

Проверочный лист
(список основных контрольных вопросов) при проведении
плановой проверки с целью федерального государственного
санитарно-эпидемиологического надзора за соблюдением
обязательных требований на предприятиях (объектах)
общественного питания

Настоящая форма проверочного листа (списка основных контрольных вопросов) применяется при проведении должностными лицами территориальных органов Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека плановых проверок в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора за соблюдением обязательных требований на предприятиях (объектах) общественного питания.

Предмет плановой проверки ограничивается требованиями, изложенными в форме проверочного листа.

1. Наименование территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека:

2. Проверочный лист утвержден приказом Роспотребнадзора от 18.09.2017 N 860 "Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов), используемых должностными лицами территориальных органов Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при проведении плановых проверок в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора".

3. Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя:

4. Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного листа и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты:

5. Реквизиты распоряжения или приказа руководителя, заместителя руководителя территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о проведении проверки:

(дата и номер документа, должность, фамилия и инициалы должностного лица, подписавшего документ)

6. Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок:

7. Должность, фамилия и инициалы должностного лица территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист:

8. Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих предмет проверки:

N	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы <1>	Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования
---	--	--------------------------	---

1. Общие требования		
1.1	Представлено ли юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем уведомление в органы Роспотребнадзора о начале осуществления предпринимательской деятельности?	статья 8 Федерального закона от 26.12.2008 N 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" <2> (далее - Федеральный закон N 294-ФЗ)
2. Требования к размещению		
2.1	Соблюдаются ли в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки (при размещении предприятия (объекта) общественного питания в пристроенных, встроено-пристроенных к жилым и общественным зданиям, в нежилых этажах жилых зданий, в общественных зданиях) гигиенические нормативы:	пункт 2.2 СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" <3> (далее - СП 2.3.6.1079-01); пункт 2 СанПиН 2.1.6.1032-01 "Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест" <4> ; главы IV, VI СанПиН 2.1.2.2645-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях" <5> (далее - СанПиН 2.1.2.2645-10)
	- уровнем шума;	
	- инфразвука;	
	- вибрации;	
	- электромагнитных полей;	
	- предельно допустимых концентраций загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест?	
2.2	Имеются ли входы, изолированные от жилой части здания, при расположении предприятия (объекта) общественного питания в жилом здании?	пункт 2.2 СП 2.3.6.1079-01
2.3	Соблюдается ли запрет на осуществление приема продовольственного сырья и пищевых продуктов со стороны двора жилого дома, где расположены окна и входы в квартиры?	пункт 2.2 СП 2.3.6.1079-01
2.4	Соблюдается ли предприятием (объектом) общественного питания запрет:	пункт 2.5 СП 2.3.6.1079-01; статьи 12, 21 Федерального закона от 23.02.2013 N 15-ФЗ "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака" <6> (далее - Федеральный закон N 15-ФЗ);
	- на размещение на предприятии (объекте) общественного питания помещений под жилье;	
	- на осуществление работ и услуг, не	

	связанных с деятельностью данного предприятия (объекта) общественного питания;		<p>приказ Минстроя России и Минздрава России от 28.11.2014 N 756/пр/786н "О требованиях к выделению и оснащению специальных мест на открытом воздухе для курения табака, к выделению и оборудованию изолированных помещений для курения табака" <7></p>
	- на содержание на предприятии (объекте) общественного питания домашних животных и птицы;		
	- на нахождение в производственных и складских помещениях посторонних лиц;		
	- на курение в необорудованных местах?		
2.5	Обеспечены ли условия для сбора мусора и пищевых отходов:		<p>пункты 2.6, 9.13 СП 2.3.6.1079-01; статья 16 технического регламента <8>;</p> <p>СанПиН 2.1.7.1322-03 "Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления" <9> (далее - СанПиН 2.1.7.1322-03);</p> <p>СанПиН 2.1.7.1287-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы" <10> (далее - СанПиН 2.1.7.1287-03);</p> <p>пункты 1, 3, 5, 6, 9 - 18 Правил <11>;</p> <p>пункты 4.4, 4.5 СанПиН 3.5.2.3472-17 "Санитарно-гигиенические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение" <12> (далее - СанПиН 3.5.2.3472-17)</p>
	- по их сбору в отдельные контейнеры с крышками или в другие специальные закрытые конструкции;		
	- по соблюдению санитарных разрывов от места сбора мусора организации до жилых домов, площадок для игр и отдыха;		
	- по своевременности вывоза мусора;		
	- по выделению места для мытья тары для пищевых отходов;		
	- по проведению дезинфекции емкостей и площадок?		
3. Требования к водоснабжению и канализации			
3.1	Оборудовано ли предприятие (объект) общественного питания системами внутреннего водопровода и канализации?		<p>пункты 3.1, 16.3, 17.3 СП 2.3.6.1079-01;</p> <p>статья 12 ТР ТС 021/2011</p>
3.2	Соответствуют ли источники нецентрализованного водоснабжения (при их наличии) требованиям:		<p>пункты 3.1, 3.2 СП 2.3.6.1079-01;</p> <p>СанПиН 2.1.4.1175-02 "Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная</p>
	- по обустройству;		
	- по качеству воды;		

	- по обустройству зон санитарной охраны источника водоснабжения?		охрана источников" <13> (далее - СанПиН 2.1.4.1175-02)
3.3	Соответствует ли гигиеническим требованиям качество воды в системах водоснабжения:		<p>пункт 3.2, 16.3, 17.3, 17.4 СП 2.3.6.1079-01; пункты 8.1 - 8.7 СП 3.1.7.2616-10 "Профилактика сальмонеллеза" <14> (далее - СП 3.1.7.2616-10);</p> <p>пункты 3.1 - 3.6.1 СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.</p> <p>Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения" <15> (далее - СанПиН 2.1.4.1074-01);</p> <p>статья 12 ТР ТС 021/2011</p>
	- по результатам производственного контроля - по микробиологическим и паразитологическим показателям;		
	- по результатам производственного контроля - по химическому составу;		
	- по результатам производственного контроля - по органолептическим свойствам;		
	- по результатам производственного контроля - по показателям радиационной безопасности;		
	- по результатам лабораторного контроля в период проведения надзорных мероприятий - по микробиологическим и паразитологическим показателям;		
	- по результатам лабораторного контроля в период проведения надзорных мероприятий - по химическому составу;		
	- по результатам лабораторного контроля в период проведения надзорных мероприятий - по показателям радиационной безопасности?		
3.4	Обеспечено ли предприятие (объект) общественного питания достаточным количеством холодной и горячей воды для изготовления безопасной пищевой продукции?		пункт 3.3 СП 2.3.6.1079-01; статья 12 ТР ТС 021/2011
3.5	Оборудованы ли все производственные цеха раковинами с подводкой горячей и холодной воды?		пункт 3.3 СП 2.3.6.1079-01
3.6	Соответствует ли горячая вода в точке разбора требованиям к температуре (не ниже 65 °С)?		пункт 3.3 СП 2.3.6.1079-01
3.7	Соблюдается ли запрет на использование горячей воды из системы водяного отопления для технологических, хозяйственно-бытовых		пункт 3.4 СП 2.3.6.1079-01

	целей, а также для обработки технологического оборудования, тары, инвентаря и помещений?		
3.8	Соблюдается ли запрет на сброс неочищенных сточных вод в открытые водоемы и на прилегающую территорию, а также на устройство поглощающих колодцев?		пункты 3.7, 3.9 СП 2.3.6.1079-01
3.9	Соответствует ли система внутренней канализации требованиям:		пункты 3.7 - 3.13, 16.3, 17.6 СП 2.3.6.1079-01
	- по организации отдельных выпусков производственной и хозяйственно-бытовой канализации;		
	- по наличию воздушных разрывов при присоединении технологического оборудования и моечных ванн к приемным устройствам канализации;		
	- по наличию гидравлических затворов (сифонов) на приемниках стоков;		
	- по прокладке канализационных стояков в производственных и складских помещениях в оштукатуренных коробах без ревизий;		
	- по оборудованию сливными трапами с уклоном пола к ним в производственных цехах;		
	- по оборудованию сливными трапами с уклоном пола к ним в моечных;		
	- по оборудованию сливными трапами с уклоном пола к ним в дефростерах;		
	- по оборудованию сливными трапами с уклоном пола к ним в загрузочных?		
3.10	Соблюдается ли запрет на прокладку внутренних канализационных сетей с бытовыми и производственными стоками под потолком обеденных залов, производственных и складских помещений?		пункт 3.10 СП 2.3.6.1079-01
3.11	Соблюдается ли запрет на объединение сетей бытовой и производственной канализации предприятий (объектов) общественного питания, размещенных в жилых зданиях и зданиях иного назначения, с хозяйственно-фекальной канализацией этих зданий?		пункт 3.11 СП 2.3.6.1079-01

3.12	Соблюдаются ли требования по оборудованию предприятий (объектов) общественного питания:		пункт 3.14 СП 2.3.6.1079-01	
	- туалетами для посетителей;			
	- раковинами для мытья рук посетителей?			
3.13	Соблюдается ли запрет на наличие совмещенных туалетов для персонала и посетителей?		пункт 3.14 СП 2.3.6.1079-01	
4. Требования к условиям труда				
4.1	Соответствуют ли показатели микроклимата производственных помещений и помещений для посетителей гигиеническим требованиям:		глава II, пункт 2.2.4, таблицы 2.1 и 2.3, приложения 4 и 5 СанПиН 2.2.4.3359-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах" <16> (далее - СанПиН 2.2.4.3359-16); пункт 4.2 СП 2.3.6.1079-01	
	- по температуре воздуха;			
	- по температуре поверхностей;			
	- по относительной влажности воздуха;			
	- по скорости движения воздуха;			
	- по интенсивности теплового облучения?			
4.2	Соответствует ли естественное и искусственное освещение санитарно-эпидемиологическим требованиям в помещениях:		пункты 4.13 - 4.17 СП 2.3.6.1079-01; пункт 186, строки 70 - 78 таблицы 2 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 "Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий" <17> (далее - СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03); глава X СанПиН 2.2.4.3359-16	
	- производственных;			
	- складских;			
	- санитарно-бытовых;			
	- административно-хозяйственных?			
4.3	Соответствует ли освещенность в помещениях предприятия (объекта) общественного питания требованиям нормативов:		пункт 4.13 СП 2.3.6.1079-01; строки 70 - 78 таблицы 2 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03; глава X СанПиН 2.2.4.3359-16, в том числе:	
	- по средней освещенности на рабочей поверхности;			подпункт "а" пункта 10.2.1 СанПиН 2.2.4.3359-16
	- по коэффициенту пульсации;			подпункт "б" пункта 10.2.1 СанПиН 2.2.4.3359-16
	- по объединенному показателю дискомфорта;			подпункт "в" пункта 10.2.1 СанПиН 2.2.4.3359-16

	- по коэффициенту естественной освещенности?		подпункт "г" пункта 10.2.1 СанПиН 2.2.4.3359-16
4.4	Соответствуют ли уровни шума гигиеническим требованиям на рабочих местах:		пункты 4.18 - 4.20 СП 2.3.6.1079-01; глава III СанПиН 2.2.4.3359-16
	- в производственных помещениях;		
	- в обеденных залах;		
	- на открытых площадках?		
4.5	Соответствуют ли уровни вибрации гигиеническим требованиям на рабочих местах:		пункты 4.18 - 4.20 СП 2.3.6.1079-01; глава IV СанПиН 2.2.4.3359-16
	- в производственных помещениях;		
	- в обеденных залах;		
	- на открытых площадках?		
4.6	Соответствуют ли уровни воздействия физических факторов на население от предприятия (объекта) общественного питания, размещенного в жилом или общественном здании, установленным требованиям:		пункт 3.2 СанПиН 2.1.2.2645-10; пункты 2.2, 4.18 - 4.19 СП 2.3.6.1079-01; главы III - IV СанПиН 2.2.4.3359-16
	- по уровням шума;		
	- по уровням вибрации?		
4.7	Обеспечивается ли производственный контроль за воздействием на работников физических факторов (микроклимат, шум, вибрация, освещенность) и за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений?		глава IV, пункт 14.3 СП 2.3.6.1079-01; СанПиН 2.2.4.3359-16; СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03; ГН 2.2.5.1313-03 "Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны" <18> (далее - ГН 2.2.5.1313-03); ГН 2.2.5.2308-07 "Ориентировочные безопасные уровни воздействия (ОБУВ) вредных веществ в воздухе рабочей зоны" <19> (далее - ГН 2.2.5.2308-07)
4.8	Проводятся ли мероприятия по снижению негативного воздействия на работников факторов производственной среды и поддержанию их нормируемых показателей:		пункты 2.2, 4.4, 4, 5, 4.7, 4.8, 4.10, 4.11, 4.14, 4.15, 4.17, 4.20 СП 2.3.6.1079-01
	- по освещенности;		

	- по микроклимату;		
	- по уровням шума;		
	- по уровням вибрации;		
	- по содержанию вредных веществ в воздухе рабочей зоны?		
4.9	Соблюдаются ли требования к организации системы вентиляции?		пункты 4.4 - 4.7 СП 2.3.6.1079-01
5. Устройство и содержание помещений			
5.1	Соблюдаются ли требования по обеспечению последовательности (поточности) технологических процессов, исключающих встречные потоки:		пункты 5.1, 9.12 СП 2.3.6.1079-01; пункт 1 статьи 14 ТР ТС 021/2011
	- сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции;		
	- использованной и чистой посуды;		
	- встречного движения посетителей и персонала?		
5.2	Соблюдены ли требования по отделке поверхностей производственных, складских и обеденных (залов), моечных и санитарно-бытовых (душевые, туалетные) помещений:		пункты 5.5 - 5.8, 5.16 СП 2.3.6.1079-01; пункт 5 статьи 14 ТР ТС 021/2011
	- потолков;		
	- стен;		
	- полов?		
5.3	Соблюдается ли требование по использованию бактерицидных ламп:		пункты 5.9, 10.2 СП 2.3.6.1079-01; пункты 1, 3, 5, 6, 9 - 18 Правил, утвержденных постановлением N 681
	- в помещениях или зонах для приготовления холодных блюд;		
	- в помещениях или зонах для приготовления мягкого мороженого;		
	- в помещениях или зонах для приготовления крема;		
	- в помещениях или зонах для отделки тортов и пирожных;		
	- в помещениях (участках) по порционированию готовых блюд, упаковке и формированию наборов готовых блюд?		

5.4	Используются ли бактерицидные лампы в соответствии с инструкцией по их эксплуатации?		пункт 5.9 СП 2.3.6.1079-01
5.5.	Имеется ли защитная арматура на осветительных приборах в целях предотвращения попадания осколков на продукцию в случае их повреждения?		пункт 4.15 СП 2.3.6.1079-01
5.6	Соблюдается ли запрет на размещение светильников над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами?		пункт 4.15 СП 2.3.6.1079-01
5.7	<p>Определена ли периодичность проведения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений; - чистки, мойки и дезинфекции - технологического оборудования и инвентаря; - влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств; - уборки обеденных столов; - генеральных уборок всех помещений? 		<p>пункты 6.4, 5.11 - 5.15 СП 2.3.6.1079-01;</p> <p>подпункт 7 пункта 3 статьи 11 ТР ТС 021/2011</p>
5.8.	<p>Есть ли в наличии отдельный инвентарь для уборки помещений, промаркированный в зависимости от вида помещения, а также обеспечены ли условия хранения данного инвентаря и используемых для уборки моющих средств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - для производственных помещений; - для складских помещений; - для вспомогательных помещений; - для туалетов? 		пункт 5.13 СП 2.3.6.1079-01
5.9	Обеспечена ли защита от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых?		<p>пункты 12.1 - 12.3 СП 2.3.6:1079-01;</p> <p>пункт 1 статьи 14 ТР ТС 021/2011;</p> <p>главы I - III, V СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий" <20> (далее - СП 3.5.3.3223-14); пункт 3.3 СанПиН</p>

			3.5.2.3472-17; пункты 1.1 - 4.4 СП 3.5.1378-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности" <21> (далее - СП 3.5.1378-03)
5.10	Осуществляются ли на предприятии (объекте) общественного питания мероприятия:		пункты 12.1 - 12.3, 15.1 СП 2.3.6.1079-01; пункт 1 статьи 14 ТР ТС 021/2011; главы I - III, V СП 3.5.3.3223-14; пункты 1.1 - 4.4 СП 3.5.1378-03; пункты 2.1 - 2.2 СанПин 3.5.2.3472-17
	- по дератизации;		
	- по дезинсекции;		
	- по дезинфекции?		
5.11	Проводятся ли на предприятии (объекте) общественного питания мероприятия по защите от синантропных членистоногих?		раздел IV СанПин 3.5.2.3472-17
5.12	Выполняются ли на предприятии (объекте) общественного питания мероприятия по сбору, временному хранению и удалению отходов:		пункты 5.11, 9.13 СП 2.3.6.1079- 01; пункт 1 статьи 16 ТР ТС 021/2011; пункт 4.5 СанПин 3.5.2.3472-17; статьи 1, 11, 25, 26 Федерального закона от 24.06.1998 N 89-ФЗ "Об отходах производства и потребления" <22>
	- образующихся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;		
	- иных отходов из производственных помещений?		
6. Оборудование, инвентарь, посуда, тара			
6.1	Имеется ли на предприятии (объекте) общественного питания в наличии оборудование, инвентарь, посуда, тара:		пункты 6.1, 6.2, 6.5, 6.8, 6.10, 9.8, 16.5, 18.2 СП 2.3.6.1079-01; пункт 1 статьи 15 ТР ТС 021/2011
	- изготовленные из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами;		
	- промаркированные в соответствии с изготавливаемым (обрабатываемым) на них пищевым продуктом?		
6.2	Находится ли используемое оборудование в исправном состоянии?		пункты 6.1, 6.2, 6.5, 6.8, 6.10, 9.8 СП 2.3.6.1079-01; пункт 1 статьи 15 ТР ТС 021/2011
6.3	Соответствует ли количество одновременно используемой столовой посуды и приборов потребностям предприятия (объекта) общественного питания?		пункты 6.1, 6.2, 6.8, 6.10 СП 2.3.6.1079-01

6.4	Соответствует ли количество разделочного инвентаря для обеспечения технологических процессов?		пункты 6.1, 6.2, 6.5, 9.8 СП 2.3.6.1079-01; пункт 1 статьи 15 ТР ТС 021/2011;
6.5	Соблюдаются ли необходимые условия для мытья и обработки:		пункты 6.6, 6.7, 6.11 - 6.18, 6.10, 6.20, 6.22, 10.7 - 10.11 СП 2.3.6.1079-01
	- столовой посуды и приборов;		
	- кухонной посуды;		
	- оборотной тары;		
	- разделочного инвентаря, колоды для разруба мяса?		
6.6	Имеются ли на рабочем месте инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств?		пункт 6.21 СП 2.3.6.1079-01
6.7	Применяются ли только прошедшие государственную регистрацию моющие средства для мытья посуды?		пункт 5.15 СП 2.3.6.1079-01
6.8	Организовано ли хранение моющих и дезинфицирующих средств в отведенном месте в таре изготовителя?		пункт 5.15 СП 2.3.6.1079-01
6.9	Соблюдается ли запрет на использование для мытья посуды и инвентаря щеток с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна?		пункт 6.19 СП 2.3.6.1079-01
6.10	Соблюдаются ли требования к проведению в конце рабочего дня дезинфекции всей столовой посуды и приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению?		пункт 6.15 СП 2.3.6.1079-01
6.11	Соблюдаются ли требования к просушиванию кухонной посуды (в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах)?		пункт 6.16 СП 2.3.6.1079-01
6.12	Соблюдаются ли условия хранения столовых приборов, подносов?		пункты 6.18, 6.20 СП 2.3.6.1079-01
6.13	Соблюдается ли запрет на хранение столовых приборов рассыпью на подносах?		пункт 6.18 СП 2.3.6.1079-01
6.14	Соблюдается ли требование по ежедневной обработке кассет для		пункт 6.18 СП 2.3.6.1079-01

	столовых приборов?		
7. Транспортировка, прием, хранение пищевой продукции			
7.1	Осуществляется ли транспортирование пищевой продукции в условиях, обеспечивающих установленные изготовителем условия хранения, и исключающих ее загрязнение?		пункты 7.1 - 7.6, 7.8, 9.9, 9.11 СП 2.3.6.1079-01; пункты 1 - 6 статьи 17 ТР ТС 021/2011
7.2	Имеют ли лица, сопровождающие пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку:		пункты 7.3, 15.1 СП 2.3.6.1079-01; пункт 10 статьи 17 ТР ТС 021/2011; пункт 10.6 СП 3.1.1.3108-13 "Профилактика острых кишечных инфекций" <23> (далее - СП 3.1.1.3108-13); приказ <24>; пункт 4.2 СП 3.1.7.2616-10; главы VII - VIII СП 3.1/3.2.3146-13 "Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней" <25> (далее - СП 3.1/3.2.3146-13); статьи 1 - 4, 9 - 11 Федерального закона <26>; СП 3.2.3110-13 "Профилактика энтеробиоза" <27> (далее - СП 3.2.3110-13); статьи 29, 34 - 36 Федерального закона <28>
	- санитарную одежду (халат, рукавицы) (для водителей и грузчиков);		
	- личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о:		
	- прохождении медицинских осмотров;		
	- результатах лабораторных исследований;		
	- выполнении прививок;		
	- прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации?		
7.3	Сопровождается ли поступающая на предприятие (объект) общественного питания пищевая продукция товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции?		пункт 3 статьи 5 ТР ТС 021/2011; пункты 7.7, 7.8 СП 2.3.6.1079-01
7.4	Соблюдаются ли на предприятии (объекте) общественного питания меры по профилактике сальмонеллеза и других инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) при приеме продукции?		пункт 7.8 СП 2.3.6.1079-01; пункт 4.2, глава VIII СП 3.1.7.2616-10
7.5	Осуществляется ли хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых для изготовления пищевой продукции, в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ?		пункт 4 статьи 13 ТР ТС 021/2011
7.6	Соблюдаются ли требования к условиям хранения и срокам годности пищевой		пункты 7, 8 статьи 17 ТР ТС 021/2011;

	продукции?		<p>пункт 7.9, 7.11 - 7.28 СП 2.3.6.1079-01; СанПиН 2.32.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов" <29> (далее - СанПиН 2.3.2.1324-03)</p>
7.7	Сохраняется ли маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции до полного использования продукта?		пункт 7.29 СП 2.3.6.1079-01
8. Приготовление блюд и кулинарных изделий			
8.1	Соблюдается ли на предприятии (объекте) общественного питания поточность технологических процессов, исключая встречные или перекрестные потоки:		<p>пункты 5.1, 6.3, 8.4 СП 2.3.6.1079-01; подпункт 1 пункта 1 статьи 14 ТР ТС 021/2011</p>
	- продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции;		
	- загрязненного и чистого инвентаря?		
8.2	Изготавливается ли кулинарная продукция в соответствии с технологическими инструкциями (технической документацией), регламентирующими технологию ее изготовления?		пункты 8.2, 9.10 СП 2.3.6.1079-01
8.3	Обеспечивается ли проведение производственного контроля на предприятии (объекте) общественного питания в соответствии с программой производственного контроля?		<p>статьи 11, 29, 32 Федерального закона N 52-ФЗ; статьи 10, 11 ТР ТС 021/2011; пункты 8.16, глава XIV, пункт 16.10 СП 2.3.6.1079-01; СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" <30> (далее - СП 1.1.1058-01);</p>
8.4	Обеспечено ли на предприятии (объекте) общественного питания в рамках производственного контроля при осуществлении процессов изготовления пищевой продукции внедрение и поддержание процедур, основанных на принципах ХАССП (Система анализа опасных факторов и критических точек		<p>статьи 10, 11 ТР ТС 021/2011; СП 1.1.1058-01</p>

	контроля)?		
8.5	Соблюдаются ли требования к обработке продовольственного (пищевого) сырья и приготовлению блюд кулинарных и кондитерских изделий?		пункты 8.1 - 8.27, 10.14, 18.4 СП 2.3.6.1079-01; пункты 8.1 - 8.6 СП 3.1.7.2616-10
8.6	Соблюдаются ли при приготовлении блюд режимы термической обработки продуктов (температура и длительность обработки)?		пункты 8.13 - 8.16, 18.4 СП 2.3.6.1079-01
8.7	Соблюдается ли запрет на изготовление и использование видов пищевой продукции, запрещенных к изготовлению и использованию на предприятии (объекте) общественного питания?		пункт 8.24 СП 2.3.6.1079-01
8.8	Соблюдаются ли условия и сроки хранения готовых блюд до реализации?		пункты 9.2, 9.3, 18.3.5 СП 2.3.6.1079-01
8.9	Проводится ли ежедневный контроль качества фритюрных жиров с регистрацией в журнале учета использования фритюрных жиров?		пункт 8.16 СП 2.3.6.1079-01
8.10	Соблюдаются ли запреты на хранение в производственных цехах:		пункт 5.10 СП 2.3.6.1079-01; пункты 3, 4 статьи 14 ТР ТС 021/2011
	- бьющихся предметов, зеркал, комнатных растений, личной и производственной (специальной) одежды и обуви персонала;		
	- веществ и материалов, не используемых при изготовлении пищевой продукции (в том числе моющих и дезинфицирующих средств, за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования)?		
8.11	Проходят ли работники, занятые изготовлением пищевой продукции, контактирующие с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры?		пункты 6 - 7 статьи 11 ТР ТС 021/2011; пункты 13.1 - 13.4 СП 2.3.6.1079-01; пункт 10.6 СП 3.1.1.3108-13; приказ Минздравсоцразвития России N 302н; пункт 4.2 СП 3.1.7.2616-10; глава VII СП 3.1 /3.2.3146-13; пункт 1.8 СанПин 2.4.4.3155-13

			"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей" <31>; пункт 4.2 СП 3.1.7.2616-10
8.12	Соблюдается ли работниками при осуществлении производственной деятельности запрет на:		пункт 13.4 СП 2.3.6.1079-01; пункт 8.1 СанПиН 2.4.4.3155-13
	- ношение ювелирных и иных украшений, часов;		
	- застегивание специальной одежды булавками?		
8.13	Соблюдается ли работниками требование к наличию коротко подстриженных ногтей и отсутствию покрытия ногтей лаком?		пункт 13.4 СП 2.3.6.1079-01; пункт 8.1 СанПиН 2.4.4.3155-13
9. Реализация продукции общественного питания			
9.1	Соответствуют ли готовые блюда следующим требованиям к их температуре при раздаче:		пункт 9.2, 18.5 СП 2.3.6.1079-01
	- горячие блюда (супы, соусы, напитки) - не ниже 75 °С;		
	- вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С;		
	- холодные супы, напитки - не выше 14 °С?		
9.2	Соответствуют ли готовые блюда требованиям к времени их реализации:		пункт 9.3, глава XI СП 2.3.6.1079-01
	- готовые первые и вторые блюда находятся на мармите или горячей плите не более 2 или 3 часов с момента изготовления;		
	- салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки выставляются в порционированном виде и реализуются в течение одного часа из охлаждаемой витрины;		
	- мягкое мороженое реализуется в месте его изготовления с выработкой непосредственно перед его отпуском потребителю?		

9.3	Соблюдаются ли требования к заправке соусами салатов, вторых блюд?		пункты 8.11, 9.3 СП 2.3.6.1079-01
9.4	Соответствует ли реализуемая пищевая продукция по показателям безопасности требованиям ТР ТС 021/2011 и технических регламентов на отдельные виды пищевой продукции?		пункты 2 - 3 статьи 1, пункты 1 - 5 статьи 7, статья 10 ТР ТС 021/2011
9.5	Соблюдается ли запрет на реализацию продукции собственного изготовления при истечении установленных сроков годности?		пункты 9.5, 9.6 СП 2.3.6.1079-01
9.6	Соблюдается ли запрет на включение в ассортимент отдельных видов блюд, запрещенных к реализации при осуществлении бортового питания?		пункт 18.3.4 СП 2.3.6.1079-01
9.7	Проводится ли учет подлежащей утилизации пищевой продукции?		статья 18 ТР ТС 021/2011
9.8	Соблюдается ли требование к хранению подлежащей утилизации пищевой продукции в условиях, которые исключают возможность несанкционированного доступа к ней?		статья 18 ТР ТС 021/2011
9.9	Отбираются ли и оставляются ли суточные пробы готовых блюд при организации питания организованных групп населения и кейтеринговом обслуживании?		пункт 14.3 СП 2.3.6.1079-01; пункт 9.26 СанПин 2.4.4.3155-13
9.10	Имеется ли холодильник для хранения суточных проб?		пункт 14.3 СП 2.3.6.1079-01; пункт 9.26 СанПин 2.4.4.3155-13
9.11	Обеспечено ли ведение:		пункт 9.1, 15.1 СП 2.3.6.1079-01; статьи 10, 11 ТР ТС 021/2011; пункт 13.2, приложение 13 СанПин 2.4.4.3155-13
	- бракеражных журналов;		
	- журналов осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания;		
	- журналов контроля качества фритюрных жиров;		
	- журнала "Здоровье" и других?		
9.12	Производится ли вскрытие потребительских упаковок с пищевыми продуктами, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче в выделенном отдельном помещении, расположенном непосредственно в месте проведения		пункт 9.7, глава XVIII СП 2.3.6.1079-01

	мероприятия, при проведении кейтерингового обслуживания (или организации питания по заказам потребителей вне предприятия (объекта) общественного питания)?		
9.13	Соблюдаются ли требования безопасности к процессам:		статья 1, глава 3, пункт 3 статьи 21 главы 4 ТР ТС 021/2011
	- изготовления пищевой продукции;		
	- хранения пищевой продукции;		
	- реализации пищевой продукции;		
	- утилизации пищевой продукции?		
9.14	Соблюдаются ли требования к реализации алкогольной и табачной продукции?		<p>ТР ТС 021/2011; технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на табачную продукцию" (ТР ТС 035/2014) <32> (далее - ТР ТС 035/2014); Федеральный закон от 22.12.2008 N 268-ФЗ "Технический регламент на табачную продукцию" <33> (далее - Федеральный закон N 268-ФЗ); Федеральный закон <34> (далее - Федеральный закон N 171-ФЗ); Федеральный закон N 15-ФЗ</p>
10. Личная гигиена персонала			
10.1	Оборудованы ли производственные помещения:		<p>пункты 13.4, 13.6, 13.7 СП 2.3.6.1079-01; подпункты 3, 4 пункта 2 статьи 14 ТР ТС 021/2011</p>
	- раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды;		
	- моющими средствами для мытья рук;		
	устройствами для вытирания и (или) сушки рук;		
	- туалетами с раковинами для мытья рук;		
	- вешалками для специальной (рабочей) одежды перед входом в тамбур туалета?		
10.2	Соблюдаются ли персоналом правила личной гигиены при изготовлении продукции общественного питания?		<p>пункты 13.4, 13.6, 13.7 СП 2.3.6.1079-01; подпункт 9 пункта 3 статьи 10, подпункты 3, 4 пункта 2 статьи 14 ТР ТС 021/2011</p>
10.3	Соблюдается ли запрет на прием пищи		пункт 13.4 СП 2.3.6.1079-01

	персоналом на рабочем месте?		
10.4	<p>Проводятся ли мероприятия по профилактике возникновения и распространения инфекционных заболеваний в части запрета допуска к работам, связанным с изготовлением, хранением, транспортированием и реализацией пищевой продукции:</p> <p>- лиц, больных инфекционными заболеваниями;</p> <p>- лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями;</p> <p>- лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний;</p> <p>- лиц с подозрением на инфекционные заболевания?</p>		<p>пункт 7 статьи 11, пункт 11 статьи 17 ТР ТС 021/2011;</p> <p>пункт 13.5 СП 2.3.6.1079-01;</p> <p>пункт 10.7 СП 3.1.1.3108-13;</p> <p>СП 3.1.2.3114-13 "Профилактика туберкулеза" <35> (далее - СП 3.1.2.3114-13);</p> <p>СП 3.1.2.3109-13 "Профилактика дифтерии" <36> (далее - СП 3.1.2.3109-13)</p>
10.5	<p>Проводится ли ответственным лицом перед началом смены в холодном, горячем и кондитерском цехах, у работников, занятых приготовлением, порционированием и сервировкой блюд, их раздачей, а также в организациях, вырабатывающих мягкое мороженое:</p> <p>- осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи;</p> <p>- опрос на наличие дисфункции желудочно-кишечной системы;</p> <p>- отстранение работников от работы при наличии признаков и симптомов заболеваний;</p> <p>- занесение результатов осмотра работников в специальный пронумерованный и с пронумерованными страницами журнал?</p>		<p>пункт 7 статьи 11 ТР ТС 021/2011;</p> <p>пункт 13.5 СП 2.3.6.1079-01;</p> <p>пункт 10.7 СП 3.1.1.3108-13;</p> <p>СП 3.1.2.3114-13;</p> <p>СП 3.1.2.3109-13</p>

_____ 20__ г.
(инициалы, фамилия, должность
представителя проверяемого
субъекта) _____ (подпись) _____ (дата)

_____ 20__ г.
(инициалы, фамилия, должность
должностного лица, проводящего
плановую проверку и заполняющего
проверочный лист) _____ (подпись) _____ (дата)

<1> Указывается: "да", "нет", либо "н/р", если требование на юридическое лицо/индивидуального предпринимателя не распространяется.

<2> Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, N 52 (ч. 1), ст. 6249; 2017, N 18, ст. 2673.

<3> Утверждены [постановлением](#) Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.11.2001 N 31, зарегистрированным Минюстом России 07.12.2001, регистрационный N 3077, с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 03.04.2003 N 28 (зарегистрировано Минюстом России 23.04.2003, регистрационный N 4447), от 03.05.2007 N 25 (зарегистрировано Минюстом России 07.06.2007, регистрационный N 9614), от 29.12.2010 N 187 (зарегистрировано Минюстом России 17.03.2011, регистрационный N 20156), от 31.03.2011 N 29 (зарегистрировано Минюстом России 06.05.2011, регистрационный N 20690), от 10.06.2016 N 76 (зарегистрировано Минюстом России 22.06.2016, регистрационный N 42606).

<4> Утверждены [постановлением](#) Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 17.05.2001 N 14, зарегистрированным Минюстом России 18.05.2001, регистрационный N 2711.

<5> Утверждены [постановлением](#) Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.06.2010 N 64, зарегистрированным Минюстом России 15.07.2010, регистрационный N 17833, с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.12.2010 N 175 (зарегистрировано Минюстом России 28.02.2011, регистрационный N 19948).

<6> Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, N 8, ст. 721; 2017, N 1 (часть 1), ст. 12.

<7> Зарегистрирован Минюстом России 09.04.2015, регистрационный N 36809.

<8> Технический [регламент](#) Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза <http://www.tsouz.ru/>, 15.12.2011), с изменениями, внесенными решениями Коллегии Евразийской экономической комиссии от 11.06.2013 N 129 (официальный сайт Евразийской экономической комиссии <http://www.eurasiancommission.org/>, 18.06.2013), от 10.06.2014 N 91 (Официальный сайт Евразийской экономической комиссии <http://www.eurasiancommission.org/>, 19.06.2014) (далее - ТР ТС 021/2011).

<9> Утверждены [постановлением](#) Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.04.2003 N 80, зарегистрированным Минюстом России 12.05.2003, регистрационный N 4526.

<10> Утверждены [постановлением](#) Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 17.04.2003 N 53, зарегистрированным Минюстом России 05.05.2003, регистрационный N 4500, с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 25.04.2007 N 20 (зарегистрировано Минюстом России 05.06.2007, регистрационный N 9598).

<11> [Правила](#) обращения с отходами производства и потребления в части осветительных устройств, электрических ламп, ненадлежащие сбор, накопление, использование, обезвреживание, транспортирование и размещение которых может повлечь причинение вреда жизни, здоровью граждан, вреда животным, растениям и окружающей среде, утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 03.09.2010 N 681 (Собрание

законодательства Российской Федерации, 2010, N 37, ст. 4695; 2013, N 40 (часть III), ст. 5086) (далее - Правила, утвержденные постановлением N 681).

<12> Утверждены [постановление](#) Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 07.06.2017 N 83, зарегистрированным Минюстом России 27.09.2017, регистрационный N 48345.

<13> Утверждены [постановлением](#) Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 25.11.2002 N 40, зарегистрированным Минюстом России 20.12.2002, регистрационный N 4059.

<14> Утверждены [постановлением](#) Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.04.2010 N 36, зарегистрированным Минюстом России 08.06.2010, регистрационный N 17526, с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 21.01.2011 N 10 (зарегистрировано Минюстом России 14.03.2011, регистрационный N 20089).

<15> Утверждены [постановлением](#) Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.09.2001 N 24, зарегистрированным Минюстом России 31.10.2001, регистрационный N 3011, с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.04.2009 N 20 (зарегистрировано Минюстом России 05.05.2009, регистрационный N 13891), от 25.02.2010 N 10 (зарегистрировано Минюстом России 22.03.2010, регистрационный N 16679), от 28.06.2010 N 74 (зарегистрировано Минюстом России 30.07.2010, регистрационный N 18009).

<16> Утверждены [постановлением](#) Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 21.06.2016 N 81, зарегистрированным Минюстом России 08.08.2016, регистрационный N 43153.

<17> Утверждены [постановлением](#) Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.04.2003 N 34, зарегистрированным Минюстом России 23.04.2003, регистрационный N 4443, с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.03.2010 N 20 (зарегистрировано Минюстом России 08.04.2010, регистрационный N 16824).

<18> Утверждены [постановлением](#) Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.04.2003 N 76, зарегистрированным Минюстом России 19.05.2003, регистрационный N 4568, с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 24.12.2003 N 160 (зарегистрировано Минюстом России 22.01.2004, регистрационный N 5465), от 22.08.2006 N 24 (зарегистрировано Минюстом России 14.09.2006, регистрационный N 8248), от 30.07.2007 N 56 (зарегистрировано Минюстом России 06.09.2007, регистрационный N 10110), от 22.01.2009 N 3 (зарегистрировано Минюстом России 17.02.2009, регистрационный N 13378); от 03.09.2009 N 56 (зарегистрировано Минюстом России 13.10.2009, регистрационный N 15014), от 25.10.2010 N 137 (зарегистрировано Минюстом России 11.11.2010, регистрационный N 18939); от 12.07.2011 N 96 (зарегистрировано Минюстом России 28.09.2011, регистрационный номер 21913), от 16.09.2013 N 48 (зарегистрировано Минюстом России 15.10.2013, регистрационный N 30186), от 29.06.2017 N 91 (зарегистрировано Минюстом России 15.08.2017, регистрационный N 47777).

<19> Утверждены [постановлением](#) Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.12.2007 N 89, зарегистрированным Минюстом России 21.01.2008, регистрационный N 10920, с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.01.2009 N 2 (зарегистрировано Минюстом России 16.02.2009, регистрационный N 13345), от 03.09.2009 N 55 (зарегистрировано Минюстом России 13.10.2009, регистрационный N 15013), от 02.08.2010 N 94 (зарегистрировано Минюстом России 08.09.2010, регистрационный N 18385), от 15.11.2013 N 61 (зарегистрировано Минюстом России 24.12.2013, регистрационный N 30757), от 21.10.2016 N 161 (зарегистрировано

Минюстом России 09.11.2016, регистрационный N 44278).

<20> Утверждены [постановлением](#) Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.09.2014 N 58, зарегистрированным Минюстом России 26.02.2015, регистрационный N 36212.

<21> Утверждены [постановлением](#) Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 09.06.2003 N 131, зарегистрированным Минюстом России 19.06.2003, регистрационный N 4757.

<22> Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, N 26, ст. 3009; 2017, N 1 (часть I), ст. 27.

<23> Утверждены [постановлением](#) Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 09.10.2013 N 53, зарегистрированным Минюстом России 14.03.2014 N 31602.

<24> [Приказ](#) Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда" (зарегистрирован Минюстом России 21.10.2011, регистрационный N 22111, с изменениями, внесенными приказами Минздрава России от 15.05.2013 N 296н (зарегистрирован Минюстом России 03.07.2013, регистрационный N 28970), от 05.12.2014 N 801н (зарегистрирован Минюстом России 03.02.2015, регистрационный N 35848) (далее - приказ Минздравсоцразвития России N 302н).

<25> Утверждены [постановлением](#) Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 16.12.2013 N 65, зарегистрированным Минюстом России 16.04.2014, регистрационный N 32001.

<26> Федеральный [закон](#) от 17.09.1998 N 157-ФЗ "Об иммунопрофилактике инфекционных болезней" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, N 38, ст. 4736; 2015, N 14, ст. 2008) (далее - Федеральный закон N 157-ФЗ).

<27> Утверждены [постановлением](#) Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.10.2013 N 57, зарегистрированным Минюстом России 20.01.2014, регистрационный N 31053.

<28> Федеральный [закон](#) от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650; 2017, N 31 (часть I), ст. 4770) (далее - Федеральный закон N 52-ФЗ).

<29> Утверждены [постановлением](#) Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 N 98, зарегистрированным Минюстом России 06.06.2003, регистрационный N 4654.

<30> Утверждены [постановлением](#) Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 N 18, зарегистрированным Минюстом России 30.10.2001, регистрационный N 3000, с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.03.2007 N 13 (зарегистрировано Минюстом России 26.04.2007, регистрационный N 9357).

<31> Утверждены [постановлением](#) Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.12.2013 N 73, зарегистрированным Минюстом России 18.04.2014, регистрационный N 32024, с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.03.2017 N 38 (зарегистрировано

Минюстом России 11.04.2017, регистрационный N 46337).

<32> Утвержден [Решением](#) Совета Евразийской экономической комиссии от 12.11.2014 N 107 (официальный сайт Евразийской экономической комиссии <http://www.eurasiancommission.org/>, 10.12.2014).

<33> Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, N 52 (ч. 1), ст. 6223.

<34> Федеральный [закон](#) от 22.11.1995 N 171-ФЗ "О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1995, N 48, ст. 4553; 2017, N 31 (часть I), ст. 4827) (далее - Федеральный закон N 171-ФЗ).

<35> Утверждены [постановлением](#) Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.10.2013 N 60, зарегистрированным Минюстом России 06.05.2014, регистрационный N 32182.

<36> Утверждены [постановлением](#) Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 09.10.2013 N 54, зарегистрированным Минюстом России 20.05.2014, регистрационный N 32331.

Приложение N 2
к приказу Роспотребнадзора
от 18.09.2017 N 860

ФОРМА

Проверочный лист
(список основных контрольных вопросов) при проведении
плановой проверки с целью федерального государственного
санитарно-эпидемиологического надзора за соблюдением
обязательных требований на предприятиях торговли

Настоящая форма проверочного листа (списка основных контрольных вопросов) применяется при проведении должностными лицами территориальных органов Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека плановых проверок в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора за соблюдением обязательных требований на предприятиях торговли.

Предмет плановой проверки ограничивается требованиями, изложенными в форме проверочного листа.

1. Наименование территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: _____.

2. [Проверочный лист](#) утвержден приказом Роспотребнадзора от 18.09.2017 N 860 "Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов), используемых должностными лицами территориальных органов Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при проведении плановых проверок в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора".

3. Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя: _____.

4. Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного листа

и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем производственные объекты:

5. Реквизиты распоряжения или приказа руководителя, заместителя руководителя территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о проведении проверки:

(дата и номер документа, должность, фамилия и инициалы должностного лица, подписавшего документ)

6. Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок:

7. Должность, фамилия и инициалы должностного лица территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист:

8. Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих предмет проверки:

N	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы <1>	Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования
1. Общие положения			
1.1	Представлено ли юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем уведомление в органы Роспотребнадзора о начале осуществления предпринимательской деятельности?		статья 8 Федерального закона N 294-ФЗ
2. Требования к размещению организаций торговли			
2.1	Имеются ли входы, изолированные от жилой части здания, при расположении предприятия торговли в жилом здании?		пункты 3.3, 3.7 СанПиН 2.1.2.2645-10
2.2	Соблюдается ли требование о расположении участков для стоянки автотранспорта персонала за пределами придомовой территории?		пункт 3.7 СанПиН 2.1.2.2645-10
2.3	Соблюдаются ли требования к загрузке продукции: - с торцов жилых зданий, не имеющих окон; - из подземных тоннелей или закрытых дебаркадеров; - со стороны магистралей?		пункт 3.7 . СанПиН 2.1.2.2645-10; пункты 2.4 СП 2.3.6.1066-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов" <37> (далее - СП 2.3.6.1066-01)
2.4	Соблюдается ли запрет на завоз		пункт 7.15 СП 2.3.6.1066-01

	продукции в ночное время (с 23.00 до 7.00 часов) для предприятий торговли, расположенных во встроенных, встроенно-пристроенных в жилые здания и здания иного назначения помещениях?		
2.5	Имеются ли загрузочные помещения при площади встроенных в жилые здания помещений предприятия торговли от 150 м ² и более?		пункт 3.7. СанПиН 2.1.2.2645-10; пункт 2.4 СП 2.3.6.1066-01
2.6	Обеспечены ли условия для сбора мусора и пищевых отходов:		пункт 2.7 СП 2.3.6.1066-01; статья 16 ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.1.7.1322-03; СанПиН 2.1.7.1287-03; пункты 1, 3, 5, 6, 9 - 18 Правил, утвержденных постановлением N 681; пункты 4.4, 4.5 СанПиН 3.5.2.3472-17
	- по их сбору в отдельные контейнеры с крышками или в другие специальные закрытые конструкции;		
	- по размещению контейнеров для сбора отходов на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны;		
	- по своевременности вывоза мусора;		
	- по проведению дезинфекции емкостей и площадок?		
2.7	Соответствует ли ассортимент реализуемого продовольственного сырья и пищевых продуктов виду и типу данного предприятия торговли?		пункты 1.3, 2.3, 2.9, 9.6 - 9.8 СП 2.3.6.1066-01
2.8	Обеспечивают ли планировка и технические возможности предприятия торговли соблюдение требований к условиям:		пункты 1.3, главы 2, 5, 9 СП 2.3.6.1066-01; статья 1, глава 3 ТР ТС 021/2011
	- приема продовольственного сырья и пищевых продуктов;		
	- хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов;		
	- переработки продовольственного сырья и пищевых продуктов;		
	- реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов?		
3. Водоснабжение и канализация			
3.1	Соответствует ли гигиеническим требованиям качество воды в системах водоснабжения:		пункт 3.2 СП 2.3.6.1066-01; СанПиН 2.1.4.1074-01; СанПиН 2.1.4.1175-02;

	- по результатам производственного контроля - по микробиологическим и паразитологическим показателям;		статья 12 ТР ТС 021/2011
	- по результатам производственного контроля - по химическому составу;		
	- по результатам производственного контроля - по органолептическим свойствам;		
	- по результатам производственного контроля - по показателям радиационной безопасности;		
	- по результатам лабораторного контроля в период проведения надзорных мероприятий - по микробиологическим и паразитологическим показателям;		
	- по результатам лабораторного контроля в период проведения надзорных мероприятий - по химическому составу;		
	- по результатам лабораторного контроля в период проведения надзорных мероприятий - по показателям радиационной безопасности?		
3.2	Соблюдаются ли требования по оборудованию предприятия торговли туалетами и раковинами для мытья рук:		пункты 2.11, 3.9, 9.4 СП 2.3.6.1066-01
	- для персонала;		
	- для посетителей (при торговой площади предприятия торговли более 1000 м ²)?		
3.3	Соблюдается ли запрет на наличие совмещенных туалетов для персонала и посетителей?		пункт 3.9 СП 2.3.6.1066-01
3.4	Оборудованы ли фасовочные помещения двухгнездными моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды через смесители и раковинами для мытья рук?		пункт 5.4 СП 2.3.6.1066-01
3.5	Соответствует ли система внутренней канализации требованиям:		пункты 3.3, 3.4, 3.6 СП 2.3.6.1066-01
	- по организации отдельных выпусков производственной и хозяйственно-бытовой канализации;		

	- по наличию воздушных разрывов при присоединении моечных ванн к приемным устройствам канализации;		
	- по наличию гидравлических затворов (сифонов) на приемниках стоков;		
	- по прокладке канализационных стояков в производственных и складских помещениях в оштукатуренных коробах без ревизий?		
3.6	Соблюдается ли запрет на:		пункт 3.5 СП 2.3.6.1066-01
	- сброс неочищенных сточных вод в открытые водоемы и на прилегающую территорию;		
	- организацию (устройство) поглощающих колодцев?		
3.7	Соблюдается ли запрет на прокладку внутренних канализационных сетей под потолком помещений, предназначенных для приема продуктов, подготовки продуктов к продаже, складских помещений?		пункт 3.6 СП 2.3.6.1066-01
3.8	Соблюдается ли запрет на объединение сетей бытовой и производственной канализации предприятий торговли, размещенных в жилых зданиях и зданиях иного назначения, с канализацией этих зданий?		пункт 3.7 СП 2.3.6.1066-01
4. Вентиляция, кондиционирование воздуха, отопление, освещение помещений и условия труда			
4.1	Соответствуют ли параметры микроклимата производственных помещений и помещений для посетителей гигиеническим требованиям:		пункты 4.1 - 4.6, 9.5 СП 2.3.6.1066-01; глава II, приложения 4, 5 СанПиН 2.2.4.3359-16
	- по температуре воздуха;		
	- по температуре поверхностей;		
	- по относительной влажности воздуха;		
	- по скорости движения воздуха;		
	- по интенсивности теплового облучения?		
4.2	Соответствует ли естественное и искусственное освещение санитарно-эпидемиологическим требованиям в		пункты 4.7 - 4.8 СП 2.3.6.1066-01; пункт 186, строки 70 - 78 таблицы 2 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03;

	помещениях:		глава X СанПин 2.2.4.3359-16
	- производственных;		
	- складских;		
	- санитарно-бытовых;		
	- административно-хозяйственных?		
4.3	Имеют ли светильники, расположенные в помещениях для хранения и реализации пищевых продуктов, защитные плафоны в целях предотвращения попадания осколков на продукцию при повреждении светильников?		пункт 4.8 СП 2.3.6.1066-01
4.4	Соответствует ли освещенность требованиям нормативов:		пункт 4.7 СП 2.3.6.1066-01; таблица 2 СанПин 22.1/2.1.1.1278-03; глава X СанПин 2.2.4.3359-16, в том числе:
	- по средней освещенности на рабочей поверхности;		подпункт "а" пункта 10.2.1 СанПин 2.2.4.3359-16
	- по коэффициенту пульсации;		подпункт "б" пункта 10.2.1 СанПин 2.2.4.3359-16
	- по объединенному показателю дискомфорта;		подпункт "в" пункта 10.2.1 СанПин 2.2.4.3359-16
	- по коэффициенту естественной освещенности?		подпункт "г" пункта 10.2.1 СанПин 2.2.4.3359-16
4.5	Соответствуют ли уровни шума гигиеническим требованиям на рабочих местах:		пункт 4.9 СП 2.3.6.1066-01; глава III СанПин 2.2.4.3359-16
	- в производственных помещениях;		
	- на открытых площадках?		
4.6	Соответствуют ли уровни вибрации гигиеническим требованиям на рабочих местах:		пункт 4.9 СП 2.3.6.1066-01; глава IV СанПин 2.2.4.3359-16
	- в производственных помещениях;		
	- на открытых площадках?		
4.7	Соответствуют ли уровни воздействия физических факторов на население от предприятия торговли, размещенного в жилом или общественном здании, установленным требованиям:		пункты 2.2, 4.9 СП 2.3.6.1066-01; главы III, IV СанПин 2.2.4.3359-16; пункт 3.2 СанПин 2.1.2.2645-10
	- по уровням шума;		

	- по уровням вибрации?		
4.8	Обеспечивается ли производственный контроль за:		<p>статья 32 Федерального закона N 52-ФЗ;</p> <p>пункты 1.4, 14.1 СП 2.3.6.1066-01;</p> <p>СанПиН 2.2.4.3359-16;</p> <p>СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03;</p> <p>ГН 2.2.5.1313-03;</p> <p>ГН 2.2.5.2308-07</p>
	- воздействием на работников физических факторов (микроклимат, шум, вибрация, освещенность);		
	- содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений?		
4.9	Выполняются ли мероприятия по снижению негативного воздействия на работников перечисленных факторов производственной среды:		<p>статьи 11, 29 Федерального закона N 52-ФЗ;</p> <p>глава 4 СП 2.3.6.1066-01;</p> <p>СанПиН 2.2.4.3359-16;</p> <p>ГН 2.2.5.1313-03</p>
	- по освещенности;		
	- по микроклимату;		
	- по шуму;		
	- по вибрации;		
	- по содержанию вредных веществ в воздухе рабочей зоны?		
4.10	Обеспечивается ли проведение производственного контроля за условиями труда на предприятии торговли в соответствии с программой производственного контроля?		<p>статьи 11, 32 Федерального закона N 52-ФЗ;</p> <p>пункты 1.4, 14.1 СП 2.3.6.1066-01;</p> <p>СП 1.1.1058-01;</p> <p>СП 3.1/3.2.3146-13</p>
4.11	Проходят ли работники предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры?		<p>статья 34 Федерального закона N 52-ФЗ;</p> <p>пункт 13.1 СП 2.3.6.1066-01;</p> <p>приказ Минздравсоцразвития России N 302н</p>
4.12	Привиты ли работники в соответствии с законодательством Российской Федерации в целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний?		<p>статья 35 Федерального закона N 52-ФЗ;</p> <p>статьи 1 - 4, 9 - 11 Федерального закона от 17.09.1998 N 157-ФЗ</p>
4.13	Имеется ли у каждого работника личная медицинская книжка, в которую внесены:		<p>пункты 13.1, 13.2 СП 2.3.6.1066-01;</p> <p>приказ Минздравсоцразвития России N 302н;</p> <p>статьи 34 - 36 Федерального закона N 52-ФЗ</p>
	- результаты медицинских обследований и лабораторных исследований;		
	- сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях		
	- отметка о прохождении гигиенической		

	подготовки и аттестации?		
4.14	Соблюдается ли запрет на допуск к работам, связанным с хранением, транспортированием и реализацией пищевой продукции:		<p>пункт 11 статьи 17 ТР ТС 021/2011;</p> <p>пункт 14.1 СП 2.3.6.1066-01; пункт 10.7 СП 3.1.1.3108-13;</p> <p>СП 3.1.2.3114-13;</p> <p>СП 3.1.2.3109-13</p>
	- лиц, больных инфекционными заболеваниями;		
	- лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями;		
	- лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний;		
	- лиц с подозрением на инфекционные заболевания?		
5. Устройство и содержание помещений			
5.1	Соблюдаются ли требования к обеспечению поточности:		пункты 5.2, 8.4 СП 2.3.6.1066-01
	- сырых и готовых пищевых продуктов;		
	- продовольственных и непродовольственных товаров;		
	- персонала и посетителей?		
5.2	Соблюдаются ли требования к внутренней отделке помещений материалами, устойчивыми к проведению уборки влажным способом и обработке дезинфицирующими средствами?		пункт 5.9, 10.8 СП 2.3.6.1066-01
5.3	Имеют ли полы ровную поверхность, а также уклон в сторону трапов (при их наличии)?		пункт 5.10 СП 2.3.6.1066-01
5.4	Обеспечено ли наличие отдельных фасовочных помещений для разных групп пищевой продукции?		пункт 5.4 СП 2.3.6.1066-01
5.5	Оборудованы ли фасовочные помещения для скоропортящихся пищевых продуктов холодильным оборудованием?		пункт 5.4 СП 2.3.6.1066-01
5.6	Предусмотрены ли отдельные складские помещения для пищевой продукции и непродовольственных товаров?		пункт 5.6 СП 2.3.6.1066-01
5.7	Выделены ли отдельные торговые зоны		пункт 5.6 СП 2.3.6.1066-01

	(отделы) для реализации пищевой продукции и непродовольственных товаров?		
5.8	Проводится ли влажная уборка во всех помещениях по окончании работы с применением моющих и дезинфицирующих средств?		пункт 10.1 СП 2.3.6.1066-01
5.9	Проводится ли ежемесячно во всех помещениях генеральная уборка с последующей дезинфекцией?		пункт 10.2 СП 2.3.6.1066-01
5.10	Обеспечена ли защита от проникновения в помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых?		глава 12 СП 2.3.6.1066-01; главы I - III, V СП 3.5.3.3223-14 пункт 3.3 СанПиН 3.5.2.3472-17; пункты 1.1 - 4.4 СП 3.5.1378-03
5.11	Проводятся ли мероприятия по защите предприятия торговли от насекомых и грызунов?		глава 12 СП 2.3.6.1066-01; главы I - III, V СП 3.5.3.3223-14 пункт 3.3 СанПиН 3.5.2.3472-17; пункты 1.1 - 4.4 СП 3.5.1378-03
5.12	Установлены ли в помещениях педальные бачки с крышками для сбора отходов и мусора?		пункт 10.4 СП 2.3.6.1066-01
5.13	Соблюдается ли требование к очищению бачков для сбора отходов и мусора при их заполнении на 2/3 объема?		пункт 10.4 СП 2.3.6.1066-01
5.14	Выделен ли специальный промаркированный инвентарь для уборки туалетов?		пункт 10.6 СП 2.3.6.1066-01
5.15	Хранятся ли уборочный инвентарь и спецодежда для уборки туалетов в отдельно выделенных местах, изолированно от уборочного инвентаря других помещений?		пункт 10.6 СП 2.3.6.1066-01
5.16	Применяются ли моющие и дезинфицирующие средства, прошедшие государственную регистрацию?		пункт 10.7 СП 2.3.6.1066-01
5.17	Используются ли моющие и дезинфицирующие средства в соответствии с прилагаемыми инструкциями?		пункт 10.7 СП 2.3.6.1066-01
5.18	Соблюдаются ли требования к хранению моющих и дезинфицирующих средств в сухом, проветриваемом помещении?		пункт 10.7 СП 2.3.6.1066-01
5.19	Соблюдается ли запрет к хранению моющих и дезинфицирующих средств		пункт 10.7 СП 2.3.6.1066-01

	отдельно от пищевых продуктов?		
6. Оборудование, инвентарь, тара			
6.1	Имеются ли на предприятии торговли в наличии оборудование, инвентарь, посуда, тара: - изготовленные из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами; - промаркированные в соответствии с изготавливаемым (обрабатываемым) на них пищевым продуктом?		пункты 6.1, 6.3, 8.5 СП 2.3.6.1066-01
6.2	Соблюдаются ли режимы мытья торгового инвентаря?		пункт 10.5 СП 2.3.6.1066-01
6.3	Применяются ли для мытья посуды, оборудования и инвентаря моющие и дезинфицирующие средства, прошедшие государственную регистрацию?		пункт 10.7 СП 2.3.6.1066-01
7. Транспортировка, прием, хранение пищевой продукции			
7.1	Осуществляется ли транспортирование пищевой продукции в условиях, обеспечивающих установленные изготовителем условия хранения, и исключающих ее загрязнение?		пункты 1 - 6 статьи 17 ТР ТС 021/2011; пункты 11.1 - 11.4, 11.6 - 11.10 СП 2.3.6.1066-01
7.2	Имеют ли лица, сопровождающие пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку: - санитарную одежду; - личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о: - прохождении медицинских осмотров; - результатах лабораторных исследований; - выполнении прививок; - прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации?		пункт 11.3 СП 2.3.6.1066-01; пункт 10 статьи 17 ТР ТС 021/2011; пункт 10.6 СП 3.1.1.3108-13; приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н; пункт 4.2 СП 3.1.7.2616-10; главы VII - VIII СП 3.1/3.2.3146-13; статьи 1 - 4, 9 - 11 Федерального закона от N 157-ФЗ; СП 3.2.3110-13; статьи 29, 34 - 36 Федерального закона N 52-ФЗ
7.3	Сопровождается ли поступающая на предприятие торговли пищевая продукция товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции?		пункт 3 статьи 5 ТР ТС 021/2011; пункт 7.1 СП 2.3.6.1066-01

7.4	Соответствует ли объему работающего холодильного оборудования количество принимаемых скоропортящихся и замороженных пищевых продуктов?		пункты 7.2, 9.2 СП 2.3.6.1066-01
7.5	Соблюдается ли запрет на перетаривание пищевых продуктов (кроме свежих ягод, грибов и плодоовощной продукции) из тары поставщика в другую тару?		пункт 7.3 СП 2.3.6.1066-01
7.6	Соблюдаются ли требования к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции?		пункты 7.5 - 7.11, 7.13, 7.14 СП 2.3.6.1066-01; пункты 7, 8 статьи 17 ТР ТС 021/2011; СанПин 2.3.2.1324-03
7.7	Сопровождается ли пищевая продукция, находящаяся на хранении, информацией об условиях хранения, сроке годности продукции?		пункт 9 статьи 17 ТР ТС 021/2011
7.8	Соблюдается ли запрет на совместное хранение неупакованных сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами?		пункт 7.7 СП 2.3.6.1066-01; пункт 3.3.4 СанПин 2.3.2.1324-03
7.9	Оснащены ли все холодильные установки в организациях торговли термометрами для контроля температурного режима хранения пищевых продуктов?		пункт 6.2 СП 2.3.6.1066-01
7.10	Производится ли ежедневно контроль за температурно-влажностным режимом хранения продуктов в охлаждаемых камерах, складских помещениях, хранилищах для овощей и фруктов и так далее с помощью термометров и психрометров, установленных на видном месте, удаленных от дверей и испарителей?		пункт 6.4 СП 2.3.6.1066-01
7.11	Сохраняются ли этикетки (ярлыки) на таре поставщика до окончания сроков годности (хранения) пищевых продуктов?		пункт 7.4 СП 2.3.6.1066-01
7.12	Соблюдаются ли требования к приемке и реализации кондитерских изделий?		пункт 7.12 СП 2.3.6.1066-01
7.13	Обеспечивается ли проведение мероприятий по профилактике иерсиниоза и псевдотуберкулеза при хранении пищевой продукции (овощей, фруктов и других) и обработке складских		пункт 7.14 СП 2.3.6.1066-01; пункт 8.6 СП 3.1.7.2615-10 "Профилактика иерсиниоза" <38> (далее - СП 3.1.7.2615-10)

	помещений, инвентаря, тары?		
7.14	Обеспечено ли на предприятии торговли:		пункт 8.6.1 СП 3.1.7.2615-10
	- соблюдение санитарного состояния складских помещений и овощехранилищ по их очистке и текущей дезинфекции перед каждым завозом партий овощей;		
	- проведение дератизационных работ во всех помещениях в плановом порядке?		
7.15	Хранится ли обратная (повторно используемая) тара на подтоварниках или стеллажах?		приложение 1 к СП 3.5.3.3223-14
7.16	Удаляется ли неиспользуемая тара из помещений?		приложение 1 к СП 3.5.3.3223-14
8. Реализация пищевой продукции			
8.1	Осуществляется ли реализация пищевой продукции с соблюдением условий хранения и сроков годности продукции, установленных изготовителем?		пункт 12 статьи 17 ТР ТС 021/2011; 3.1 СанПиН 2.3.2.1324-03
8.2	Производится ли отпуск плодоовощной переработанной продукции (квашеной, соленой, маринованной и другой), не упакованной в герметичную тару:		пункт 8.19 СП 2.3.6.1066-01
	- отдельно от реализации сырых овощей и фруктов;		
	- с использованием специального инвентаря (ложки, вилки, щипцы)?		
8.3	Соблюдаются ли требования к хранению пищевых продуктов в складских помещениях, охлаждаемых камерах, подсобных помещениях:		пункт 7.8 СП 2.3.6.1066-01
	- на стеллажах, поддонах или подтоварниках, изготовленных из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции;		
	- на высоте не менее 15 см от пола?		
8.4	Соблюдаются ли требования к процессу реализации вразвес скоропортящихся пищевых продуктов, масса (объем) и потребительская тара которых не позволяют осуществить их реализацию одновременно?		пункт 8.12 СП 2.3.6.1066-01; ТР ТС 021/2011
8.5	Соблюдается ли запрет на		пункт 3.1.7 СанПиН 2.3.2.1324-03

	размораживание (дефростацию) замороженных пищевых продуктов при их реализации на предприятии торговли?		
8.6	Соответствует ли маркировка пищевой продукции требованиям, установленным техническими регламентами?		статья 39 ТР ТС 021/2011; технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011) <39>
8.7	Доводится ли до потребителя информация о продукции, не упакованной в потребительскую упаковку или упакованной, но часть информации о которой размещена на листе-вкладыше, прилагаемом к упаковке?		пункт 13 статьи 17 ТР ТС 021/2011
8.8	Соблюдается ли требование по утилизации пищевой продукции, не соответствующей требованиям ТР ТС 021/2011 и технических регламентов на отдельные виды пищевой продукции?		пункт 1 статьи 18 ТР ТС 021/2011
8.9	Соответствует ли реализуемая пищевая продукция по показателям безопасности требованиям ТР ТС 021/2011 и технических регламентов на отдельные виды пищевой продукции?		пункты 2 - 3 статьи 1 , пункты 1 - 5 статьи 7 , статья 10 ТР ТС 021/2011
8.10	Соблюдается ли запрет на проведение уборщицами или подсобными рабочими подготовки пищевых продуктов к продаже?		пункт 8.3 СП 2.3.6.1066-01
8.11	Соблюдается ли запрет на реализацию непродовольственных товаров в непосредственной близости от отделов, реализующих пищевую продукцию?		пункт 5.6 СП 2.3.6.1066-01
8.12	Соблюдаются ли требования к реализации алкогольной и табачной продукции?		ТР ТС 021/2011 ; ТР ТС 035/2014 ; Федеральный закон N 171-ФЗ; Федеральный закон N 15-ФЗ; Федеральный закон N 268-ФЗ
8.13	Соблюдаются ли требования безопасности к процессам:		статья 1 , глава 3 ТР ТС 021/2011; пункты 5.3, 5.4 , главы 7 - 8 СП 2.3.6.1066-01
	- изготовления пищевой продукции;		
	- хранения пищевой продукции;		
	- реализации пищевой продукции;		

	- утилизации пищевой продукции?		
8.14	Соблюдаются ли требования к объектам мелкорозничной торговли, реализующим пищевые продукты?		глава 9 СП 2.3.6.1066-01
8.15	Обеспечивается ли проведение производственного контроля на предприятии торговли в соответствии с программой производственного контроля?		статья 32 Федерального закона N 52-ФЗ; пункты 1.4, 14.1 СП 2.3.6.1066-01
9. Личная гигиена персонала			
9.1	Созданы ли работодателем необходимые условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены?		пункты 9.13, 13.3 СП 2.3.6.1066-01
9.2	Соблюдаются ли персоналом правила личной гигиены:		пункты 9.13, 13.5 СП 2.3.6.1066-01
	- по размещению верхней одежды, обуви, головного убора, личных вещей в гардеробной;		
	- по мытью рук (в том числе после посещения туалета), надеванию чистой санитарной одежды (с последующей ее заменой по мере загрязнения), помещению волос под колпак или косынку перед началом работы;		
	- по размещению санитарной одежды в специально отведенном месте перед посещением туалета;		
	- по информированию администрации о появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции (в том числе о случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника), а также нагноений, порезов, ожогов и обращению в медицинскую организацию для лечения?		
9.3	Соблюдается ли запрет на совместное хранение санитарной и личной одежды персонала?		пункт 13.4 СП 2.3.6.1066-01
9.4	Соблюдается ли персоналом запрет на курение и прием пищи на рабочем месте?		пункт 13.5 СП 2.3.6.1066-01

20__ г.

(инициалы, фамилия, должность
представителя проверяемого
субъекта)

(подпись)

(дата)

 (инициалы, фамилия, должность
 должностного лица, проводящего
 плановую проверку и заполняющего
 проверочный лист)

 (подпись)

 (дата)

<37> Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.09.2001 N 23, зарегистрированным Минюстом России от 28.09.2001, регистрационный N 2956, с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 03.05.2007 N 26 (зарегистрировано Минюстом России 07.06.2007, регистрационный N 9612).

<38> Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.04.2010 N 37, зарегистрированным Минюстом России от 02.06.2010, регистрационный N 17448.

<39> Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 881 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза <http://www.tsouz.ru/>, 15.12.2011).

Приложение N 3
 к приказу Роспотребнадзора
 от 18.09.2017 N 860

ФОРМА

Проверочный лист
 (список основных контрольных вопросов) при проведении
 плановой проверки с целью федерального государственного
 санитарно-эпидемиологического надзора за соблюдением
 обязательных требований в парикмахерских,
 салонах красоты, соляриях

Настоящая форма проверочного листа (списка основных контрольных вопросов) применяется при проведении должностными лицами территориальных органов Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека плановых проверок в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора за соблюдением обязательных требований в парикмахерских, салонах красоты, соляриях.

Предмет плановой проверки ограничивается требованиями, изложенными в форме проверочного листа.

1. Наименование территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека:

2. Проверочный лист утвержден приказом Роспотребнадзора от 18.09.2017 N 860 "Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов), используемых должностными лицами территориальных органов Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при проведении плановых проверок в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора".

3. Наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя:

4. Место проведения плановой проверки с заполнением проверочного листа и (или) указание на используемые юридическим лицом, индивидуальным

предпринимателем производственные объекты:

5. Реквизиты распоряжения или приказа руководителя, заместителя руководителя территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о проведении проверки:

(дата и номер документа, должность, фамилия и инициалы должностного лица, подписавшего документ)

6. Учетный номер проверки и дата присвоения учетного номера проверки в едином реестре проверок:

7. Должность, фамилия и инициалы должностного лица территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, проводящего плановую проверку и заполняющего проверочный лист:

8. Перечень вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые однозначно свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем обязательных требований, составляющих предмет проверки:

N	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы <1>	Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования
1. Общие требования			
1.1	Представлено ли юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем уведомление в органы Роспотребнадзора о начале осуществления предпринимательской деятельности организации?		статья 8 Федерального закона N 294-ФЗ
1.2	Имеются ли в организации документы, подтверждающие безопасность применяемой парфюмерно-косметической продукции?		пункт 1.6 СанПиН 2.1.2.2631-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы организаций коммунально-бытового назначения, оказывающих парикмахерские и косметические услуги" <40> (далее - СанПиН 2.1.2.2631-10), статья 6 технического регламента Таможенного союза "О безопасности парфюмерно-косметической продукции" (ТР ТС 009/2011) <41>
1.3	Соблюдается ли запрет на наличие грызунов и бытовых членистоногих (насекомых, клещей) во всех основных и подсобных помещениях организации?		пункт 9.3 СанПиН 2.1.2.2631-10; СанПиН 3.5.2.3472-17 ; СП 3.5.3.3223-14
1.4	Имеется ли график, утвержденный		пункт 9.5 СанПиН 2.1.2.2631-10

	администрацией, на проведение генеральной уборки?		
1.5	Имеют ли работники личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о:		<p>пункты 9.26, 9.29 СанПиН 2.1.2.2631-10;</p> <p>приказ Минздравсоцразвития России N 302н;</p> <p>приказ <42>;</p> <p>пункт 8.6, глава IX СП 3.1.5.2826-10 "Профилактика ВИЧ-инфекции" <43> (далее - СП 3.1.5.2826-10);</p> <p>статьи 29, 34 - 36 Федерального закона N 52-ФЗ;</p> <p>пункты 1, 2 приложения 1 к приказу <44>;</p> <p>статьи 29, 34 - 36 Федерального закона N 52-ФЗ</p>
	- прохождении медицинских осмотров;		
	- результатах лабораторных исследований;		
	- выполнении прививок;		
	- прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации?		
1.6	Имеется ли "Знак о запрете курения", размещенный у входа на территорию и в здание организации, а также в местах общего пользования, в том числе туалетах?		<p>пункт 6 части 1 и часть 5 статьи 12 Федерального закона N 15-ФЗ;</p> <p>пункт 5 Требований к знаку о запрете курения и к порядку его размещения, утвержденных приказом Минздрава России от 12.05.2014 N 214н <45></p>
2. Требования к размещению организаций			
2.1	Соблюдаются ли требования при размещении организации в зданиях (помещениях), встроенных, встроенно-пристроенных к жилым и общественным зданиям?		пункты 2.1, 2.2, 2.3, 3.4 СанПиН 2.1.2.2631-10
2.2	Соблюдается ли запрет на размещение организации выше первого этажа жилых зданий либо выше второго этажа при отсутствии входа в организацию, изолированного от жилой части здания?		пункт 2.2 СанПиН 2.1.2.2631-10
2.3	Имеется ли изолированный вход в организацию при ее размещении в жилом здании?		пункт 2.2 СанПиН 2.1.2.2631-10; пункт 3.3 СанПиН 2.1.2.2645-10
3. Требования к устройству и оборудованию помещений организации			
3.1	Имеется ли в организации помещение или специальное место для дезинфекции, предстерилизационной очистки и стерилизации инструментов, оборудованное раковиной с подводкой горячей и холодной воды?		пункт 3.2 СанПиН 2.1.2.2631-10
3.2	Обеспечено ли размещение в отдельных помещениях кабинетов педикюра, массажа, солярия, пирсинга, татуажа и		пункт 3.3 СанПиН 2.1.2.2631-10

	косметического кабинета?		
3.3	Соблюдаются ли гигиенические требования к воздухообмену помещений и параметрам микроклимата при размещении отдельных рабочих мест для маникюра в помещениях общественных зданий, в том числе торговых центров?		пункт 3.4 СанПиН 2.1.2.2631-10
3.4	Предусмотрен ли изолированный кабинет в случае совмещения выполнения услуг маникюра и педикюра при организации одного рабочего места для мастера?		пункт 3.5 СанПиН 2.1.2.2631-10
3.5	Имеется ли в педикюрном кабинете не менее 2-х ванн для ног (если не используются одноразовые вкладыши) с подводкой горячей и холодной воды и отдельная раковина для мытья рук?		пункт 3.6 СанПиН 2.1.2.2631-10
3.6	Оборудован ли косметический кабинет, рассчитанный на 2 или 3 рабочих места, изолирующими перегородками высотой 1,8 или 2,0 м?		пункт 3.7 СанПиН 2.1.2.2631-10
3.7	Оборудованы ли рабочие места мебелью, позволяющей проводить обработку моющими и дезинфицирующими средствами?		пункт 3.8 СанПиН 2.1.2.2631-10
3.8	Оборудованы ли рабочие места парикмахеров креслами, туалетными столами с раковинами для мытья волос (при отсутствии специального места для мытья волос)?		пункт 3.9 СанПиН 2.1.2.2631-10
3.9	Имеется ли комната для отдыха и приема пищи персоналом?		пункт 3.10 СанПиН 2.1.2.2631-10
3.10	Имеется ли гардероб и условия для раздельного хранения личной и специальной одежды?		пункты 3.10, 9.12 СанПиН 2.1.2.2631-10
3.11	Имеется ли санузел для персонала?		пункт 3.10 СанПиН 2.1.2.2631-10
3.12	Имеются ли помещения или место для хранения инвентаря, мусора и остриженных волос?		пункт 3.10 СанПиН 2.1.2.2631-10
3.13	Имеется ли помещение для хранения чистого белья и парфюмерно-косметических средств, оборудованное стеллажами или шкафами?		пункт 3.12 СанПиН 2.1.2.2631-10
3.14	Имеется ли помещение для хранения		пункт 3.12 СанПиН 2.1.2.2631-10

	грязного белья, оборудованное емкостями с крышками, покрытие которых позволяет проводить их мытье и дезинфекцию?		
3.15	Соблюдаются ли требования к условиям хранения на рабочем месте используемой в течение рабочей смены парфюмерно-косметической продукции, указанным в инструкции по ее применению?		пункт 3.13 СанПиН 2.1.2.2631-10
3.16	Имеется ли изолированное помещение для проведения постижерных работ, если таковые проводятся?		пункт 3.14 СанПиН 2.1.2.2631-10
4. Требования к оборудованию и содержанию соляриев			
4.1	Соблюдается ли запрет на использование в солярии оборудования с диапазоном ультрафиолетового излучения УФ-С?		пункт 4.1 СанПиН 2.1.2.2631-10
4.2	Имеются ли технические паспорта и инструкции на русском языке на все аппараты (солярии), а также документы, подтверждающие их безопасность?		пункт 4.2 СанПиН 2.1.2.2631-10
4.3	Обеспечена ли необходимая площадь помещения, где установлена кабина солярия?		пункт 4.3 СанПиН 2.1.2.2631-10
4.4	Организована ли в помещении, где расположена кабина солярия, рабочая зона оператора (за исключением случаев предоставления услуги солярия в автоматическом режиме)?		пункт 4.4 СанПиН 2.1.2.2631-10
4.5	Обеспечено ли предоставление услуги солярия только в автоматическом режиме в случае отсутствия рабочей зоны оператора?		пункт 4.4 СанПиН 2.1.2.2631-10
4.6	Имеется ли доступ персонала и посетителей к умывальнику и санузелу?		пункт 4.4 СанПиН 2.1.2.2631-10
4.7	Оборудована ли зона оператора пультом дистанционного управления солярием (соляриями), исключающим самовольное изменение времени сеанса клиентом?		пункт 4.5 СанПиН 2.1.2.2631-10
4.8	Оборудовано ли помещение для эксплуатации соляриев приточно-вытяжной вентиляцией с механическим побуждением, обеспечивающей трех- или четырехкратный воздухообмен в		пункт 4.6 СанПиН 2.1.2.2631-10

	час?		
4.9	Обеспечивается ли при отсутствии приточно-вытяжной вентиляции естественный приток воздуха в помещение в случае установки аппаратов (соляриев), оборудованных собственной системой вентиляции?		пункт 4.6 СанПиН 2.1.2.2631-10
4.10	Обеспечивается ли соответствие температуры и влажности воздуха в кабине солярия требованиям технической документации на данный аппарат, но не выше значения температуры, составляющего 28 °С?		пункт 4.7 СанПиН 2.1.2.2631-10
4.11	Соответствует ли значение температуры воздуха в помещении, в котором размещается кабина солярия, диапазону от 18 до 24 °С?		пункт 4.7 СанПиН 2.1.2.2631-10
4.12	Позволяет ли отделка помещения, в котором размещается кабина солярия, проводить влажную уборку и дезинфекцию?		пункт 4.9 СанПиН 2.1.2.2631-10
4.13	Соблюдаются ли требования по замене ламп при нормативной выработке часов, указанных в техническом паспорте ламп?		пункт 4.8 СанПиН 2.1.2.2631-10
4.14	Имеется ли отметка в журнале о замене ламп?		пункт 4.8 СанПиН 2.1.2.2631-10
4.15	Доступна ли посетителям информация о замене ламп?		пункт 4.8 СанПиН 2.1.2.2631-10
4.16	Имеются ли документы, подтверждающие направление отработанных ламп в специализированные организации для их утилизации в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации?		пункт 4.8 СанПиН 2.1.2.2631-10
4.17	Обрабатываются ли все поверхности кабины солярия после каждого сеанса дезинфицирующими средствами?		пункт 4.10 СанПиН 2.1.2.2631-10
4.18	Предоставляются ли посетителям при использовании вертикального солярия одноразовые полотенца для выстилания кабины солярия или одноразовые тапочки?		пункт 4.10 СанПиН 2.1.2.2631-10
4.19	Проводится ли периодическая, по мере загрязнения, очистка вентиляционных		пункт 4.11 СанПиН 2.1.2.2631-10

	отверстий внутри аппарата солярия?		
4.20	Соответствуют ли уровни физических факторов, воздействующих на персонал и посетителей соляриев, гигиеническим нормативам?		пункт 4.12 СанПиН 2.1.2.2631-10
4.21	Превышает ли интенсивность ультрафиолетового излучения нормативные значения (1,9 Вт/м ² в диапазоне 280 - 315 нм и 10 Вт/м ² в диапазоне 315 - 400 нм)?		пункт 4.13 СанПиН 2.1.2.2631-10
4.22	Соблюдается ли запрет на ультрафиолетовое излучение в диапазоне 200 - 280 нм от изделий облучательного действия?		пункт 4.13 СанПиН 2.1.2.2631-10
4.23	Доводится ли до сведения посетителей информация:		пункт 4.14 СанПиН 2.1.2.2631-10
	- о необходимости внимательного ознакомления с инструкцией по инсоляции;		
	- о необходимости использования специальных очков;		
	- об обязательном определении времени экспозиции (сеанса) по таблице фототипов человека;		
	- о воздействии некоторых косметических средств и лекарственных препаратов на изменение чувствительности к ультрафиолетовому облучению и связанными с этим ограничениями;		
	- о соблюдении 48-часового интервала между двумя первыми сеансами;		
	- о канцерогенной опасности ультрафиолетового излучения;		
	- о запрете на посещение солярия лицами, не достигшими 18 лет;		
	- о необходимости консультации у врача для определения возможности принятия процедур инсоляции;		
	- о перечне заболеваний, при которых принятие данной процедуры ограничено или противопоказано?		
5. Требования к внутренней отделке помещений			

5.1	Используются ли для отделки помещений организации материалы, на которые имеются документы, подтверждающие безопасность данных материалов?		пункт 5.1 СанПиН 2.1.2.2631-10
5.2	Позволяют ли поверхности стен, потолков, наружная и внутренняя поверхность мебели проводить влажную уборку и обработку дезинфицирующими средствами?		пункт 5.2 СанПиН 2.1.2.2631-10
5.3	Позволяет ли покрытие полов в организации проводить влажную уборку с использованием моющих и дезинфицирующих средств?		пункт 5.3 СанПиН 2.1.2.2631-10
6. Требования к водоснабжению и канализации			
6.1	Имеется ли в организации централизованная система хозяйственно-питьевого водоснабжения, в том числе горячего, и канализации?		пункт 6.1 СанПиН 2.1.2.2631-10
6.2	Оборудованы ли помещения организации автономными системами водоснабжения и водоотведения при отсутствии централизованных систем?		пункт 6.3 СанПиН 2.1.2.2631-10
6.3	Оборудованы ли помещения организации при отсутствии централизованного горячего водоснабжения проточными и непроточными водонагревающими устройствами?		пункт 6.4 СанПиН 2.1.2.2631-10
6.4	Оборудованы ли производственные и санитарно-бытовые помещения стационарными санитарно-техническими приборами?		пункт 6.5 СанПиН 2.1.2.2631-10
7. Требования к микроклимату помещений и шуму			
7.1	Соответствуют ли параметры микроклимата в помещениях организации допустимым значениям с учетом периода года?		пункт 7.1, приложение 2 СанПиН 2.1.2.2631-10; глава II, приложения 4 и 5 СанПиН 2.2.4.3359-16
7.2	Оборудованы ли помещения организации общеобменной механической приточно-вытяжной вентиляцией?		пункт 7.4 СанПиН 2.1.2.2631-10
7.3	Предусмотрено ли проветривание или естественная вытяжная вентиляция в организациях, в которых количество рабочих мест составляет не более трех и		пункт 7.5 СанПиН 2.1.2.2631-10

	отсутствует общеобменная механическая приточно-вытяжная вентиляция?		
7.4	Оборудовано ли местной принудительной вытяжной вентиляцией рабочее место мастера по наращиванию ногтей?		пункт 7.6 СанПиН 2.1.2.2631-10
7.5	Обеспечено ли проведение планово-предупредительного ремонта всех вентиляционных установок в соответствии с рекомендациями фирмы-изготовителя, а также наличие паспортов на данные установки?		пункт 7.8 СанПиН 2.1.2.2631-10
7.6	Соответствуют ли уровни физических факторов на рабочих местах гигиеническим требованиям к микроклимату производственных помещений и санитарным нормам шума?		пункт 7.9 СанПиН 2.1.2.2631-10; главы II - III СанПиН 22.4.3359-16
8. Требования к искусственному и естественному освещению			
8.1	Соответствует ли гигиеническим нормативам освещенность на рабочих местах? (результаты лабораторных замеров)		пункт 8.1, приложение 4 СанПиН 2.1.2.2631-10
8.2	Соблюдается ли требования к видам ламп, используемых для общего и местного искусственного освещения производственных и вспомогательных помещений организации?		пункт 8.2 СанПиН 2.1.2.2631-10
8.3	Имеется ли комбинированное освещение (общее и местное) на рабочих местах маникюрных и педикюрных кабинетов, кабинетов декоративной косметики?		пункт 8.3 СанПиН 2.1.2.2631-10
9. Требования к содержанию помещений и организации санитарно-гигиенического и противоэпидемического режима работы			
9.1	Проводится ли дезинфекция, предстерилизационная очистка, стерилизация инструментов, изделий и расходных материалов?		пункты 9.2, 9.9, 9.16, 9.17, 9.19, 9.22, 9.23, 9.24, 9.18 СанПиН 2.1.2.2631-10
9.2	Соблюдаются ли режимы дезинфекции, предстерилизационной очистки, стерилизации инструментов, изделий и расходных материалов?		пункты 9.2, 9.9, 9.16, 9.17, 9.18, 9.19, 9.22, 9.23, 9.24 СанПиН 2.1.2.2631-10
9.3	Осуществляется ли не менее 2 раз в день влажная уборка помещений с		пункты 9.1, 9.4 СанПиН 2.1.2.2631-10

	использованием моющих и дезинфицирующих средств?		
9.4	Промаркирован ли уборочный инвентарь?		пункт 9.4 СанПиН 2.1.2.2631-10
9.5	Хранится ли уборочный инвентарь в специально выделенном помещении?		пункт 9.4 СанПиН 2.1.2.2631-10
9.6	Соблюдается ли порядок сбора, хранения и утилизации остриженных волос?		пункты 9.6, 10.2 СанПиН 2.1.2.2631-10
9.7	Имеется ли в наличии закрывающийся совок для сбора остриженных волос?		пункт 9.6 СанПиН 2.1.2.2631-10
9.8	Ведется ли учет дезинфекции и стерилизации инструментов в целях профилактики инфекций и заболеваний, в том числе парентеральных гепатитов, ВИЧ-инфекции, туберкулеза, грибковых заболеваний?		пункт 9.9 СанПиН 2.1.2.2631-10; глава XI СанПиН 3.1.1.2341-08 "Профилактика вирусного гепатита В" <46>; пункт 8.6 СП 3.1.5.2826-10
9.9	Соблюдается ли порядок раздельного хранения запаса чистого белья, использованного белья, парфюмерно-косметических, моющих и дезинфекционных средств?		пункт 9.10 СанПиН 2.1.2.2631-10
9.10	Соблюдается ли требование о хранении чистого белья на открытых стеллажах или на рабочих местах только в индивидуальной упаковке?		пункт 9.10 СанПиН 2.1.2.2631-10
9.11	Используются ли одноразовые шапочки, накидки, полотенца, салфетки, простыни для клиентов?		пункт 9.10 СанПиН 2.1.2.2631-10
9.12	Применяются ли пеньюары из синтетической ткани с одноразовыми подворотничками или с чистыми хлопчатобумажными салфетками?		пункт 9.10 СанПиН 2.1.2.2631-10
9.13	Производится ли стирка использованного белья и рабочей одежды централизованно?		пункт 9.12 СанПиН 2.1.2.2631-10
9.14	Хранится ли рабочая одежда персонала отдельно от его личной одежды?		пункт 9.12 СанПиН 2.1.2.2631-10
9.15	Имеются ли чистые индивидуальные салфетки или ватные тампоны для удаления остриженных волос в случае, если не используется дезинфицируемая после каждого клиента кисточка для их удаления?		пункт 9.13 СанПиН 2.1.2.2631-10
9.16	Заменяется ли после каждого клиента		пункт 9.14 СанПиН 2.1.2.2631-10

	тампон, применяемый для смачивания волос раствором при выполнении химической завивки?		
9.17	Осуществляется ли очистка и дезинфекция бывшего в употреблении инструментария после каждого клиента?		пункты 9.16, 9.17, 9.24, 9.15, 9.19 СанПиН 2.1.2.2631-10
9.18	Имеется ли в наличие для одного рабочего места не менее трех минимальных наборов типовых инструментов для оказания услуги?		пункт 9.21 СанПиН 2.1.2.2631-10
9.19	Проводится ли двухкратная протирка дезинфицирующим раствором электродов косметического оборудования и приборов?		пункт 9.23 СанПиН 2.1.2.2631-10
9.20	Осуществляется ли дезинфекция инструментов, используемых для манипуляций, при которых возможно повреждение кожных покровов (маникюр, педикюр, татуаж, пирсинг, пилинг, косметические услуги)?		пункт 9.24 СанПиН 2.1.2.2631-10
9.21	Имеется ли в наличии клеенчатый чехол или одноразовый чехол для подушки, подкладываемой под ногу при проведении педикюра?		пункт 9.18 СанПиН 2.1.2.2631-10
9.22	Используются ли одноразовые непромокаемые салфетки для каждого посетителя при выполнении маникюра, педикюра?		пункт 9.20 СанПиН 2.1.2.2631-10
9.23	Используется ли для стерилизации инструментов оборудование и материалы, на которые имеются документы, подтверждающие безопасность данных материалов и оборудования?		пункт 9.25 СанПиН 2.1.2.2631-10
9.24	Имеется ли в организации для повседневного контроля режима дезинфекции, предстелизационной очистки, стерилизации инструментов, используемых при маникюре, педикюре, работник, прошедший обучение?		пункт 9.26 СанПиН 2.1.2.2631-10
9.25	Применяются ли в организации дезинфекционные средства, прошедшие государственную регистрацию?		пункт 9.27 СанПиН 2.1.2.2631-10
9.26	Имеются ли закрывающиеся, промаркированные емкости для дезинфекции инструментария с указанием названия средства, его		пункт 9.28 СанПиН 2.1.2.2631-10

	концентрации, назначения, даты приготовления?		
9.27	Соблюдаются ли мероприятия по обеспечению безопасности труда в соответствии с инструкцией на применяемое дезинфекционное средство (работа в резиновых перчатках, приготовление растворов при необходимости, в специальных помещениях с механической или естественной приточно-вытяжной вентиляцией, либо в специально оборудованном месте)?		пункт 9.28 СанПин 2.1.2.2631-10
9.28	Обеспечен ли персонал организации специальной одеждой и средствами индивидуальной защиты?		пункт 9.29 СанПин 2.1.2.2631-10
9.29	Имеется ли в организации аптечка для оказания первой помощи?		пункт 9.30 СанПин 2.1.2.2631-10
9.30	Соблюдается ли требования к сбору и временному хранению отходов, люминесцентных ламп, ламп соляриев и бактерицидных ламп?		глава X СанПин 2.1.2.2631-10

_____ 20__ г.
(инициалы, фамилия, должность
представителя проверяемого
субъекта) (подпись) (дата)

_____ 20__ г.
(инициалы, фамилия, должность
должностного лица, проводящего
плановую проверку и заполняющего
проверочный лист) (подпись) (дата)

<40> Утверждены [постановлением](#) Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.05.2010 N 59, зарегистрированным Минюстом России 06.07.2010, регистрационный N 17694, с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.01.2014 N 4 (зарегистрировано Минюстом России 04.03.2014, регистрационный N 31499), от 10.06.2016 N 76 (зарегистрировано Минюстом России 22.06.2016 N 42606).

<41> Утвержден [Решением](#) Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 N 799 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза <http://www.tsouz.ru/>, 30.09.2011), с изменениями внесенными Решениями Коллегии Евразийской экономической комиссии от 22.06.2012 N 91 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза <http://www.tsouz.ru/>, 26.06.2012), от 23.08.2012 N 139 (официальный сайт Евразийской экономической комиссии <http://www.tsouz.ru/>, 23.08.2012), от 12.03.2014 N 42 (официальный сайт Евразийской экономической комиссии <http://www.eurasiancommission.org/>, 12.03.2014), от 18.08.2015 N 95 (официальный сайт Евразийского экономического союза <http://www.eaeunion.org/>, 20.08.2015), Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 02.12.2015 N 91 (официальный сайт Евразийского экономического союза <http://www.eaeunion.org/>, 25.01.2016), Решениями Коллегии Евразийской экономической комиссии от 17.05.2016 N 46 (официальный сайт Евразийского экономического

союза <http://www.eaeunion.org/>, 18.05.2016), от 29.08.2017 N 110 (официальный сайт Евразийского экономического союза <http://www.eaeunion.org/>, 31.08.2017).

<42> [Приказ](#) Минздрава России от 21.03.2014 N 125н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям" (зарегистрирован Минюстом России 25.04.2014, регистрационный N 32115, с изменениями внесенными приказами Минздрава России от 16.06.2016 N 370н (зарегистрирован в Минюсте России 04.07.2016, регистрационный N 42728), от 13.04.2017 N 175н (зарегистрирован в Минюсте России 17.05.2017, регистрационный N 46745).

<43> Утверждены [постановлением](#) Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 11.01.2011 N 1, зарегистрированным Минюстом России 24.03.2011, регистрационный N 20263, с изменениями внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 21.07.2016 N 95 (зарегистрировано Минюстом России 20.10.2016, регистрационный N 44101).

<44> [Приказ](#) Минздрава России от 29.06.2000 N 229 "О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций" (зарегистрирован Минюстом России 20.07.2000, регистрационный N 2321).

<45> Зарегистрирован Минюстом России 02.07.2014, регистрационный номер N 32938.

<46> Утверждены [постановлением](#) Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.02.2008 N 14, зарегистрированным Минюстом России 26.03.2008, регистрационный N 11411.