**ЧЕК-ЛИСТ ТЕХНІЧНОГО СТАНУ ПРИМІЩЕННЯ**

*проводиться щомісяця*

*дата аудиту: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Питання**  | **Відповідь** |
| **так** | **ні** |
|  | **Вхідна група (з «чорного входу»):** - килимок та решітка для очищення взуття в наявності, чисті, непошкоджені- двері закриваються щільно- силіконові ламелі цілі, чисті | ++ |  |
|  |  |  |  |
|  | **Двері пластикові (вхід у виробничу зону)** закриваються плавно, не мають механічних пошкоджень, сколів, без пошкодження конструкції.- дверні ручки не бовтаються, не мають сколів, зазубрин- доводчик працює справно- дверний поріг без пошкоджень, без сколів, стійкий- силіконові ламелі цілі, чисті |  |  |
|  |  |  |  |
|  | Пошкодження стін у приміщеннях кухні відсутні |  |  |
|  | Двері щільно закриваються, не пошкоджені |  |  |
|  | Вікна не пошкоджені (скло ціле, сітки для захисту від комах цілі та чисті) |  |  |
|  | Пошкодження стелі та підвісних елементів відсутні, на стелі не накопичується волога та конденсат |  |  |
|  | **Підлога в кухні:** - без пошкоджень- стояча та зайва вода відсутня- каналізаційні стоки та трапи чисті, без засмічень, запаху каналізації не має - гумові килимки в наявності, чисті, під килимками відсутні бруд, вода, харчові залишки |  |  |
|  | Підключення електрообладнання безпечне (пошкоджень електропроводки на обладнанні немає) |  |  |
|  | Електрообладнання встановлене у постійних місцях використання |  |  |
|  | Накопичення матеріалів, обладнання та інвентарю, яке не використовується, що перешкоджає веденню технологічних процесів, очищенню та прибиранню відсутні |  |  |
|  | Піддони в місцях зберігання чисті та цілі, без бруду або плісняви |  |  |
|  |  |  |  |
|  | Розетки, вимикачі, дроти - без механічних пошкоджень, оголених дротів, слідів термічної руйнації.  |  |  |
|  | Світло має один колірний тон |  |  |
|  |  |  |  |
|  | Радіатори та труби без відколів, тріщин, вм'ятин, слідів іржі. механічних ушкоджень. |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

*\*- можуть бути перевірені і інші питання, у випадку якщо є підстави вважати що буде задіяний негативний вплив на безпечність харчового продукту.*

**Для записів** *– перелік питань, що потребують негайного вирішення:*

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

*Підпис: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*