

## Чек-лист проверки работ подрядной организации, чьи работы будут проходить в производственных помещениях пищевых комбинатов.

Для проведения аудита работ подрядной организации проверяющий привлекает сотрудников профильных служб фабрики.

Периодичность проверки работ каждой подрядной организации – это период выполнения работы.

Проверку осуществляют комиссионной группой в составе: начальник участка, на котором проводятся работы; механик участка, представитель отдела пищевой безопасности, специалист отдела охраны труда и по пожарной безопасности, представитель подрядной организации. Чек лист от Заказчика подписывает один из членов комиссии.

По итогу проверки зафиксированные отклонения необходимо указать в графе комментариях.

### В случае получения Подрядчиком оценки:

- менее 15 баллов - приостановка работы до момента устранения критичных в работе замечаний
- 15-30 баллов - проведение внеплановой проверки через 2 недели
- более 30 баллов - требования соблюдаются. Следующая проверка через месяц
- 0 баллов - не соответствует, 0,5 баллов - частично соответствует, 1 - полное соответствие

Отчет по результатам проверки	
подрядной организации:	
Дата:	
Место проведения работ:	
Сотрудники, проводящие	
проверку:	

Визуальный пример можете изучить в приложении к чек-листу.

№	Критерий/показатель	Баллы	Комментарии
1	Имеются копии документов, подтверждающие обучение, проверки знаний по охране труда, техники безопасности, пожарной безопасности. Медицинские книжки на всех сотрудников с отметками для работы на пищевом предприятии предоставлены.		
2	Персонал квалифицирован и имеются соответствующие допуски, на выполняемые виды работ.		
3	Оформлены наряды-допуски (если требует вид работы) на выполняемые виды работ и предоставлены Заказчику.		
4	Отсутствуют у подрядчика: сотрудники с гнойными поражениями рук, кашлем, одышкой, насморком, температурой выше 37; сотрудники, которые в период выполнения работ ушли на больничный в связи с пищевым отравлением.		
5	Сотрудники находятся в сменной обуви, в бахилах (если это не противоречит технике безопасности)		<a href="#">Открыть</a>
6	Сотрудники в чистой спецодежде (в надлежащем виде, не рваной, не изношенной), без внешних карманов выше пояса, с персональной нашивкой на спецодежде, идентифицирующей их с Подрядчиком (логотип компании, цветовая гамма и т.п.)		<a href="#">Открыть</a>
7	Спецодежда персонала подрядчика достаточно закрытая, чтобы волосы, пот и перхоть не могли загрязнить пищевую продукцию (сырье) Заказчика.		
8	У сотрудников волосы полностью убраны под одноразовые шапочки, с набородниками (при наличии усов и/или бороды).		<a href="#">Открыть</a>
9	Ногти персонала коротко подстрижены, ногтевое ложе очищено, отсутствует лак на ногтях.		
10	На очках имеется специальное удерживающее устройство, либо очки отсутствуют.		<a href="#">Открыть</a>

11	Сотрудники владеют информацией как правильно посещать туалет.		
12	Подрядчик заполнил паспорт объекта и разместил на участке проведения работ.		<a href="#">Шаблон паспорта организации</a>
13	У сотрудников отсутствуют: Музыкальные плееры; проводные и беспроводные наушники; Часы; сережки; клипсы; цепочки; Религиозные ювелирные изделия (в том числе нательные крестики); Кольца и другие украшения.		
14	В спецодежде сотрудников отсутствуют: Булавки; иголки; Брошь; значки; Пуговицы; ключи; Пачки сигарет; Личные мобильные телефоны; Жевательная резинка.		
15	На месте выполнения работ Подрядчика отсутствуют: Продукты питания; Продукция, выпускаемая на линии заказчиком; Сумки; пакеты; Бутылки с водой; Посторонние предметы, не относящиеся к виду выполняемых работ. Личные вещи хранятся в комнате для персонала и не вступают в контакт с пищевой продукцией.		
16	Личные телефоны персонала Подрядчика: допускается 1 телефон с камерой у бригадира. У остального персонала Подрядчика кнопочные, без выхода в интернет. Предварительно осуществлена обработка телефонов дезинфицирующими средствами перед входом в производственные цеха. Телефоны не содержат фото/видео сотрудников, оборудования и территории Заказчика.		
17	Инструменты, материалы, технологическое оборудование Подрядчика НЕ касаются сырья, готовой пищевой продукции и оборудования Заказчика		<a href="#">Открыть</a>
18	Уборочный инвентарь, используемый Подрядчиком в достаточном количестве и пригодном состоянии.		<a href="#">Открыть</a>
19	Используемые в работе Подрядчиком материалы и оборудование одобрены сотрудниками службы безопасности компании Заказчика. Отсутствуют: канцелярский нож с отламывающимися лезвиями, стеклянные предметы, предметы из дерева, скотч.		<a href="#">Открыть</a>
20	Исключен риск загрязнения готовой продукции и сырья при выполнении работ. Выполняя операции с ручным инструментом (угловая шлифовальная машина и аналогичные виды инструментов), сварочные работы, применяются: решетки, ширмы, экраны.		<a href="#">Открыть</a> <a href="#">Открыть</a>
21	Все приборы и инструменты, используемые в работе, находятся в надлежащем состоянии, поверхности без сколов и трещин, чистые.		<a href="#">Открыть</a>
22	Отходы, образованные Подрядчиком, собираются им в мешки или на поддоны. Ежедневно по окончании работ мусор вывозится персоналом Подрядчика за пределы производственного цеха в отведенные места.		<a href="#">Открыть</a>
23	Персонал Подрядчиком, после окончания работ, проводит ежесменную уборку отведенной ему территории/помещения.		<a href="#">Открыть</a>
24	Персонал Подрядчика знает место и способ складирования материалов и оборудования на территории цеха в нерабочее время, отведенное ему Заказчиком		
25	Весь персонал Подрядчика прошел у Заказчика обучение по пищевой безопасности продукции, а также вводный инструктаж.		
26	Сотрудники Подрядчика используют перчатки при работе, если это не противоречит технике безопасности.		
27	Сотрудники Подрядчика знают риски, связанные с пищевой безопасностью, которые существуют при выполнении ими текущих работ и рассказать о применяемых мерах для их устранения.		
28	Применяемые персоналом Подрядчика СИЗ отвечают требованиям для безопасного выполнения работ и имеют опрятный внешний вид. Персонал используют СИЗ по прямому назначению.		
29	Персонал подрядчика не загромождает проходы, проезды Заказчика для свободного, перемещения (передвижения) транспорта и персонала.		<a href="#">Открыть</a>

30	При выполнении работ, персонал Подрядчика проверил, а также сам не нарушил изоляцию кабелей и проводов Заказчика, на месте выполнения работ отсутствуют скрутки и оголенные провода. На месте выполнения работ провода защищены от внешнего воздействия.		
31	При высотных работах используются: Страховочное оборудование; Каски с ремешками; Зона работ огорожена знаками и сигнальными лентами; Установлены леса и подмости. Персонал Подрядчика имеют допуски на выполнение высотных работ.		<a href="#">Открыть</a>
32	Сотрудники Подрядчика знают ближайший эвакуационный выход от места выполнения работ.		<a href="#">Открыть</a>
33	Персонал Подрядчика знает местонахождения ближайшего огнетушителя.		
34	На месте выполнения работ Подрядчика концевой выключатель и защитный кожух на отрезных станках исправны.		
35	Работы выполняются Подрядчиком с учетом требования безопасности: Подрядчику передана по акту территория (место) выполнения работы; По согласованию с Заказчиком отключено необходимое действующее оборудование Заказчика; Выполнено ограждение движущихся частей оборудования и опасных мест, токоведущих частей; Осуществлено Перекрытие колодцев.		
36	В месте выполнения работ вытяжная вентиляция исправна и включена во время загазованности/высокого содержания пыли участка.		
37	Используемые Подрядчиком Грузоподъемные приспособления исправны и имеют бирки. Подъемные средства зарегистрированы в Ростехнадзоре, застрахованы, как ОПО и имеют табличку с указанием рег. номера, зав. номера, грузоподъемность и отметку о ТО; Самовольное не используется спецтехника Заказчика.		
38	Чистота и порядок в помещениях для переодевания Подрядчика.		

Итого баллов: \_\_\_\_\_

Представитель Подрядчика: \_\_\_\_\_

Представитель Заказчика: \_\_\_\_\_