



Экспресс чек-лист готовности кухни к проверке

Вопрос	Да/нет
1. Хранение сырья и продуктов	
Есть ли маркировка?	
Соблюдается ли товарное соседство?	
Ведётся ли температурный журнал?	
2. Производственные процессы на кухне	
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)?	
3. Персонал и личная гигиена	
Все сотрудники в рабочей форме	
Волосы убраны	
Есть действующие медицинские книжки	
Ведётся гигиенический журнал	
4. Документация и журналы	

Есть ли папка ХАССП?	
Ведутся ли журналы (температуры, бракераж, гигиена)?	
Актуальны ли документы?	
Имеются ли все договоры с поставщиками?	
5. Уборка и дезинфекция	
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?	
6. Зал, бар, раздача	
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?	

Если вам необходим **внешний выездной аудит, документирование всех стадий и процедур и обучение персонала**, мы готовы провести бесплатную консультацию и рассказать, какие решения подойдут именно для вашего предприятия: 8 (3952) 59-79-39