

Состояние мебели				+
Средства для обработки столов				+
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов				+
Доступность и наличие запасного комплекта посуды				+
Санитарное состояние столовой				+
Уборочный инвентарь (маркировка, отбельное место хранения)				+
Состояние помещений пищеблока				
Наличие инструкции «Правила мытья посуды»				+
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей				+
Исправность систем воздухоотведения				+
Исправность систем отопления				+
Исправность систем освещения				+
Исправность систем вентиляции				+
Наличие в производственных помещениях пищеблока, связанных с выделением влаги, светильников с влагозащитным исполнением.				+
Наличие условий для мытья, обработки, хранения столовой и отбельно для кухонной посуды				+
Наличие моющих средств				+
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)				+
Соблюдение сроков хранения моющих средств				+
Наличие сертификатов на моющие средства				+
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов				+
Маркировка ёмкости для сбора пищевых отходов				+
Обработка ёмкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный).				+
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды				+
-процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды				+
Наличие графика уборки и его соблюдение				+
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников				+
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах.				+
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, психрометра на складе/температурный режим				+
Соблюдение товарного соседства				+
Наличие и соблюдение сроков годности на пищевой продукции				+
Хранение овощей в ларях, подтоварниках (в маркированных ёмкостях на поддонах)				+
Санитарное состояние складов				+
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования				+
Наличие термометров				+
Соблюдение товарного соседства				+
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания				+

