**АНКЕТА-ВОПРОСНИК**

проверка готовности предприятия для проведения сертификации услуг общественного питания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № пп. | Наименование | Наличие |
| 1 | Свидетельство о внесении в Единый государственный Реестр юридических лиц (индивидуальных предпринимателей) |  |
| 2 | Документы, подтверждающие соблюдение санитарно-гигиенических требований |  |
| 3 | Договоры с АИЛ на проведение периодических испытаний |  |
| 4 | График проведения санитарных дней |  |
| 5 | Санитарные книжки |  |
| 6 | Договор на проведения работ по дезинфекции и дератизации |  |
| 7 | Ассортиментный перечень блюд, изделий, напитков, утвержденный руководителем |  |
| 8 | Журнал здоровья |  |
| 9 | Санитарного паспорта на автотранспорт |  |
| 10 | Квалификационный состав работников предприятия |  |
| 11 | Должностные инструкции |  |
| 12 | План повышения квалификации |  |
| 13 | График аттестации |  |
| 14 | Договор с Энергонадзором |  |
| 15 | Протоколы замеров (сопротивление изоляции, заземление) |  |
| 16 | Метрологическое обеспечение производства: |  |
| 16.1 | график поверки средств измерения |  |
| 16.2 | обеспечение технологических процессов средствами измерений |  |
| 17 | Паспорта, аттестаты, свидетельства на оборудование, руководства по их эксплуатации |  |
| 18 | Инструкция об организации работ по охране труда на предприятии |  |
| 19 | Журнал инструктажа по технике безопасности |  |
| 20 | Договор на техническое обслуживание торгового оборудования |  |
| 21 | Договор и график вывоза мусора |  |
| 22 | Нормативная документация: сборники рецептур, технологические карты, технико-технологические карты, ГОСТ, ТУ, ОСТ, Правила оказания услуг общественного питания, СанПиН |  |
| 23 | Информация о пищевой и энергетической ценности блюд и изделий |  |
| 24 | Учет, хранение и внесение изменений в имеющуюся нормативную и технологическую документацию |  |
| 25 | Система контроля качества: |  |
| 25.1 | входной контроль сырья |  |
| 25.2 | сертификаты, декларации о соответствии, качественные удостоверения, накладные на сырье |  |
| 25.3 | перечень используемых документов, отражающих требования к приемке, хранению сырья |  |
| 25.4 | утвержденная программа производственного контроля |  |
| 25.5 | контроль качества кулинарной продукции, подготовленной к реализации, |  |
| 25.6 | организация процесса обслуживания |  |
| 25.7 | ведение учета претензий потребителей к качеству услуги (книги "отзывов и предложений") |  |

Руководитель предприятия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

подпись расшифровка подписи дата