Приложение № 1

к приказу ФМБА России

от 29.09.2017 № 193

**ФОРМА**

**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 Федерального медико-биологического агентства 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 Федерального медико-биологического агентства:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2. Проверочный лист утвержден приказом ФМБА России от 29.09.2017 № 193 «Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов), используемых должностными лицами Федерального медико-биологического агентства и его территориальных органов при проведении плановых проверок в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях (объектах) общественного питания, торговли, а также в парикмахерских, салонах красоты, соляриях».

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 Федерального медико-биологического агентства 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 Федерального медико-биологического агентства, 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:

| № | Вопросы, отражающие содержание обязательных требований | | | | Ответы на вопросы[[1]](#footnote-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 территориальные органы ФМБА россии о начале осуществления предпринимательской деятельности? | | | |  | статья 8 Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»[[2]](#footnote-2) (далее - Федеральный закон № 294-ФЗ) | | | |
| 1. **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, встроенно-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]](#footnote-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]](#footnote-4);  главы IV, VI СанПиН 2.1.2.2645-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях»[[5]](#footnote-5) (далее - СанПиН 2.1.2.2645-10) | | | |
| - уровней 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 продовольствен-ного 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 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»[[6]](#footnote-6) (далее - Федеральный закон № 15-ФЗ); приказ Минстроя России и Минздрава России от 28.11.2014 № 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]](#footnote-7) | | | |
| - на размещение на предприятии (объекте) общественного питания помещений под жилье; | | | |  |
| - на осуществление работ и услуг, не связанных с деятельностью данного предприятия (объекта) общественного питания; | | | |  |
| - 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: | | | |  | пункты 2.6, 9.13 СП 2.3.6.1079-01;  статья 16 технического регламента[[8]](#footnote-8);  СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»[[9]](#footnote-9) (далее - СанПиН 2.1.7.1322-03); СанПиН 2.1.7.1287-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы»[[10]](#footnote-10) (далее - СанПиН 2.1.7.1287-03);  пункты 1, 3, 5, 6, 9-18 Правил[[11]](#footnote-11); 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]](#footnote-12) (далее - СанПиН 3.5.2.3472-17) | | | |
| - по их сбору в раздельные 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? | | | |  |
| 1. **Требования к водоснабжению и канализации** | | | | | | | | | |
| 3.1 | Оборудовано ли предприятие (объект) общественного питания системами внутреннего водопровода и канализации? | | | |  | пункты 3.1, 16.3, 17.3  СП 2.3.6.1079-01;  статья 12 ТР ТС 021/2011 | | | |
| 3.2 | Соответствуют ли источники нецентрализованного водоснабжения (при их наличии) требованиям: | | | |  | пункты 3.1, 3.2 СП 2.3.6.1079-01;  СанПиН 2.1.4.1175-02 «Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников»[[13]](#footnote-13) (далее - СанПиН 2.1.4.1175-02) | | | |
| - по обустройству; | | | |  |
| - по качеству воды; | | | |  |
| - по обустройству зон санитарной охраны источника водоснабжения? | | | |  |
| 3.3 | Соответствует ли гигиеническим требованиям качество воды в системах водоснабжения: | | | |  | 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]](#footnote-14) (далее - СП 3.1.7.2616-10); 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. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»[[15]](#footnote-15) (далее - СанПиН 2.1.4.1074-01);  статья 12 ТР ТС 021/2011 | | | |
| - 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 целей, а также для обработки технологического оборудования, тары, инвентаря и помещений? | | | |  | пункт 3.4 СП 2.3.6.1079-01 | | | |
| 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 раздельных 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 производствен-ных 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 | | | |
| 1. **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]](#footnote-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]](#footnote-17) (далее - СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03);  глава Х 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 Х 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]](#footnote-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]](#footnote-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 № 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 | Определена ли периодичность проведения: | | | |  | пункты 6.4, 5.11 - 5.15 СП 2.3.6.1079-01;  подпункт 7 пункта 3 статьи 11  ТР ТС 021/2011 | | | |
| - уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений; | | | |  |
| - чистки, мойки и дезинфекции технологических оборудования и инвентаря; | | | |  |
| - влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств; | | | |  |
| - уборки обеденных столов; | | | |  |
| - генеральных уборок всех помещений? | | | |  |
| 5.8. | Есть ли в наличии отдельный инвентарь для уборки помещений, промаркирован-ный в зависимости от вида помещения, а также обеспечены ли условия хранения данного инвентаря и используемых для уборки моющих средств: | | | |  | пункт 5.13 СП 2.3.6.1079-01 | | | |
| - для производственных помещений; | | | |  |
| - для складских помещений; | | | |  |
| - для вспомогательных помещений; | | | |  |
| - для туалетов? | | | |  |
| 5.9 | Обеспечена ли защита от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых? | | | |  | пункты 12.1-12.3 СП 2.3.6.1079-01;  пункт 1 статьи 14 ТР ТС 021/2011;  главы I - III, V СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»[[20]](#footnote-20) (далее - 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 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»[[21]](#footnote-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 ΙV 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 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»[[22]](#footnote-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 россыпью на подносах? | | | |  | пункт 6.18 СП 2.3.6.1079-01 | | | |
| 6.14 | Соблюдается ли требование по ежедневной обработке кассет для столовых приборов? | | | |  | пункт 6.18 СП 2.3.6.1079-01 | | | |
| **7. Транспортировка, приём, хранение пищевой продукции** | | | | | | | | | |
| 7.1 | Осуществляется ли транспортирование пищевой продукции в условиях, обеспечивающих установленные изготовителем условия хранения, и исключающих её 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]](#footnote-23) (далее - СП 3.1.1.3108-13); приказ[[24]](#footnote-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]](#footnote-25) (далее - СП 3.1/3.2.3146-13);  статьи 1- 4, 9-11 Федерального  закона[[26]](#footnote-26); СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза»[[27]](#footnote-27) (далее - СП 3.2.3110-13); статьи 29, 34-36 Федерального закона[[28]](#footnote-28) | | | |
| - санитарную одежду (халат, рукавицы) (для водителей и грузчиков); | | | |  |
| - личную медицинскую книжку установленного [образца](consultantplus://offline/ref=30934CA006CFA1FA1D059559D1554C702D9032F820646B1DFCE2D9F90112DFF080615759E7AC3FG241G) 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 продукции? | | | |  | пункты 7, 8 статьи 17  ТР ТС 021/2011; пункт 7.9, 7.11 - 7.28  СП 2.3.6.1079-01; СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»[[29]](#footnote-29) (далее - СанПиН 2.3.2.1324-03) | | | |
| 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, исключающих встречные или перекрестные потоки: | | | |  | пункты 5.1, 6.3, 8.4 СП 2.3.6.1079-01;  подпункт 1 пункта 1 статьи 14 ТР ТС 021/2011 | | | |
| - 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  её 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? | | | |  | статьи 11, 29, 32 Федерального закона № 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]](#footnote-30) (далее - СП 1.1.1058-01); | | | |
| 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 контроля)? | | | |  | статьи 10, 11 ТР ТС 021/2011;  СП 1.1.1058-01 | | | |
| 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 использующихся 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 № 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]](#footnote-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 750C; | | | |  |
| - вторые блюда и гарниры – не ниже 650C; | | | |  |
| - холодные супы, напитки – не выше 140C? | | | |  |
| 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 мороженное 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 мероприятия, при проведении кейтерингового обслуживания (или организации питания по заказам потребителей вне предприятия (объекта) общественного питания)? | | | |  | пункт 9.7, глава XVIII  СП 2.3.6.1079-01 | | | |
| 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? | | | |  | ТР ТС 021/2011;  Федеральный закон от 22.12.2008 № 268-ФЗ «Технический регламент на табачную продукцию»[[32]](#footnote-32) (далее – Федеральный закон № 268-ФЗ); Федеральный закон[[33]](#footnote-33) (далее – Федеральный закон № 171-ФЗ);  Федеральный закон № 15-ФЗ | | | |
| **10. Личная гигиена персонала** | | | | | | | | | |
| 10.1 | Оборудованы ли производственные помещения: | | | |  | пункты 13.4, 13.6, 13.7 СП 2.3.6.1079-01; подпункты 3, 4 пункта 2 статьи 14 ТР ТС 021/2011 | | | |
| - 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? | | | |  | 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 | | | |
| 10.3 | Соблюдается ли запрет на прием пищи персоналом на рабочем месте? | | | |  | пункт 13.4 СП 2.3.6.1079-01 | | | |
| 10.4 | 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: | | | |  | пункт 7 статьи 11, пункт 11 статьи 17 ТР ТС 021/2011;  пункт 13.5 СП 2.3.6.1079-01;  пункт 10.7 СП 3.1.1.3108-13;  СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»[[34]](#footnote-34) (далее - СП 3.1.2.3114-13);  СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»[[35]](#footnote-35) (далее - СП 3.1.2.3109-13) | | | |
| - лиц, больных инфекционными заболеваниями; | | | |  |
| - лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями; | | | |  |
| - лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний; | | | |  |
| - лиц с подозрением на инфекционные заболевания? | | | |  |
| 10.5 | 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: | | | |  | пункт 7 статьи 11 ТР ТС 021/2011;  пункт 13.5 СП 2.3.6.1079-01; пункт 10.7 СП 3.1.1.3108-13; СП 3.1.2.3114-13; СП 3.1.2.3109-13 | | | |
| - осмотр открытых поверхностей тела  работников на наличие гнойничковых  заболеваний кожи; | | | |  |
| - опрос на наличие дисфункции желудочно-кишечной системы; | | | |  |
| - отстранение работников от работы при наличии признаков и симптомов заболеваний; | | | |  |
| - занесение результатов осмотра работников в специальный прошнурованный и с пронумерованными страницами журнал? | | | |  |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | |  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 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 [↑](#footnote-ref-1)
2. Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, № 52 (ч. 1), ст. 6249; 2017, № 18, ст. 2673 [↑](#footnote-ref-2)
3. Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.11.2001 № 31, зарегистрированным Минюстом России 07.12.2001, регистрационный № 3077, с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 03.04.2003 № 28 (зарегистрировано Минюстом России 23.04.2003, регистрационный № 4447), от 03.05.2007 № 25 (зарегистрировано Минюстом России 07.06.2007, регистрационный № 9614), от 29.12.2010 № 187 (зарегистрировано Минюстом России 17.03.2011, регистрационный № 20156), от 31.03.2011 № 29 (зарегистрировано Минюстом России 06.05.2011, регистрационный № 20690), от 10.06.2016 № 76 (зарегистрировано Минюстом России 22.06.2016, регистрационный № 42606) [↑](#footnote-ref-3)
4. Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 17.05.2001 № 14, зарегистрированным Минюстом России 18.05.2001, регистрационный № 2711 [↑](#footnote-ref-4)
5. Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.06.2010 № 64, зарегистрированным Минюстом России 15.07.2010, регистрационный № 17833, с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.12.2010 № 175 (зарегистрировано Минюстом России 28.02.2011, регистрационный № 19948) [↑](#footnote-ref-5)
6. Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 8, ст. 721; 2017, № 1 (часть I), ст. 12 [↑](#footnote-ref-6)
7. Зарегистрирован Минюстом России 09.04.2015, регистрационный № 36809 [↑](#footnote-ref-7)
8. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 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 № 129 (официальный сайт Евразийской экономической комиссии http://www.eurasiancommission.org/, 18.06.2013), от 10.06.2014 № 91 (Официальный сайт Евразийской экономической комиссии http://www.eurasiancommission.org/, 19.06.2014) (далее - ТР ТС 021/2011) [↑](#footnote-ref-8)
9. Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.04.2003 № 80, зарегистрированным Минюстом России 12.05.2003, регистрационный № 4526 [↑](#footnote-ref-9)
10. Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 17.04.2003 № 53, зарегистрированным Минюстом России 05.05.2003, регистрационный № 4500, с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 25.04.2007 № 20 (зарегистрировано Минюстом России 05.06.2007, регистрационный № 9598) [↑](#footnote-ref-10)
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 № 681 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2010, № 37, ст. 4695; 2013, № 40 (часть III), ст. 5086) (далее – Правила, утвержденные постановлением № 681) [↑](#footnote-ref-11)
12. Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 07.06.2017 № 83, зарегистрированным Минюстом России 27.09.2017, регистрационный № 48345 [↑](#footnote-ref-12)
13. Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 25.11.2002 № 40, зарегистрированным Минюстом России 20.12.2002, регистрационный № 4059 [↑](#footnote-ref-13)
14. Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.04.2010 № 36, зарегистрированным Минюстом России 08.06.2010, регистрационный № 17526, с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 21.01.2011 № 10 (зарегистрировано Минюстом России 14.03.2011, регистрационный № 20089) [↑](#footnote-ref-14)
15. Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.09.2001 № 24, зарегистрированным Минюстом России 31.10.2001, регистрационный № 3011, с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.04.2009 № 20 (зарегистрировано Минюстом России 05.05.2009, регистрационный № 13891), от 25.02.2010 № 10 (зарегистрировано Минюстом России 22.03.2010, регистрационный № 16679), от 28.06.2010 № 74 (зарегистрировано Минюстом России 30.07.2010, регистрационный № 18009) [↑](#footnote-ref-15)
16. Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 21.06.2016 № 81, зарегистрированным Минюстом России 08.08.2016, регистрационный № 43153 [↑](#footnote-ref-16)
17. Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.04.2003 № 34, зарегистрированным Минюстом России 23.04.2003, регистрационный № 4443, с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.03.2010 № 20 (зарегистрировано Минюстом России 08.04.2010, регистрационный № 16824) [↑](#footnote-ref-17)
18. Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.04.2003 № 76, зарегистрированным Минюстом России 19.05.2003, регистрационный № 4568, с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 24.12.2003 № 160 (зарегистрировано Минюстом России 22.01.2004, регистрационный № 5465), от 22.08.2006 № 24 (зарегистрировано Минюстом России 14.09.2006, регистрационный № 8248), от 30.07.2007 № 56 (зарегистрировано Минюстом России 06.09.2007, регистрационный № 10110), от 22.01.2009 № 3 (зарегистрировано Минюстом России 17.02.2009, регистрационный № 13378); от 03.09.2009 № 56 (зарегистрировано Минюстом России 13.10.2009, регистрационный № 15014), от 25.10.2010 № 137 (зарегистрировано Минюстом России 11.11.2010, регистрационный № 18939); от 12.07.2011 № 96 (зарегистрировано Минюстом России 28.09.2011, регистрационный номер 21913), от 16.09.2013 № 48 (зарегистрировано Минюстом России 15.10.2013, регистрационный № 30186), от 29.06.2017 № 91 (зарегистрировано Минюстом России 15.08.2017, регистрационный № 47777) [↑](#footnote-ref-18)
19. Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.12.2007 № 89, зарегистрированным Минюстом России 21.01.2008, регистрационный № 10920, с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.01.2009 № 2 (зарегистрировано Минюстом России 16.02.2009, регистрационный № 13345), от 03.09.2009 № 55 (зарегистрировано Минюстом России 13.10.2009, регистрационный № 15013), от 02.08.2010 № 94 (зарегистрировано Минюстом России 08.09.2010, регистрационный № 18385), от 15.11.2013 № 61 (зарегистрировано Минюстом России 24.12.2013, регистрационный № 30757), от 21.10.2016 № 161 (зарегистрировано Минюстом России 09.11.2016, регистрационный № 44278) [↑](#footnote-ref-19)
20. Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.09.2014 № 58, зарегистрированным Минюстом России 26.02.2015, регистрационный № 36212 [↑](#footnote-ref-20)
21. Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 09.06.2003 № 131, зарегистрированным Минюстом России 19.06.2003, регистрационный № 4757 [↑](#footnote-ref-21)
22. Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, № 26, ст. 3009; 2017, № 1 (часть I), ст. 27 [↑](#footnote-ref-22)
23. Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 09.10.2013 № 53, зарегистрированным Минюстом России 14.03.2014, регистрационный № 31602 [↑](#footnote-ref-23)
24. Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 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 № 22111, с изменениями, внесенными приказами Минздрава России от 15.05.2013 № 296н (зарегистрирован Минюстом России 03.07.2013, регистрационный № 28970), от 05.12.2014 № 801н (зарегистрирован Минюстом России 03.02.2015, регистрационный № 35848) (далее - приказ Минздравсоцразвития России № 302н) [↑](#footnote-ref-24)
25. Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 16.12.2013 № 65, зарегистрированным Минюстом России 16.04.2014, регистрационный № 32001 [↑](#footnote-ref-25)
26. Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (Собрание законодательства Российской Федерации,1998, № 38, ст. 4736; 2015, № 14, ст. 2008) (далее – Федеральный закон № 157-ФЗ) [↑](#footnote-ref-26)
27. Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.10.2013 № 57, зарегистрированным Минюстом России 20.01.2014, регистрационный № 31053 [↑](#footnote-ref-27)
28. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650; 2017, N 31 (часть I), ст. 4770) (далее - Федеральный закон № 52-ФЗ) [↑](#footnote-ref-28)
29. Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98, зарегистрированным Минюстом России 06.06.2003, регистрационный № 4654 [↑](#footnote-ref-29)
30. Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 № 18, зарегистрированным Минюстом России 30.10.2001, регистрационный № 3000, с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.03.2007 № 13 (зарегистрировано Минюстом России 26.04.2007, регистрационный № 9357) [↑](#footnote-ref-30)
31. Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.12.2013 № 73, зарегистрированным Минюстом России 18.04.2014, регистрационный № 32024, с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.03.2017 № 38 (зарегистрировано Минюстом России 11.04.2017, регистрационный № 46337) [↑](#footnote-ref-31)
32. Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, № 52 (ч. 1), ст. 6223 [↑](#footnote-ref-32)
33. Федеральный закон от 22.11.1995 № 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, № 48, ст. 4553; 2017, № 31 (часть I), ст. 4827) (далее – Федеральный закон № 171-ФЗ) [↑](#footnote-ref-33)
34. Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.10.2013 № 60, зарегистрированным Минюстом России 06.05.2014, регистрационный № 32182 [↑](#footnote-ref-34)
35. Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 09.10.2013 № 54, зарегистрированным Минюстом России 20.05.2014, регистрационный № 32331 [↑](#footnote-ref-35)