

## Экспресс-чек-лист готовности кухни к проверке

Вопрос	Да/нет
<b>1. Хранение сырья и продуктов</b>	
Есть ли маркировка?	
Соблюдается ли товарное соседство?	
Ведётся ли температурный журнал?	
<b>2. Производственные процессы на кухне</b>	
Есть ли на кухне личные вещи сотрудников (телефон, музыкальные колонки, наушники)?	
Правильно ли обрабатываются овощи, зелень, яйца?	
Соблюдаются ли условия дефростации и хранения продуктов?	
Соблюдается ли чистота оборудования (столы, плиты, холодильники)?	
<b>3. Персонал и личная гигиена</b>	
Все сотрудники в рабочей форме	
Волосы убраны	
Есть действующие медицинские книжки	
Ведётся гигиенический журнал	
<b>4. Документация и журналы</b>	
Есть ли папка ХАССП?	
Ведутся ли журналы (температуры, бракераж, гигиена)?	
Актуальны ли документы?	

Имеются ли все договоры с поставщиками?	
<b>5. Уборка и дезинфекция</b>	
Используются ли моющие средства со свидетельством о государственной регистрации?	
Есть ли рабочие растворы с датами и концентрацией?	
Уборочный инвентарь промаркирован и хранится отдельно?	
Проводится ли дезинсекция и дератизация?	
<b>6. Зал, бар, раздача</b>	
Соблюдена ли чистота на линии раздачи и в баре?	
Присутствуют ли личные вещи в барной зоне и зоне раздачи?	
Соблюдаются ли сроки хранения напитков и заготовок?	