

Чек-лист уборки ресторана (НАССР)

Reefa

48 пунктов контроля · 7 зон · reefa.pl/checklisty

Объект: _____ Дата: _____ Проверил(а): _____

Частоты: **еженедельно** — минимум раз в неделю · **ежемесячно** — раз в месяц · **ежеквартально** — раз в 3 месяца

01 Кухня — рабочие поверхности и оборудование

- | | |
|---|--|
| ☐ Рабочие столы и доски вымыты и продезинфицированы — отдельно после работы с сырым мясом и яйцами
<small>Регл. (ЕС) 852/2004 прил. II — поверхности контакта с пищей</small> | после цикла работы |
| ☐ Ножи и мелкий инвентарь (лопатки, щипцы, гастрорюкзаки GN) вымыты, ополоснуты и продезинфицированы | после использования |
| ☐ Слайсер, овощерезка и миксер разобраны и очищены (лезвия, кожухи, рукоятки) | ежедневно |
| ☐ Мойки и участки мытья продуктов вымыты — отделены от раковин для рук
<small>852/2004 прил. II разд. I — отдельные раковины для мытья рук</small> | ежедневно |
| ☐ Плиты, жарочные поверхности и фритюрницы очищены; фритюрница — тщательно при замене масла | ежедневно |
| ☐ Камера пароконвектомата вымыта (моющая программа + уплотнители и направляющие) | ежедневно |
| ☐ Корпус вытяжки протёрт от жировой плёнки; жирославляющие фильтры обезжирены | корпус: ежедневно · фильтры: еженедельно |
| ☐ Стены и фартуки у рабочих мест вымыты пенным методом | еженедельно |
| ☐ Трапы и сливные решётки очищены и продезинфицированы | каждые 7–10 дней |

02 Склады и холодильное оборудование

- | | |
|---|-------------|
| ☐ Температуры холодильных (+2...+4°C) и морозильных ($\leq -18^{\circ}\text{C}$) камер сняты и внесены в журнал
<small>Мониторинг НАССР — журнал температур предъявляется Sanepid</small> | ежедневно |
| ☐ Внутренние поверхности холодильников вымыты и продезинфицированы: полки, направляющие, уплотнители дверей | еженедельно |
| ☐ Морозильники разморожены, вымыты и продезинфицированы | ежемесячно |
| ☐ Сроки годности и ротация FIFO/FEFO проверены, просроченные продукты удалены | ежедневно |
| ☐ Стеллажи и подтоварники вымыты; продукты — минимум 10–15 см над полом | еженедельно |
| ☐ Следы вредителей проверены визуально; станции мониторинга DDD (дератизация и дезинсекция) проверены по договору
<small>Договор и протоколы DDD — обязательно предъявляются при проверке</small> | ежедневно |

03 Моечная, уборочный инвентарь и отходы

- | | |
|--|------------------------------|
| ☐ Мусорные баки (с крышками) опорожнены; пищевые отходы вынесены за пределы производственной зоны | ежедневно / до заполнения |
| ☐ Контейнеры для отходов и место их хранения вымыты и продезинфицированы | еженедельно (био: ежедневно) |
| ☐ Посудомоечная машина очищена: фильтры, разбрызгиватели, камера; температура ополаскивания проверена | ежедневно |
| ☐ Пол и стены моечной вымыты, хозяйственная раковина продезинфицирована | ежедневно |
| ☐ Салфетки и мопы выстираны при мин. 60°C, инвентарь высушен (моп не стоит в грязной воде) | ежедневно |
| ☐ Цветовое кодирование соблюдается: красный — туалеты, жёлтый — раковины, зелёный — зона пищевых продуктов
<small>Отраслевой стандарт (не требование закона), рекомендуемый аудиторами HACCP</small> | постоянно |
| ☐ Жироуловитель очищен сервисной компанией, протокол сохранён | по договору (1–3 мес.) |

04 Зал ресторана и бар

- | | |
|---|------------------------------|
| ☐ Столы вымыты и продезинфицированы (столешница после каждого гостя; кромки, ножки и каркасы ежедневно) | после гостя / ежедневно |
| ☐ Контактные точки протёрты дезинфицирующим средством: ручки, поручни, терминалы, папки меню | ежедневно (2–3 р. в час пик) |
| ☐ Пол зала подметён и вымыт влажным способом | ежедневно |
| ☐ Бар очищен: стойка, краны розлива, каплесборники, барные холодильники, кофемашина (паровое сопло после каждого взбивания молока) | ежедневно |
| ☐ Остекление входа и двери без отпечатков ладоней | 2–3 р./нед. |
| ☐ Скатерти и салфетки сданы в стирку; детские стульчики вымыты и продезинфицированы | после использования |
| ☐ Подоконники, плинтусы, светильники и рамы картин протёрты от пыли | еженедельно |

05 Туалеты для гостей и персонала

- | | |
|--|------------------------|
| ☐ Унитазы, сиденья, писсуары, раковины и смесители вымыты и продезинфицированы (красный/жёлтый инвентарь) | мин. 2 р./день |
| ☐ Мыло, полотенца и бумага пополнены; лист контроля туалетов подписан с указанием времени
<small>Лист контроля туалетов — запись, предъявляемая при проверке Sanepid</small> | каждые 1–2 ч в час пик |
| ☐ Зеркала, дозаторы и сушилки вымыты | ежедневно |
| ☐ Пол туалетов вымыт и продезинфицирован | ежедневно |
| ☐ Плитка в зоне писсуаров и раковин вымыта | еженедельно |
| ☐ Гигиенические контейнеры опорожнены и продезинфицированы | ежедневно |

06 Бытовые помещения и гигиена персонала

- | | |
|--|-----------------------------------|
| ☐ Раковины для мытья рук исправны: горячая и холодная вода, мыло, одноразовые полотенца, инструкция мытья рук
<small>Регл. (ЕС) 852/2004 прил. II разд. I п. 4</small> | контроль ежедневно |
| ☐ Комната персонала убрана: стол, поверхности, мойка; холодильник сотрудников — внутри раз в неделю | ежедневно |
| ☐ Раздевалка: пол вымыт, шкафчики с разделением личной и рабочей одежды | ежедневно / шкафчики: еженедельно |
| ☐ Запас дезинфицирующих средств у рабочих мест и комплектность аптечки проверены | ежедневно |
| ☐ Рабочая одежда заменена / сдана в стирку | ежедневно |

07 Периодические работы и генеральная уборка

- | | |
|--|--------------------------|
| ☐ Стены и потолки кухни вымыты пенным/гелевым методом | ежемесячно |
| ☐ Пространства за оборудованием и под ним почищены (печи, холодильники, стеллажи, цоколи)
<small>Точка-ловушка № 1 при проверке — там скапливается жир и гнездятся вредители</small> | ежемесячно |
| ☐ Полы кухни отмыты машинным способом (швы, противоскользящее покрытие) | ежемесячно |
| ☐ Осветительные приборы и инсектицидные лампы вымыты, клеевые вкладыши заменены | ежемесячно |
| ☐ Вытяжка с каналами вытяжной вентиляции очищена специализированной компанией (протокол)
<small>Отраслевая рекомендация и требование страховщиков — единой законодательной периодичности нет</small> | 2 р./год |
| ☐ Визит DDD принят, план станций и протоколы обновлены | по договору |
| ☐ Окна, витрины и наружные вывески вымыты | ежеквартально |
| ☐ Посудомоечная машина и кофемашина очищены от накипи / умягчитель воды обслужен | ежемесячно–ежеквартально |

Аудит чистоты в общепите — 8 шагов перед проверкой Sanepid

1. Пройдите маршрут от чистого к грязному с чек-листом в руках, оценивая каждую зону ДА/НЕТ — и никогда наоборот (иначе переносите загрязнения в чистые зоны).
2. Тест белой салфетки на критических поверхностях: рабочий стол, уплотнитель холодильника, фильтр вытяжки, ножка стола в зале — жирный или серый след = не зачтено.
3. Сверьте журналы с фактическим состоянием: журнал мойки и дезинфекции, журнал температур, лист туалетов — записи со временем и подписью, без «дозаполнения» задним числом.
4. Проверьте химию: паспорта безопасности доступны, средства допущены к контакту с пищей, концентрации и время экспозиции соответствуют плану гигиены.
5. Проверьте цветовое кодирование: красный инвентарь только в туалетах, зелёный только в зоне пищевых продуктов; mopы чистые, высушенные, без запаха.
6. Проконтролируйте точки-ловушки: пространство за оборудованием и под ним, сливные решётки, уплотнители холодильников, нижние полки стеллажей — именно они выдают реальное качество сервиса.
7. Раз в месяц выполняйте объективное измерение: ATP-тест люминометром или контактные пластины с рабочих столов и досок; результат выше лимита = повторная мойка и дезинфекция.
8. Замкните контур качества: отклонения внесите в протокол с ответственным и сроком (24–48 ч), проведите повторную инспекцию и сохраните документацию для Sanepid.

Примечания: _____

Подпись: _____