Индивидуальный предприниматель
И. И. Иванов
объект: кафе «Ромашка», г. Тула

Чек-лист подготовки к проверке Роспотребнадзора

самопроверка перед плановым визитом инспектора

7 ноября 2026 г.

Проверка пройдена по чек-листу Роспотребнадзора для предприятий общественного питания. Отмечены вопросы, по которым ответ «нет» или документы не готовы.

1. Программа производственного контроля утверждена, действует в 2026 году, учитывает профиль объекта. — выполнено.

2. Договор на дезинсекцию, дератизацию и дезинфекцию действует, акты выполненных работ подписаны за весь период, журнал учёта заполнен без пропусков. — выполнено.

3. Договор на вывоз отходов действует, акты есть, журнал учёта отходов ведётся. — выполнено.

4. Медицинские книжки есть у всех сотрудников, отметки о медосмотре и гигиеническом обучении актуальны. — выполнено.

5. Журналы контроля температурного режима холодильников и бракеража готовой продукции заполняются ежедневно. — выполнено.

6. Уборочный инвентарь промаркирован, хранится отдельно, дезсредства учтены в журнале. — выполнено.

7. Помещения оборудованы системами холодного и горячего водоснабжения и водоотведения, контейнеры для отходов не переполнены. — выполнено.

8. Персонал проходит медосмотры, мероприятия по профилактике инфекционных болезней проводятся. — выполнено.

Ответственный за подготовку

Индивидуальный предприниматель

_____ / И. И. Иванов /

Образец с сайта nikexpert.ru