

Результаты чек-листа

| | |
|-----------------------------|-------------------------------|
| Название чек-листа: | АТО, BeerBerry |
| Имя проверяющего: | Кожевникова Дина Владимировна |
| Проверяемый объект: | BeerBerry |
| Время начала чек-листа: | 31 мая 2022 г. 9:08 |
| Время завершения чек-листа: | 31 мая 2022 г. 11:18 |


Блоки:


Овощной цех (100%)

| Пункт | Результат |
|---|-----------|
| Внешний вид сотрудников: все сотрудники в форме, форма чистая, отглаженная, волосы под головным убором | Да |
| Отсутствие украшений (у мужчин в том числе) | Да |
| Отсутствие посторонних предметов в цехе (личные вещи,еда и т.д.) | Да |
| Наличие разделочного и промаркированного инвентаря (доски,ножи). Наличие магнитного держателя. | Да |
| Соблюдение маркировки инвентаря | Да |
| Стоки, сифоны, гофры под раковиной чистые, не текут | Да |
| Наличие на рабочем месте средств гигиены: дез.мыло, антисептик, бумажные полотенца, инструкция по обработке рук | Да |
| Наличие инструкции о профилактике сальмонеллеза | Да |
| Соблюдение товарного соседства и условий хранения | Да |
| Соблюдения сроков годности продуктов, наличие маркировки | Да |
| Мусорные баки: чистота, маркировка, крышка | Да |
| Текущая чистота рабочих мест (рабочая поверхность, столы, стены, розетки, ножки,плинтуса и т.д.) | Да |
| Потолок, вентиляционные решетки, вытяжки чистые | Да |
| Все источники освещения экранированы, лампы в рабочем состоянии | Да |
| Технологическое оборудование содержится в чистоте | Да |
| Сливные трапы на полу чистые,обработанные | Да |
| Наличие инструкций по обработке поверхностей и обработке овощей | Да |

Мясо-рыбный цех (88,05%)

| Пункт | Заметка | Результат |
|--|---------|-----------|
| Внешний вид сотрудников: все сотрудники в форме, форма чистая, отглаженная, волосы под головным убором | | Да |
| Отсутствие украшений (у мужчин в том числе) | | Да |
| Отсутствие посторонних предметов в цехе (личные вещи,еда и т.д.) | | Да |
| Наличие разделочного и промаркированного инвентаря (доски,ножи). Наличие магнитного держателя. | | Да |

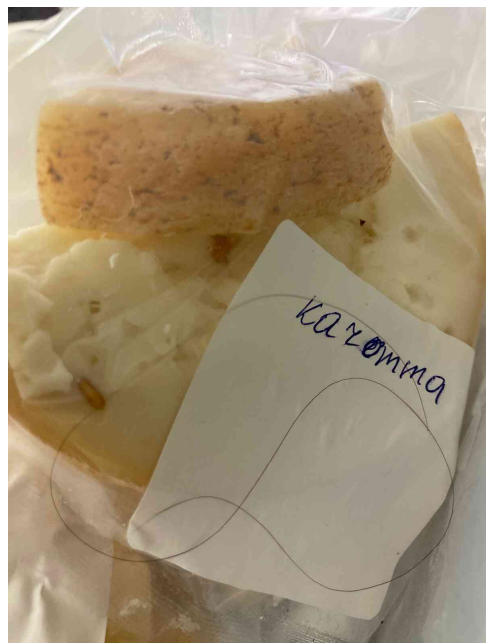
| Пункт | Заметка | Результат |
|---|---------|-----------|
| Соблюдение маркировки инвентаря | | Да |
| Стоки, сифоны, гофры под раковиной чистые, не текут | | Да |
| Наличие сушилок для досок | | Да |
| Наличие на рабочем месте средств гигиены: дез.мыло, антисептик, бумажные полотенца, инструкция по обработке рук | | Да |
| Наличие инструкции о профилактике сальмонеллеза | | Да |
| Соблюдение товарного соседства и условий хранения, тара поставщика | | Да |
| Соблюдение сроков годности продуктов, маркировка | | Да |
| Мусорные баки: чистота, маркировка, крышка | | Да |
| Текущая чистота рабочих мест (рабочая поверхность, столы, стены, розетки, ножки,плинтуса и т.д.) | | Да |
| Наличие исправных бактерицидных ламп+журнал учета лампы | | Да |
| Потолок, вентиляционные решетки, вытяжки чистые | | Да |
| Все источники освещения экранированы, лампы в рабочем состоянии | | Да |
| Мясо, птица, морепродукты и рыба размораживаются правильно, на расстойке, в разных лотках (маркировка) | | Нет |
|  | | |
| Технологическое оборудование содержится в чистоте | | Да |
| Сливные трапы на полу чистые,обработанные | | Да |
| Наличие инструкции по обработке поверхности | | Да |

| Пункт | Заметка | Результат |
|---|---------------|-----------|
| <p>Обработка яиц и условия хранения соблюдены, наличие инструкций, наличие 3х ведер для обработки, маркировка</p>  | Ужасный запах | Нет |
| Наличие инструкций по обработке рабочих поверхностей | | Да |

Холодный цех (80,95%)

| Пункт | Результат |
|---|-----------|
| Внешний вид сотрудников: все сотрудники в форме, форма чистая, отглаженная, волосы под головным убором | Да |
| Отсутствие украшений (у мужчин в том числе) | Да |
| Отсутствие посторонних предметов в цехе (личные вещи, еда и т.д.) | Да |
| Наличие разделочного и промаркированного инвентаря (доски, ножи). Наличие магнитного держателя. | Да |
| Соблюдение маркировки инвентаря | Да |
| Стоки, сифоны, гофры под раковиной чистые, не текут | Да |
| Наличие сушилок для досок | Да |
| Наличие на рабочем месте средств гигиены: дез.мыло, антисептик, бумажные полотенца, инструкция по обработке рук | Да |

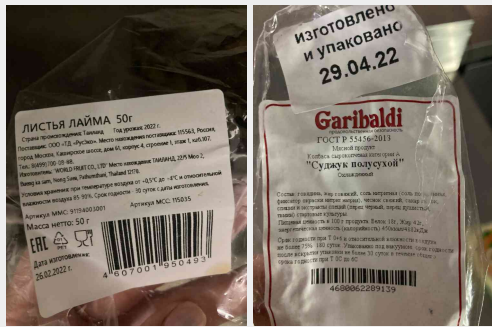
Соблюдение товарного соседства и условий хранения, тара поставщика



Нет

| Пункт | Результат |
|-------|-----------|
|-------|-----------|

Соблюдение сроков годности продуктов, маркировка






Нет

| | |
|---|----|
| Мусорные баки: чистота, маркировка, крышка | Да |
| Текущая чистота рабочих мест (рабочая поверхность, столы, стены, розетки, ножки,плитуса и т.д.) | Да |
| Наличие исправных бактерицидных ламп+журнал учета лампы | Да |
| Потолок, вентиляционные решетки, вытяжки чистые | Да |
| Все источники освещения экранированы, лампы в рабочем состоянии | Да |
| Технологическое оборудование содержится в чистоте | Да |
| Сливные трапы на полу чистые,обработанные | Да |
| Наличие инструкции по обработке поверхностей | Да |

Горячий цех (76,3%)



| Пункт | Результат |
|---|-----------|
| Внешний вид сотрудников: все сотрудники в форме, форма чистая, отлаженная, волосы под головным убором | Да |
| Отсутствие украшений (у мужчин в том числе) | Да |
| Отсутствие посторонних предметов в цехе (личные вещи,еда и т.д.) | Да |
| Станция раздачи блюд чистая | Да |
| Наличие разделочного и промаркированного инвентаря (доски,ножи). Наличие магнитного держателя. | Да |
| Соблюдение маркировки инвентаря | Да |

| Пункт | Результат |
|--|-----------|
| Стоки, сифоны, гофры под раковиной чистые, не текут | Да |
| Наличие сушилок для досок | Да |
| Наличие на рабочем месте средств гигиены: дез.мыло, антисептик, бумажные полотенца, инструкция по обработке рук | Да |
| <p data-bbox="183 264 683 291">Соблюдение товарного соседства и условий хранения</p> <div data-bbox="188 309 678 974">  </div> | Нет |
| <p data-bbox="183 1019 683 1046">Соблюдение сроков годности продуктов, маркировка</p> <div data-bbox="188 1064 678 1702">  </div> | Нет |
| Мусорные баки: чистота, маркировка, крышка | Да |
| Текущая чистота рабочих мест (рабочая поверхность, столы, стены, розетки, ножки,плинтуса и т.д.) | Да |
| Потолок, вентиляционные решетки, вытяжки чистые | Да |
| Все источники освещения экранированы, лампы в рабочем состоянии | Да |
| Все источники освещения экранированы, лампы в рабочем состоянии | Да |



| Пункт | Результат |
|---|-----------|
| Технологическое оборудование содержится в чистоте | |
|  | Нет |
| Сливные трапы на полу чистые, обработанные | Да |
| Наличие инструкции по обработке поверхностей | Да |

Гриль-цех (85,78%)

| Пункт | Результат |
|---|-----------|
| Внешний вид сотрудников: все сотрудники в форме, форма чистая, отглаженная, волосы под головным убором | Да |
| Отсутствие украшений (у мужчин в том числе) | Да |
| Отсутствие посторонних предметов в цехе (личные вещи, еда и т.д.) | Да |
| Наличие разделочного и промаркированного инвентаря (доски, ножи). Наличие магнитного держателя. | Да |
| Соблюдение маркировки инвентаря | Да |
| Стоки, сифоны, гофры под раковиной чистые, не текут | Да |
| Наличие сушилок для досок | Да |
| Наличие на рабочем месте средств гигиены: дез.мыло, антисептик, бумажные полотенца, инструкция по обработке рук | Да |
| Соблюдение товарного соседства и условий хранения | Да |

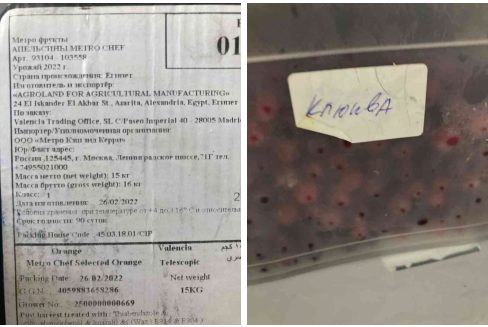
| Пункт | Результат |
|--|-----------|
| <p>Соблюдение сроков годности продуктов, маркировка</p>  | Нет |
| <p>Мусорные баки: чистота, маркировка, крышка</p> | Да |
| <p>Текущая чистота рабочих мест (рабочая поверхность, столы, стены, розетки, ножки,плитуса и т.д.)</p> | Да |
| <p>Наличие исправных бактерицидных ламп+журнал учета лампы</p> | Да |
| <p>Потолок, вентиляционные решетки, вытяжки чистые</p> | Да |
| <p>Все источники освещения экранированы, лампы в рабочем состоянии</p> | Да |
| <p>Технологическое оборудование содержится в чистоте</p>  | Нет |
| <p>Сливные трапы на полу чистые, обработанные</p> | Да |
| <p>Наличие инструкции по обработке поверхностей</p> | Да |
| <p>Хоспер содержится в чистоте, исправен</p> | Да |

Склад (80%)

| Пункт | Результат |
|--|-----------|
| Соблюдение товарного соседства и условий хранения на складе/дебаркадер | Да |
| Соблюдение сроков годности продуктов, маркировка/дебаркадер | Нет |
|  | |
| Продукция на полу в камерах и холодильниках/дебаркадер | Да |
| Наличие графика разморозки морозильников/дебаркадер | Да |
| Чистота холодильников и холод камер/дебаркадер | Да |
| Наличие заполненного гигрометра и таблица учета темпер и влажн сухого склада/коптика | Нет |
|  | |
| Соблюдение товарного соседства и условий хранения на складе/коптика | Да |
| Соблюдение сроков годности продуктов, маркировка/коптика | Да |
| Продукция на полу/коптика | Да |

Бар (91,3%)

| Пункт | Результат |
|---|-----------|
| Внешний вид сотрудников: все сотрудники в форме, форма чистая, оплаженная, волосы под головным убором | Да |
| Отсутствие украшений (у мужчин в том числе) | Да |
| Отсутствие посторонних предметов в цехе (личные вещи, еда и т.д.) | Да |
| Наличие разделочного и промаркированного инвентаря (доски, ножи). Наличие магнитного держателя. | Да |
| Соблюдение маркировки инвентаря | Да |
| Стоки, сифоны, гофры под раковиной чистые, не текут | Да |

| Пункт | Результат |
|---|-----------|
| Наличие на рабочем месте средств гигиены: дез.мыло, антисептик, бумажные полотенца, инструкция по обработке рук | Да |
| Соблюдение товарного соседства и условий хранения, тара поставщика | Да |
| Соблюдение сроков годности продуктов, маркировка | Нет |
|  | Нет |
| Мусорные баки: чистота, маркировка, крышка | Да |
| Текущая чистота рабочих мест (рабочая поверхность, столы, стены, розетки, ножки, плинтуса и т.д.) | Да |
| Потолок, вентиляционные решетки, вытяжки чистые | Да |
| Все источники освещения экранированы, лампы в рабочем состоянии | Да |
| Наличие графика дез.обработки ледогенератора (каждые 10 дней, заполненный журнал) | Да |
| Чистота складского помещения (продукция на полу) | Да |
| Чистота бара (пол, стены, плинтуса и т.д) | Да |
| Текущая чистота барной стойки (внешняя, внутренняя) | Да |
| Чистота холодильников и холодильных камер (график разморозки, каждые 10 дней, заполненный журнал/журнал) | Да |
| Наличие инструкции по обработке поверхностей | Да |
| Наличие заправленного гигрометра на алкогольном складе | Да |

Документация (87,5%)

| Пункт | Заметка | Результат |
|---|--|-----------|
| Бракеражный журнал (наличие, корректно заполнен) | | Да |
| Журнал фритюрных жиров (наличие, корректно заполнен) | | Да |
| Журнал температуры в холодильниках (наличие, корректно заполнен) | | Да |
| Журнал здоровья (наличие, корректно заполнен, в ручную-эп.вариант недопустим) | | Да |
| Наличие графиков разморозки холодильников и морозильников | | Да |
| Журнал ген.уборок (сан.дней) | | Да |
| Журнал учета работы бактерицидной лампы | | Да |
| Журнал температуры и влажности сухого склада | Гигрометр без воды, журнал заполняется формально | Нет |

Уборочный инвентарь (100%)

| Пункт | Результат |
|---|-----------|
| Уборочный инвентарь промаркирован | Да |
| Уборочный инвентарь чистый, хранится в сухом, расправленном виде | Да |
| Уборочный инвентарь в достаточном количестве | Да |
| Наличие чистого белого халата у туалета персонала, объявление-сними фартук! | Да |
| Мопы и раковины истые | Да |

Мойка кухонной посуды (100%)



| Пункт | Результат |
|--|-----------|
| Внешний вид сотрудников: все сотрудники в форме, форма чистая, отглаженная, волосы под головным убором | Да |
| Отсутствие украшений (у мужчин в том числе) | Да |
| Отсутствие посторонних предметов на мойке (личные вещи,еда и т.д.) | Да |
| Стоки, сифоны, гофры под раковиной чистые, не текут | Да |
| Наличие на рабочем месте средств гигиены: дез.мыло, антисептик, инструкция по обработке рук | Да |
| Мусорные баки: чистота, маркировка, крышка | Да |
| Потолок, вентиляционные решетки, вытяжки чистые | Да |
| Все источники освещения экранированы, лампы в рабочем состоянии | Да |
| Наличие щеток для мытья посуды и пробок для раковин | Да |
| Чистые стеллажи | Да |
| Кухонная посуда и инвентарь чистые, без жирного налета | Да |
| Наличие инструкции о мытье посуды | Да |
| Сливные трапы на полу чистые,обработанные | Да |
| Наличие инструкции по обработке поверхностей | Да |

Мойка гостевой посуды (100%)

| Пункт | Результат |
|--|-----------|
| Внешний вид сотрудников: все сотрудники в форме, форма чистая, отглаженная, волосы под головным убором | Да |
| Отсутствие украшений (у мужчин в том числе) | Да |
| Отсутствие посторонних предметов в цехе (личные вещи,еда и т.д.) | Да |
| Стоки, сифоны, гофры под раковиной чистые, не текут | Да |
| Наличие на рабочем месте средств гигиены: дез.мыло, антисептик, инструкция по обработке рук | Да |
| Мусорные баки: чистота, маркировка, крышка | Да |
| Потолок, вентиляционные решетки, вытяжки чистые | Да |
| Все источники освещения экранированы, лампы в рабочем состоянии | Да |
| Наличие щеток для мытья посуды и пробок для раковин | Да |

| Пункт | Результат |
|---|-----------|
| Стеллажи чистые | Да |
| Гостевая посуда чистая, без жирного налета, без сколов и трещин | Да |
| Наличие инструкции о мытье посуды | Да |
| Сливные трапы на получистые, обработанные | Да |
| Наличие инструкции по обработке поверхностей | Да |

Прочее (63,64%)

| Пункт | Заметка | Результат |
|--|---|-----------|
| Уголок потребителя содержит всю необходимую информацию (ассортиментный перечень, св-во о гос.рег, лицензия, телефоны контр.орг, закон о зпп, правила продажи отдельных видов товаров, правила продажи алк.продукции), ассортимент.перечень с выходом и каллориями) | | Да |
| Журнал учета дезинфицирующих средств | | Да |
| Чистота производственных помещений пол, стены, батареи, плинтуса) | | Да |
| Чистота раздевалки персонала |  | Нет |
| Место для питания персонала содержится в чистоте | | Да |
| Туалет для персонала (чистота, дез.ср-во, мыло, туал.бумага, бум.полотенца, инструкция по обработке рук) | | Да |
| Наличие сан.книжек с пройденными мед.комиссиями |  | Нет |

| Пункт | Заметка | Результат |
|--|--|-----------|
| Наличие аптечки | | Да |
| Все средства измерения исправны, в достаточном количестве (термометры, гигрометры) | На складе дебор- нет воды в гигрометре | Нет |
| Наличие всех табличек на дверях и стенах (эвакуацион. выход, туалет, служ.помещение и т.д.), | | Да |

Чек-лист пройден на 87,52%
