

Контрольно- проверочные листы Международный опыт Предложение

Ирина Коршунова
Директор отдела обеспечения и гарантии качества
Директор по взаимодействию с государственными органами
Макдоналдс Россия

Законодательная база

- Кодекс Алиментариус – это свод международных пищевых стандартов, принятых Между-народной комиссией ФАО/ВОЗ по внедрению кодекса стандартов и правил по пищевым продуктам (Комиссией «Кодекс Алиментариус»).
- Стандарты Кодекса охватывают основные продукты питания – как обработанные и полуфабрикаты, так и необработанные.
- Кроме того, в той мере, в какой это необходимо для достижения принципиальных целей Кодекса – охраны здоровья потребителей и содействия добросовестной торговле пищевыми продуктами, представлены материалы, используемые при последующей переработке пищевых продуктов.
- Кроме стандартов на отдельные виды продукции, кодекс содержит общие стандарты, регламентирующие вопросы маркировки продукции, пищевой гигиены, пищевых добавок, содержания пестицидов, и процедуры исследования безопасности пищевых продуктов и биотехнологий.

Законодательная база

- ISO 22 000
- **ГОСТ Р ИСО 22000-2007**

Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

- ISO/TS 22 002-2:2013 – поддерживать системы управления направленные на выполнение требований ISO 22 000
- **ГОСТ 56746-2015/ ISO/TS 22 002-2:2013 “Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание”**
- **ГОСТ Р 56766-2015 “Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации (DIN 10506:2012, NEQ)**

Законодательная база

- Директива 93/43/ЕС от 14 июня 1993 [Совета Европы](#) по гигиене продуктов питания
- **ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»**¹
- **ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»**

Риск ориентированный подход
Реальный риск , а не
теоретический

ЧТО, а не КАК

				да	нет		
1	Здание	a	Инфраструктура	Предприятие общественного питания, помещение, где оно расположено не является источником загрязнения продукции			
				Здание не имеет повреждений			
				Здание и его помещения должны иметь надежную конструкцию.			
				Краска не облупляется, отсутствуют выбоины.			
				Нет протечек, нет скопления стоячей воды			
	b	Рабочая зона/Производственная среда (зона хранения, подготовки, приготовления пищи)	1	Общие требования	Технологические потоки в рабочей зоне организованы, чтобы избежать перекрестного заражения, загрязнения		
					Все производственные помещения спланированы, чтобы иметь возможность осуществления регулярной уборки и		
					Зона приемки товаров (сырья, ингредиентов, упаковки и т.д.) должна быть защищенной и чистой, обеспечить		
					Разработаны и предпринимаются эффективные меры по предотвращению перекрестного загрязнения		
					Разработана и действует политика по стеклу		
			Разработаны и действуют процедуры по обращению с опасными ингредиентами, такими как аллегены				
			2	Места, участки для приготовления пищи	Участки для работы с сырьем, пищевыми ингредиентами, продуктами соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям		
					Материалы, из которых сделаны полы, потолки, стены изготовлены из моющихся материалов и не имеют		
					Участки поддерживаются в чистоте		
					Предусмотрена дренажная система, особенно в зонах где большой объем технологических операций, постоянно перемещение персонала и оборудования (например : душевые, зоны мытья посуды, инвентаря)		
	Окна или иные открывающиеся стеклянные проемы должны быть защищены (чтобы предотвратить попадание стекла, в случае боя, предотвратить попадание насекомых)						
	c	Освещенность и вентиляция		Система освещения обеспечивает безопасные рабочие условия и соблюдение санитарно-гигиенических правил			
				Все осветительные приборы исправны и работают			
				Осветительные приборы защищены (имеется защитная арматура, плафоны и др.)			
				Осветительные приборы чистые и легко поддаются уборке			
Система вентиляции обеспечивает безопасные рабочие условия							
Вентиляция обеспечивает установленные для конкретных помещений требования к температуре и влажности							
Вытяжка работает, система спроектирована и поддерживает требования к конкретному технологическому							
Вытяжные устройства, вентиляционная система чистые и легко очищаются							
d	Санитарно-гигиеническое оборудование		Санитарно-техническое оборудование для личной гигиены и туалеты				
			Имеются раздевалки, они чистые и в достаточном количестве				
			Достаточное количество туалетных комнат				
			Достаточное количество раковин для мытья рук, сушилок (или бумажных полотенец)				
e	Техническое обслуживание		Программа работы с оборудованием, техническое обслуживание				
			Программа профилактического обслуживания оборудования				
			В процессе ремонта оборудования, пища должна быть защищена				
			Все средства используемые для ремонта оборудования, при проф. осмотре должны быть безопасны для пищи (пищевые смазочные материалы, в случае потенциального риска попадания в продукт)				
			Работники, обслуживающие оборудование, должны следовать правилам гигиены				

2	Водоснабжение	a	Питьевая вода	Вода используемая для приготовления еды, мойки инвентаря, оборудования, рук и всего, что контактирует с пищей, должна быть питьевого качества		
				Если используются резервуары для хранения воды, разработана программа технического обслуживания резервуаров		
				Водяные фильтры имеют дату установки и дату, когда необходима замена. Фильтры своевременно заменяются и обслуживаются		
				Пар изготавливается из питьевой воды		
	b	Лед	Пищевой лед безопасен			
			Для приготовления льда используется питьевая вода			
	c	Не питьевая вода	Вода не питьевого качества (техническая вода) используется только для мойки материалов, поверхностей, не контактирующих с пищей, продуктами			
			Оборудование и инвентарь изготовлены из материалов предназначенных для контакта с пищевыми продуктами (не впитывающие, совместимые с продуктом и моющими и дезинфицирующими средствами)			
			Оборудование и инвентарь чистые и в хорошем состоянии (без сколов, трещин, зазоров)			
3	Оборудование и инвентарь	Для каждой единицы оборудования есть программа тех обслуживания, для измерительных приборов (влияющих на безопасность пищи и/или обеспечивающих соответствие требованиям законодательства) - проверка с подтверждающими записями				
		Оборудование и инвентарь должны легко мыться и дезинфицироваться				
		Термометры для измерения температур исправны				
		Термометр дезинфицируется, если используется для измерения температуры перед подачей блюда, продукта				

4	Персональная гигиена	a	Общее, обучение		Персонал обучен согласно должностным обязанностям				
			b	Здоровье	i	Общее	Персонал проходит обязательные медицинские осмотры, а также гигиеническое обучение в соответствии с законодательством РФ. Обучение задокументировано.		
					ii	Медицинские осмотры	Перед началом работы на участке работы с продуктом, пищей работники должны быть осмотрены на предмет отсутствия признаков заболевания, порезов, ран		
					iii	Инфекционные заболевания	Персонал должен информировать руководство о всех случаях недомогания и или заболеваниях. Работники не допускаются к работе с пищей, если предполагается или известно, что они являются носителем заболевания, передающихся через пищу		
	iv	Порезы, раны			Любые порезы, раны, ожоги, повреждения на руках должны быть закрыты (предпочтительно голубым пластырем) или				
	c	Личная гигиена	i	Общее	Работники должны соблюдать чистоту, правила личной гигиены				
					Прием пищи, жидкости, жевание резинки, курение или использование табака разрешены только в специально отведенных местах вдали от участков приготовления, обслуживания, хранения и мойки.				
					Должна быть чистая униформа, санитарная одежда, включая защиту волос, бород. Чистая обувь.				
					Обеспечено раздельное хранение чистой и грязной санитарной одежды				
					Персонал, участвующий в процессе приготовления не должен носить украшения с камнями, часы (кроме обручальных колец без камней)				
Ногти на руках короткие, без лака, чистые (без накладных ногтей).									
ii	Мойка рук	Работники руки моют правильно, регулярно и в соответствующее время.							
		Раковины для мытья рук оборудованы. Имеется в наличии горячая вода, мыло, дезинфектант, сушилка или бумажные							
iii	Перчатки	Если перчатки используются, они должны быть изготовлены из материалов, пригодных для контакта с пищевыми продуктами							
		Процедура мытья рук выполняется несмотря на использование перчаток							
		Рваные, поврежденные перчатки не используются							
Должна быть определена процедура замены перчаток									
d	Поведение персонала	Одежда, личные вещи, канцелярские товары не должны находиться в зоне, участке приготовления, хранения пищевой продукции							
5	Управление закупками				Предприятие должно установить критерии оценки поставщиков и вести запись об их соответствии				
					Сырье, ингредиенты, упаковка и др поступающие материалы должны быть проверены при приемке. Приняты меры по предотвращению загрязнения готовых блюд в процессе приемки товаров.				
					Вся поступающая продукция, ингредиенты, упаковка должны сопровождаться документами согласно требованиям законодательства				
					На предприятии введена и действует система прослеживаемости				

6	Хранение и транспортировка	а	Хранение	Продукция не хранится на полу, коробки с продукцией не приставлены вплотную к стенам и потолку.		
				Коробки с продукцией не повреждены, внутренняя упаковка, если присутствует, не повреждена		
				Все продукты имеют маркировку и срок годности не истек		
				Контейнеры, емкости для хранения чистые и если в них хранится продукт, ингредиенты - промаркированы		
				Продукция хранится в соответствии с принципами товарного соседства		
				Соблюдается принцип ротации продукции		
				Пищевые стаканы, контейнеры и др. утварь не используется для хранения моющих и дез. средств, других химикатов		
				Все химические средства, моющие и дезинфицирующие средства хранятся отдельно от пищи		
		б	Холодильники, морозильники	Опасные отходы хранятся отдельно		
				Холодильное и морозильное оборудование в исправном состоянии и оснащено устройствами для измерения, контроля температуры		
				Холодильники, морозильники поддерживаются в чистоте, они хорошо организованы.		
				Температура продукции в холодильнике поддерживается в диапазоне + 0,1+7С, верхний предел может быть снижен до		
с	Транспортировка	Температура продукции в морозильнике поддерживается не выше минус 18С				
		Транспортные средства предназначены и пригодны для транспортировки пищевых продуктов, чистые.				
е	Управление несоответствующей продукцией (несоответствие требованиям законодательства)	Транспортные средства оборудованы холодильными, морозильными камерами и поддерживают требуемую температуру в процессе транспортировки				
		Разработана процедура блокировки и при необходимости отзыва продукции в случае выявления несоответствий. Персонал обучен.				
7	Очистка и дезинфекция		Чистящие, моющие и дезинфицирующие средства должны быть пригодны для применения по назначению и использоваться в соответствии с инструкцией производителя			
			После окончания работы или по мере необходимости проводится уборка помещения			
			Мойка и дезинфекция оборудования и инвентаря осуществляется в соответствии с инструкциями предприятия			
			Имеются раковины для мытья посуды, инвентаря или посудомоечные машины			
			После обработки мелкие предметы и инвентарь должны быть высушены			
			Используется цветовая маркировка или иной способ идентификации для разделения инвентаря для мойки, тряпочек для протирок между "чистой" и "грязной" зоной, сырым и готовым продуктом			

8	Управление отходами			Улавление отходов должно быть своевременно чтобы избежать возможного загрязнения, заражения пищи		
				Контейнеры, бачки для сбора и удаления отходов должны быть чистые, для пищевых отходов - с крышками		
				Хранение отходов запрещено в зоне, на участках обработки пищевой продукции, зонах ее хранения		
				Контейнеры для мусора опустошаются по мере необходимости		
				Контейнеры с отходами или специальное выделенное помещение должны быть расположены отдельно от мест хранения пищевой продукции.		
				В данном помещении, участке должна быть вентиляция, освещение, должна быть защита от грызунов и насекомых.		
9	Борьба с вредителями и нахождение животных	а	Борьба с вредителями	На предприятии должна быть документально оформленная и внедренная программа борьбы с вредителями, как внутри помещения так и на прилегающей территории (в случае, если она относится к данному предприятию) Отсутствуют следы вредителей внутри помещения.		
				Все используемые химические средства должны быть одобрены для применения и их применение должно быть задокументировано.		
				Осуществляется регулярная проверка внешними организациями или обученным и имеющим право на проведение таких осмотров сотрудником (согласно требованиям законодательства) с письменной отметкой		
				Предприятие принимает превентивные меры для защиты от проникновения вредителей (наружные двери, имеют экраны, плотно закрываются, на окнах имеется сетка и т.д)		
		Ловушки идентифицированы, очищены.				
		б	Домашние животные	Не допускается нахождение домашних животных в предприятии общественного питания, торговли, где хранится , обрабатывается пищевая продукция		
10	Управление			На предприятии должно быть определено лицо ответственное за ежедневную , рутинную деятельность, организацию процесса		
11	Документация и ведение записей			Вся информация , касающаяся пищевой безопасности (обучение персонала, гигиена, здоровье персонала, борьба с вредителями, гигиена резервуаров для воды, ППК , контроль температур, записи ККТ и другие по необходимости) документируется и хранится		
12	Размораживание			Продукция размораживается в соответствии с рекомендациями производителя или отраслевыми стандартами		
				Оттаявшая продукция повторно не замораживается		
13	Подготовка	а	Свежие овощи и фрукты	Обработка свежих овощей осуществляется в специально выделенной зоне, участке		
				Мойка овощей, фруктов проводится в специально выделенной раковине. Допускается мойка овощей и фруктов в раковине для мойки другой продукции или инвентаря в случае проведения предварительной обработке (мойки и дезинфекции) данной раковины.		
		б	Другое сырье, ингредиенты	Обработка овощей и фруктов проводится в солевом растворе.		

14	Приготовление		<p>Все продукты доготавливаются учитывая требования для обеспечения безопасности. Температура проверяется поверенным термометром</p> <p>Температура внутри говяжьих и свиных рубленых изделий после доготовки не ниже 69С</p> <p>Температура внутри куриных полуцуктов не ниже 74С</p> <p>Температура внутри цельной рыбы не ниже 66С</p> <p>Температура внутри рыбных котлет не ниже 71С</p> <p>Для предотвращения перекрестного загрязнения при обращении с сырым и готовым продуктом (мясом, рыбой, курицей, полуфабрикатами из них сырыми яйцами и т.д.) используются перчатки, щипцы, лопатки или другой отдельный инвентарь. Лопатки, щипцы, другой инвентарь должен иметь маркировку.</p> <p>В случае использования сырых яиц они должны быть обработаны в растворе кальцинированной соды, хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих растворах, если не используются мытые и дезинфицированные яйца промышленного производства.</p> <p>Разделочные доски должны иметь маркировку (маркировка должна обеспечивать идентификацию инвентаря по его назначению). Доски для сырой продукции не могут использоваться для готовой продукции.</p>		
		б Фритюрницы	<p>Качество фритюра должно регулярно проверяться. Могут использоваться 3М полоски, приборы TESTO, EBRO или другие зарегистрированные методики проверки количества полярных соединений, свободных жирных кислот. Уровень свободных жирных кислот не должен превышать 1%</p> <p>При проверке качества фритюра также оценивается запах, цвет, вкус, наличие остатков компонентов.</p> <p>Корзины или другой инвентарь для приготовления продукции во фритюре не имеют повреждений</p>		
15	Хранение продукции, охлаждение		<p>Если после окончания варки, жарки, тепловой кулинарной обработки продукция сразу не употребляется, ее необходимо охладить или подерживать температуру не менее 63С</p> <p>Охлаждение: в течении 2 часов до 10С, охлажденный продукт хранить при температуре не выше 4С</p> <p>Охлажденные продукты хранят не более 24 часов, если нет иных результатов исследований, обосновывающих другой срок хранения</p> <p>Готовые блюда замораживаются максимально быстро после охлаждения и хранятся при температуре не выше минус 18С</p> <p>Осуществляется контроль температуры продукта при хранении</p> <p>Замороженные блюда размораживаются при температуре не выше 4С и повторно не замораживаются</p> <p>Обеспечивается маркировка даты, времени охлаждения, даты замораживания</p>		
16	Порционирование		<p>Порционирование блюд в охлаждаемой зоне или в зоне с комнатной температурой не более 30 мин</p>		
		Разогрев	<p>Разогрев блюд должен происходить быстро. Температура внутри разогретого блюда не менее 75С. Реализация блюд при температуре не ниже 63С</p>		
		Реализация	<p>Не реализованные блюда должны быть уничтожены. Их нельзя подвергать повторному разогреву, охлаждению или</p>		
		Отпуск	<p>Для предприятий самообслуживания: хранение готовых горячих блюд при температуре выше 63С не более 6 часов</p> <p>Для предприятий самообслуживания: хранение готовых холодных блюд при температуре выше 4С не более 6 часов</p> <p>Для предприятий самообслуживания: хранение готовых холодных блюд при температуре 4С-10С не более 2 часов</p> <p>Свежеприготовленные блюда не смешиваются с блюдами на раздаче, за исключением, когда температура блюд одинакова: более 63С для горячих и менее 4С для холодных</p>		
17	Кондитерские изделия		<p>Кондитерские изделия</p> <p>Для изготовления кондитерских изделий с кремом из сливочного масла, молочной продукции выделено отдельное помещение</p> <p>Кондитерские изделия(если не подаются в теплом виде) поддерживаются в соответствующем охлажденном состоянии с этикетками с указанием срока годности.</p>		
18	НАССР		<p>Разработан план по обеспечению безопасности продукции, блюд НАССР</p> <p>Все критические замечания пописываются и записываются с подписью</p> <p>Температура продуктов, блюд соответствует заданным лимитам</p> <p>При отклонении от заданных лимитов указаны корректирующие действия</p>		

# вопроса 2017	ПРОВЕРКА ПРОЦЕДУР ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩИ	ДА	НЕТ
	Мытье рук, предотвращение перекрестного заражения и запасы дезинфицирующих средств		
FS1	Все необходимые и утвержденные принадлежности для мытья рук имеются около всех раковин для мытья рук. Если нет, укажите все причины из перечисленных ниже:	1	0
	<input type="checkbox"/> Краны плохо работают <input type="checkbox"/> Диспенсер мыла пустой/не работает <input type="checkbox"/> Не идет теплая вода <input type="checkbox"/> Нет бумажного полотенца/работающей сушилки для рук <input type="checkbox"/> Нет дезинфицирующего средства для рук <input type="checkbox"/> Подход к раковине для мытья рук затруднен <input type="checkbox"/> Раковина для мытья рук используется для других целей <input type="checkbox"/> Раковиной для мытья рук/кранами невозможно воспользоваться		
FS2	Руки моются должным образом с соблюдением соответствующих процедур и в соответствующее время. Если нет, укажите все причины из перечисленных ниже:	1	0
	<input type="checkbox"/> Руки не моются каждый час <input type="checkbox"/> Нет отметки в почасовом листе проверки мойки рук <input type="checkbox"/> Руки не моются после посещения туалета/перерыва <input type="checkbox"/> Руки не моются после обращения с сырой продукцией <input type="checkbox"/> Руки не моются после того, как работник убирал мусор, трогал лицо, подобрал что-то с пола и т.д. <input type="checkbox"/> Вода слишком холодная/слишком горячая <input type="checkbox"/> Раковиной для мытья рук/кранами невозможно воспользоваться		
FS3	Соблюдаются процедуры использования одноразовых голубых или цветных перчаток для предотвращения перекрестного заражения при работе со всеми сырыми продуктами из мяса или птицы. При работе с сырыми продуктами используется специальный инвентарь (например, желтая лопатка используется только для разбивания яичного желтка). Если нет, укажите все причины из перечисленных ниже:	1	0
	<input type="checkbox"/> Перчатки не выбрасываются после использования / используются повторно <input type="checkbox"/> Желтая лопатка для разбивания яичного желтка отсутствует <input type="checkbox"/> Желтая лопатка используется для других продуктов, кроме сырых яиц <input type="checkbox"/> Для разбивания яичного желтка используются другие инструменты, помимо желтой лопатки <input type="checkbox"/> Не используются перчатки на гриле при работе с сырыми продуктами и полуфабрикатами		
FS4	Одноразовые перчатки используются для приготовления салатов? Если нет, укажите все причины из перечисленных ниже:	1	0
	<input type="checkbox"/> Руки не моются перед надеванием новой пары перчаток <input type="checkbox"/> При приготовлении салатов перчатки не используются <input type="checkbox"/> Перчатки не переодеваются при их повреждении/заражении <input type="checkbox"/> Перчатки не выбрасываются после снятия / используются повторно <input type="checkbox"/> Перчатки не меняются и руки не моются при загрязнении		
FS5	Ведро с дезинфицирующими полотенцами содержит дезинфицирующий раствор правильной концентрации. Если нет, укажите все причины из перечисленных ниже:	1	0
	<input type="checkbox"/> Не подготовлено ведро с дезинфицирующими полотенцами <input type="checkbox"/> В ведре отсутствует дезинфицирующий раствор <input type="checkbox"/> Ведро не промаркировано <input type="checkbox"/> Недостаточно полотенец в только что приготовленном ведре (максимум 40 полотенец на ведро) <input type="checkbox"/> Использованные полотенца хранятся вместе с чистыми <input type="checkbox"/> Ведро грязное <input type="checkbox"/> Дезинфицирующий раствор неправильной концентрации <input type="checkbox"/> Дезинфицирующий раствор не меняется по мере его загрязнения, превышения срока его использования		

FS6	Все лотки УНС, приспособления для гриля, для заправочного стола, держатели приспособлений моются и дезинфицируются минимум раз в 4 часа (задняя мойка, дозаторы мыла/химических средств работают исправно). Все необходимые химические средства и инвентарь должны быть в наличии. Растворы химических средств имеют правильную концентрацию. Если нет, укажите все причины из перечисленных ниже:	1	0
	<input type="checkbox"/> Лотки УНС, приспособления и держатели грязные <input type="checkbox"/> Мелкое оборудование/держатели/приспособления не моются и дезинфицируются каждые 4 часа <input type="checkbox"/> Задняя мойка/Посудомоечная машина неисправны <input type="checkbox"/> Менеджеры не контролируют мойку мелкого оборудования/держателей/приспособлений каждые 4 часа <input type="checkbox"/> Грязное мелкое оборудование/держатели/приспособления находятся на задней мойке дольше 4 часов		
FS7	Использованные продезинфицированные полотенца и полотенца для гриля или производства напитков, должны быть помещены в ведра для грязных полотенец после употребления и не должны оставаться на кухонных поверхностях.	1	0
Стандарты температуры и средства контроля			
Попросите менеджеров ресторана продемонстрировать процедуры для вопросов FS8 - FS15. Это поможет ответить на вопрос FS16.			
FS8	Цифровой термометр откалиброван и работает надлежащим образом. Если нет, укажите все причины из перечисленных ниже:	1	0
	<input type="checkbox"/> Нет в наличии всех необходимых щупов <input type="checkbox"/> Термометр не откалиброван <input type="checkbox"/> Иглы сломаны <input type="checkbox"/> Используется термометр от неутвержденного поставщика		
FS9	Охлажденные продукты внутри всех холодильников имеют температуру 4°C или ниже (включая емкость для коктейлей/мороженого). Если нет, укажите все холодильники из перечисленных ниже, имеющие неправильную температуру:	1	0
	<input type="checkbox"/> Холодильная камера <input type="checkbox"/> Холодильник на кухне <input type="checkbox"/> Заправочный стол <input type="checkbox"/> Пригильный холодильник <input type="checkbox"/> МакКафе 1 <input type="checkbox"/> МакКафе 2 <input type="checkbox"/> Емкость для коктейлей/мороженого <input type="checkbox"/> Холодильник в зоне напитков <input type="checkbox"/> Холодильник для салатов <input type="checkbox"/> Другое		
FS10	Температура воздуха во всех фризерах -18°C или ниже. Фризеры, использующиеся для вторичного хранения продуктов, поддерживают продукты в замороженном состоянии. Если нет, укажите все фризеры из перечисленных ниже, имеющие неправильную температуру:	1	0

	<input type="checkbox"/> Морозильная камера <input type="checkbox"/> Морозильник на кухне <input type="checkbox"/> Настенный морозильник на кухне <input type="checkbox"/> Пригильный морозильник <input type="checkbox"/> Фризер для хранения картофеля <input type="checkbox"/> Морозильник картофелефасовочной машины		
FS11	Внутренняя температура доготовленных котлет для Филе-о-Фиш 71°C и выше.	1	0
	Если хотя бы один из вопросов FS12-FS15 не выполнен, результат по Безопасности Пищи "Неприемлемо". Убедитесь, что проверили полную партию продукта для каждой секции гриля или фритюрницы, в которой готовился продукт.		
FS12	Внутренняя температура доготовленных котлет из говядины должна составлять 70°C и выше.	1	0
FS13	Внутренняя температура куриных продуктов после приготовления должна составлять 74°C и выше (только для продуктов из сырой курицы).	1	0
FS14	Внутренняя температура доготовленных мясных котлет для меню завтрака должна составлять 70°C и выше для котлет из говядины или свинины и 74°C и выше для котлет из сырой курицы.	1	0
FS15	В доготовленных яйцах для МакМаффинов желток желеобразный (не растекается). Внутренняя температура яиц должна составлять 80°C или выше. Внутренняя температура омлета должна составлять 70°C и выше.	1	0
	Процедуры, стандарты и обучение		
	Если хотя бы один из вопросов FS16 или FS25 не выполнен, результат по Безопасности Пищи "Неприемлемо".		
FS16	Менеджеры (или ответственный за заполнение ЕКЛБП) прошел обучение по его заполнению и может продемонстрировать, как правильно выполнять процедуры из ЕКЛБП.	1	0
FS17	Все менеджеры проходят обучение по Безопасности Пищи в соответствии с местными требованиями или минимальными требованиями Макдоналдс. Если нет, укажите ниже:	1	0
	<input type="checkbox"/> Документы, подтверждающие прохождение обучения по Безопасности Пищи заполнены не надлежащим образом		
	<input type="checkbox"/> В файле нет документов, подтверждающих обучение по Безопасности Пищи		
	<input type="checkbox"/> Срок проведения обучения по Безопасности Пищи устарел и необходимо повторное обучение		
	<input type="checkbox"/> Не все менеджеры прошли обучение по Безопасности Пищи		
	<input type="checkbox"/> Другое		
FS18	Должны иметься ЕКЛБП, как минимум, за последние 60 дней. Они должны быть правильно заполнены.	1	0
FS19	Должны иметься, как минимум, 2 последних ежемесячных чек-листа по Безопасности Пищи. Чек-листы должны быть заполнены правильно.	1	0

FS20	Открытые упаковки с пищей, хранящейся на складе, в холодильниках и морозильниках, закрыты/завернуты и хранятся с соблюдением надлежащих процедур. Если нет, отметьте какой продукт хранится без соблюдения надлежащих процедур:	1	0
	<input type="checkbox"/> Котлеты из говядины <input type="checkbox"/> Куриные продукты <input type="checkbox"/> Рыба <input type="checkbox"/> Мясные котлеты для меню Завтрака <input type="checkbox"/> Картофель фри/Картофель по-деревенски/Продукты из картофеля <input type="checkbox"/> Булки/Хлебобродушки/Кондитерские изделия <input type="checkbox"/> Овощи <input type="checkbox"/> Сыр/Молочные продукты <input type="checkbox"/> Другое		
FS21	Соблюдаются сроки хранения всех охлажденных продуктов. Если нет, отметьте продукт для которого не соблюдается срок хранения.	1	0
	<input type="checkbox"/> Овощи <input type="checkbox"/> Сыр/Молочные продукты <input type="checkbox"/> Соусы <input type="checkbox"/> Другое		
FS22	Вторичные сроки хранения охлажденных продуктов, хранящихся при комнатной температуре и в холодильниках, указаны и соблюдаются. Если нет, отметьте продукт для которого не соблюдаются процедуры вторичного хранения.	1	0
	<input type="checkbox"/> Овощи <input type="checkbox"/> Сыр/Молочные продукты <input type="checkbox"/> Соусы <input type="checkbox"/> Другое		
FS23	Остатки нагретых продуктов выбрасываются (включая молочные смеси, извлеченные из машины для приготовления мороженого/коктейлей с пастеризацией).	1	0
FS24	Обучение и верификация работников по Безопасности Пищи (поддержание чистоты, санитарии и безопасности продуктов) проводится в соответствии с местными требованиями или минимальными требованиями по безопасности пищи Макдоналдс.	1	0
FS25	Программа защиты от грызунов и других вредителей существует и работает эффективно. Здание ресторана, помещение для мусора, линия МакАвто и прилегающая территория ресторана не заражены крысами, мышами, насекомыми и птицами. Проверьте любые признаки заражения и что ресторан защищен от заражений. Если имеются признаки наличия грызунов и других вредителей, вопрос считается неотвеченным. В комментариях запишите все свои наблюдения.	1	0
FS26	Просмотрите результаты последних проверок по Безопасности Пищи, выполненные внутренними и внешними проверяющими. Все выявленные нарушения по Безопасности Пищи должны быть исправлены.	1	0
FS27	Все пищевые продукты, упаковка, оборудование (включая посуду), моющие и дезинфицирующие средства поступают от одобренных поставщиков. Если нет, укажите причины ниже:	1	0
	<input type="checkbox"/> Продукты от неодобренных поставщиков		
	<input type="checkbox"/> Упаковка от неодобренных поставщиков		
	<input type="checkbox"/> Оборудование от неодобренных поставщиков		
	<input type="checkbox"/> Моющие и дезинфицирующие средства от неодобренных поставщиков		
FS28	Химические средства хранятся отдельно от пищевых продуктов.	1	0
ВСЕГО БАЛЛОВ		128	

СПАСИБО

ВОПРОСЫ?