1.3684-21
43.	Подвергаются ли уборке все помещения, предназначенные для организации общественного питания?					пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; статья 10 ТР ТС 021/2011
44.	Проводится ли влажная уборка в производственных помещениях ежедневно с применением моющих и дезинфицирующих средств?					пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; статья 10 ТР ТС 021/2011
45.	Подвергаются ли уборке столы для посетителей после каждого использования?					пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; статья 10 ТР ТС 021/2011
46.	Выделен ли отдельный промаркированный инвентарь для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений?					пункт 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; пункт 10 части 3 статья 10 ТР ТС 021/2011
47.	Выделено ли специально отведенное место при					пункт 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ;

	хранении уборочного инвентаря?					пункт 10 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011.
48.	Хранится ли уборочный инвентарь для туалета отдельно от инвентаря для уборки других помещений?					пункт 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; пункт 10 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011
49.	Соблюдается ли запрет на проведение ремонта производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания?					пункт 2.20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; часть 8 статьи 14 ТР ТС 021/2011
50.	Проходят ли работники предприятия общественного питания: профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию предварительные и периодические медицинские осмотры, вакцинацию в соответствии с установленным законодательством?					пункт 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ ; приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры" (зарегистрирован Минюстом России 29.01.2021, регистрационный N 62277), который действует до 01.04.2027 (далее - приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н); приказ Минтруда России, Минздрава России от 31.12.2020 N 988н/1420н ; статьи 11 и 17 ТР ТС 021/2011 ; приказ Минздрава России от 06.12.2021 N 1122н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря

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

52.	Вносятся ли результаты осмотра в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях?					<p>пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p> <p>пункт 7 статьи 11 ТР ТС 021/2011</p>
53.	Соответствует ли список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, числу работников на этот день в смену?					<p>пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p> <p>пункт 7 статьи 11 ТР ТС 021/2011</p>
54.	Отстраняются ли лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями от работы с пищевыми продуктами?					<p>пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p> <p>пункт 7 статьи 11 ТР ТС 021/2011</p>
55.	В помещениях предприятия отсутствуют насекомые и грызуны, синантропные птицы и животные?					<p>пункт 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ;</p> <p>статьи 10 и 14 ТС 021/2011</p>

56.	Соблюдается ли запрет на проживание в предприятиях общественного питания физических лиц?					пункт 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; статьи 10 и 14 ТС 021/2011
57.	Соблюдается ли запрет на хранение личных вещей и комнатных растений в производственных помещениях предприятия общественного питания?					пункт 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; статьи 10 и 14 ТС 021/2011
	III. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов					
58.	Соблюдаются ли условия перевозки (транспортирования), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции в соответствии с требованиями технических регламентов?					пункт 3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; статья 17 ТР ТС 021/2011
59.	Имеются ли отдельные для сырья и готовой к употреблению пищевой продукции:					пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
	- технологическое и холодильное оборудование?					
	- производственные столы, разделочный инвентарь?					
60.	Промаркирован ли разделочный инвентарь?					пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
61.	Соблюдаются ли условия обработки (мытьё и дезинфекция) кухонной и столовой посуды, подносов для посетителей?					пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
62.	Применяется ли столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования в соответствии с маркировкой по их применению?					пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
63.	Соблюдается ли запрет на повторное использование одноразовой посуды и инвентаря?					пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
64.	Имеются ли в случае обработки сырья и					пункт 3.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ;

	изготовления кулинарных полуфабрикатов в одном цехе условия для выделения отдельных зон (участков) и обеспечения отдельным оборудованием и инвентарем?					часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011
65.	Соблюдаются ли работниками требования по соблюдению правил личной гигиены и обязанности?					пункт 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пункт 9 части 3 статьи 10 , часть 2 статьи 14 ТР ТС 021/2011
66.	Соблюдается ли время нахождения готовых блюд на раздаче не более 3 часов с момента изготовления?					пункт 3.5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
67.	Соблюдается ли запрет на размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования)?					пункт 3.5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, часть 12 статьи 17 ТР ТС 021/2021
68.	Соблюдаются ли при реализации пищевой продукции сроки годности и условия хранения реализации продукции общественного питания?					пункт 3.5.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; пункт 1, 2 часть 3 статьи 10 , часть 4 статьи 13 , часть 7 статьи 17 ТР ТС 021/2011
69.	Соблюдается ли запрет на реализацию на следующий день готовых блюд?					пункт 3.5.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
70.	Соблюдается ли запрет на замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни?					пункт 3.5.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
71.	Созданы ли условия для отдельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовых к употреблению кулинарных и кондитерских изделий при реализации населению продукции общественного питания через магазин (отдел)?					пункт 3.6.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
72.	Проводится ли упаковывание реализуемой вне предприятия пищевой продукции общественного питания по заказам потребителей, в организациях торговли и отделах кулинарии при ее					пункт 3.6.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

	перевозке (транспортировании) и хранении в упаковку в соответствии с маркировкой по применению и для контакта с пищевой продукцией?					
73.	Соблюдается ли запрет на привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности?					пункты 3.5.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
74.	Оборудованы ли отдельные туалеты с раковинами для мытья рук для посетителей и работников предприятий общественного питания (за исключением предприятий вместимостью менее 25 посадочных мест)?					пункт 3.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 , часть 2 статьи 14 , пункт 9 часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011
75.	Соблюдается ли требование для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, наличие одного туалета для посетителей и персонала с входом, изолированным от производственных и складских помещений?					пункт 3.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 , часть 2 статьи 14 , пункт 9 часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011
76.	Ведется ли ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях					пункт 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 , часть 3 статьи 10 , часть 4 статьи 11 ТР ТС 021/2011
77.	Соблюдается ли условие изготовления полуфабрикатов в стационарных предприятиях общественного питания?					раздел 3.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пункт 7 часть 3 статьи 10 , часть 4 статьи 13 ТР ТС 021/2011
78.	Соблюдаются ли условия обеспечения павильона (палатка, тент и прочее), водоснабжением и водоотведением, а также холодильным оборудованием для хранения полуфабрикатов?					раздел 3.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 , пункт 7 часть 3 статьи 10 , часть 4 статьи 13 ТР ТС 021/2011
79.	Используется ли только					раздел 3.9 СанПиН

	одноразовая посуда и столовые приборы?					2.3/2.4.3590-20 пункт 7 часть 3 статьи 10 , часть 4 статьи 13 ТР ТС 021/2011
80.	Жарка осуществляется непосредственно перед реализацией?					раздел 3.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пункт 7 часть 3 статьи 10 , часть 4 статьи 13 ТР ТС 021/2011
81.	Имеются ли условия для соблюдения работниками правил личной гигиены?					раздел 3.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пункт 7 часть 3 статьи 10 , часть 4 статьи 13 ТР ТС 021/2011
82.	Имеется ли специальное место на улице для мытья использованного инвентаря и тары?					раздел 3.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пункт 7 часть 3 статьи 10 , часть 4 статьи 13 ТР ТС 021/2011
83.	Соблюдается ли условие мойки использованного инвентаря и тары в стационарном предприятии общественного питания при отсутствии специально оборудованного места на улице?					раздел 3.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пункт 7 часть 3 статьи 10 , часть 4 статьи 13 ТР ТС 021/2011
84.	Соблюдаются ли условия обработки (мытьё, сушка) столовых приборов и посуды, подносов?					пункт 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 , часть 3 статьи 10 , часть 4 статьи 11 ТР ТС 021/2011
85.	Соблюдаются ли условия мытья посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов?					пункт 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 , часть 3 статьи 10 , часть 4 статьи 11 ТР ТС 021/2011
86.	Осуществляется ли применение дезинфицирующих средств при мойке посуды и столовых приборов ручным способом?					пункт 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 , часть 3 статьи 10 , часть 4 статьи 11 ТР ТС 021/2011
87.	Обрабатываются ли аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции и аппараты по приготовлению напитков в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств?					пункт 3.11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 , часть 3 статьи 10 , часть 4 статьи 11 ТР ТС 021/2011

88.	Промываются и дезинфицируются ли водозаправочные емкости вагонов-ресторанов и купе-буфетов в соответствии с технологическими графиками мойки и дезинфекции?					пункт 3.12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 , часть 3 статьи 10 , часть 4 статьи 11 ТР ТС 021/2011
89.	Оборудованы ли складские помещения для хранения продукции приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами?					пункт 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 , часть 2 статьи 15 , пункт 7 часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011
90.	Обеспечены ли лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, рабочей одеждой с учетом ее смены по мере загрязнения?					пункт 3.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пункт 9 часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011
	IV. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов					
91.	При использовании пищевых добавок проводится ли контроль их дозирования в соответствии с рецептурами и установленными нормами, соблюдения требований к их хранению?					пункт 4.1, 4.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; ТР ТС 029/2012 , статья 4 ТР ТС 022/2011 ,
92.	Доводится ли информация о наличии пищевых добавок, аллергенов в готовой продукции до сведений потребителей?					пункт 1 часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011
93.	Осуществляется ли ежедневный контроль фритюрных жиров, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции во фритюре, с фиксированием информации о замене фритюрных жиров в электронном или бумажном виде и хранением не менее трех месяцев?					пункт 4.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 , часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011

94.	Соблюдается ли запрет на проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ)?					пункт 4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; пункт 101 СанПиН 3686-21, часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011
95.	Соблюдается ли требование по использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов) в соответствии с инструкциями по их применению?					пункт 4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; раздел 20 Единых санитарно-эпидемиологических требований
96.	Используются ли моющие и дезинфицирующие средства, прошедшие подтверждение соответствия в установленном порядке?					часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011
97.	Выделено ли специально отведенное место для хранения моющих и дезинфицирующих средств, исключающих их попадание в пищевую продукцию?					пункт 4.5 СанПиН 3590-20 , часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011
98.	Имеется ли маркировка на емкостях с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности?					пункт 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 , Единые санитарно-эпидемиологические требования, часть 3 статьи 10 ТР ТС 021
99.	Осуществляется ли контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств в соответствии с программой производственного контроля?					статья 10 ТР ТС 021/2011
100.	Соблюдается ли запрет на использование ртутных термометров в предприятии общественного питания?					пункт 4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; раздел 20 Единых санитарно-эпидемиологических требований
	V. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение					

	вредного воздействия физических факторов				
101.	Используются ли термометры для контроля температуры блюд на линии раздачи?				<p>пункт 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ,</p> <p>пункт 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 ;</p> <p>часть 3 статьи 10 ТР ТС 022/2011</p>
102.	Соответствует ли температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, технологическим документам?				<p>пункт 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ;</p> <p>часть 3 статьи 10 ТР ТС 022/2011</p>
	VI. Особенности организации питания при проведении кейтерингового обслуживания по организации общественного питания (кейтеринг)				
103.	Соответствует ли количество столовой посуды и приборов, запас фужеров, стаканов и чашек количеству порций для однократного применения?				<p>пункт 6.1.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>
104.	Разработан и соблюдается ли внутренний порядок по организации кейтеринга, обеспечивающий прослеживаемость процесса оказания услуг и разграничение ответственности за нарушение санитарно-эпидемиологических требований на этапах изготовления, перевозки, хранения и реализации пищевой?				<p>пункт 6.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>
105.	Производится ли вскрытие потребительских упаковок и емкостей с пищевой продукцией, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче в отдельном выделенном помещении и (или) выделенной зоне, расположенных непосредственно в месте проведения мероприятия?				<p>пункт 6.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>
106.	Соблюдается ли требование				<p>пункт 6.1.4 СанПиН</p>

	по комплектованию контейнеров и тележек с пищевой продукцией не ранее чем за 3 часа до начала мероприятия?					2.3/2.4.3590-20
107.	Соблюдается ли требование по доставке пищевой продукции предприятиями общественного питания для кейтерингового обслуживания в изотермических емкостях с прикрепленным или наклеенным маркировочным ярлыком?					пункт 6.1.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 , ч.2 статьи 17 ТР ТС 021/2011
108.	Соблюдается ли требование к информации, обязательной к нанесению на ярлык пищевой продукции?					пункт 6.1.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 , ТР ТС 022/2011 , 12 статьи 17 ТР ТС 021/2011
109.	Сохраняются ли ярлыки до конца обслуживания мероприятия?					пункт 6.1.5.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 часть 12 статьи 17 ТР ТС 021/2011
110.	Соблюдается ли срок хранения горячих блюд в изотермических емкостях не более 3 часа (включая время их перевозки)?					пункт 6.1.5.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 часть 12 статьи 17 ТР ТС 021/2011
	VII. Особые требования к организации питания отдельных категорий взрослого населения					
111.	Соблюдается ли запрет на реализацию пищевой продукции домашнего (непромышленного изготовления)?					пункт 7.2.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
112.	Закрывается ли плотно буфетно-кухонное оборудование, в том числе съемное, и имеет ли исправные запоры для предупреждения загрязнения пищевой продукции?					пункт 7.2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
113.	Соблюдаются ли условия охлаждения пищевой продукции до температуры не меньше +1°С и не более +5°С, в том числе после тепловой обработки, перед началом порционирования?					пункт 7.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
114.	Соблюдаются ли сроки					пункт 7.2.4 СанПиН

	годности и условия хранения быстрозамороженных готовых блюд в соответствии с требованиями и условиями хранения, указанными на маркировке?					2.3/2.4.3590-20
115.	Соблюдается ли температурный режим хранения и сроки годности бортового питания в контейнерах и тележках перед отправкой на воздушные суда и в процессе перевозки (транспортирования)?					пункт 7.2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
116.	Обеспечивается ли пломбирование всех дверец буфетно-кухонного оборудования с бортовым питанием и наличие на них маркировочных ярлыков с указанием наименования готового блюда, изготовителя, его адреса, даты изготовления и окончательного срока годности бортового питания, условий хранения?					пункт 7.2.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
117.	Сохраняются ли ярлыки до конца рейса?					пункт 7.2.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
118.	Соответствует ли количество столовой посуды и приборов, выдаваемых на борт воздушного судна, в соответствии с пассажирской загрузкой?					пункт 7.2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
119.	Имеется ли личная медицинская книжка с результатами медицинского осмотра, гигиенического обучения и аттестации у представителя авиаперевозчика при приеме бортового питания?					пункт 7.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
120.	Соблюдается ли запрет на прием контейнеров с нарушенной пломбировкой или истекшим сроком годности пищевой продукции на борт воздушного судна?					пункт 7.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
121.	Соблюдаются ли бортпроводниками перед раздачей бортового питания правила личной гигиены и надевают ли фартук, перчатки или иную форму одежды, предусмотренную в организации для раздачи					пункт 7.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

	бортового питания?					
122.	Имеется ли на воздушных судах оборудование для разогрева бортового питания?					пункт 7.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
123.	Созданы ли условия для хранения алюминиевых контейнеров (касалеток) с бортовым питанием при температуре $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ или при наличии сухого льда?					пункт 7.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
124.	Соблюдаются ли условия сбора использованных подносов?					пункт 7.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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

(подпись)