



ДЕПАРТАМЕНТ ИНСПЕКЦИОННЫХ УСЛУГ

РАССМОТРЕНИЕ ПЛАНА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

НАЗВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ _____

АДРЕС _____

ТИП ПРЕДПРИЯТИЯ _____ ВЛАДЕЛЕЦ БИЗНЕСА _____

НОВОЕ _____

МОДЕРНИЗИРОВАННОЕ _____ ДОМАШНИЙ АДРЕС _____

ЧИСЛО МЕСТ _____ ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО ПОРЦИЙ _____ НА

ВЫНОС _____ НОМЕР ТЕЛЕФОНА _____

ЗАВТРАК _____ ЛАНЧ _____ ОБЕД _____ ДНИ И ЧАСЫ РАБОТЫ _____

ДАТА НАЧАЛА СОЗДАНИЯ БИЗНЕСА _____ ДАТА ОТКРЫТИЯ БИЗНЕСА _____

САНИТАРНЫМ НОРМАМ ШТАТА (105 CMR 590.000 CMR - Кодекс нормативно-правовых актов штата Массачусетс) СООТВЕТСТВУЕТ _____ ДА _____ НЕТ _____ НАХОДИТСЯ НА РАССМОТРЕНИИ _____

СЕРТИФИЦИРОВАННЫЙ МЕНЕДЖЕР ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ И СЕРТИФИКАТЫ НА АЛЛЕРГЕНЫ (FC 2-102.11) (FC - Кодекс продуктов питания) _____ ДА _____ НЕТ _____

НАЗВАНИЕ _____ ЗОНИРОВАНИЕ/ВМЕСТИМОСТЬ/ УТВЕРЖДЕНИЯ CV (CV - Certificate of Variance - Сертификат изменения) (ДЕПАРТАМЕНТ СТРОИТЕЛЬСТВА И ЛИЦЕНЗИРОВАНИЯ) _____ ДА _____ НЕТ _____

НАХОДИТСЯ НА РАССМОТРЕНИИ _____

ИСПОЛЬЗУЕМЫЙ ОБЪЕКТ (*ДОЛЖЕН СООТВЕТСТВОВАТЬ СТРОИТЕЛЬНЫМ НОРМАМ И ПРАВИЛАМ)

ПРЕДОСТАВЛЕНО МЕНЮ FC 8-201.12

34 _____ 36A _____ 37 _____ ДРУГОЕ _____

ДА _____ НЕТ _____ НАХОДИТСЯ НА РАССМОТРЕНИИ _____ Н/П _____

ДА _____ НЕТ _____ Н/П _____

РАЗРАБОТАНЫ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

FC 3-603.11

(ДЛЯ СЫРЫХ И НЕДОВАРЕННЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ)

ГОТОВЫЕ К УПОТРЕБЛЕНИЮ ПОСЛЕ РАЗОГРЕВА _____ ХРАНЯЩИЕСЯ ХОЛОДНЫМИ / ГОРЯЧИМИ _____

ПРИГОТОВЛЯЕМЫЕ И ПОДАВАЕМЫЕ _____ ПРИГОТОВЛЯЕМЫЕ И ХРАНЯЩИЕСЯ ГОРЯЧИМИ / ХОЛОДНЫМИ _____

ХРАНЯЩИЕСЯ ГОТОВЫМИ, ХРАНЯЩИЕСЯ РАЗОГРЕТЫМИ, ХРАНЯЩИЕСЯ ОХЛАЖДЕННЫМИ, ПОВТОРНО

РАЗОГРЕВАЕМЫЕ _____ СЫРЫЕ ГОТОВЫЕ К УПОТРЕБЛЕНИЮ _____ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ ГОТОВКА ИЛИ ДРУГИЕ

ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ _____

ФИЗИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

КАФЕ НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ, ВНЕШНИЕ ПРОЕМЫ

ЗАЩИЩЕНЫ ОГРАЖДЕНИЕМ FC 6-202.15

ЗАКРЫТАЯ КУХНЯ, БЕЗ ДОСТУПА ПОСТОРОННИХ ЛИЦ FC 2-103.11

ДА _____ НЕТ _____ Н/П _____

ДА _____ НЕТ _____ Н/П _____

ОКНА И ДВЕРИ СНАБЖЕНЫ СЕТКОЙ FC 6-202.15

ЗОНЫ ПОДГОТОВКИ ПРОДУКТОВ И МЫТЬЯ ПОСУДЫ

РАСПОЛОЖЕНЫ В ПОДВАЛЕ (590.003) FC 3-305.12

ДА _____ НЕТ _____ КОНДИЦИОНЕР _____

ДА _____ НЕТ _____

ДА _____ НЕТ _____ НАХОДИТСЯ НА РАССМОТРЕНИИ _____ Н/П _____

ПРЕДСТАВЛЕН ОТЧЕТ ИНЖЕНЕРА-ЭКОЛОГА

ТИП МАТЕРИАЛА ОТДЕЛКИ ПОЛА ЗОНЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ FC 6-201.11

КВАРЦЕВАЯ ПЛИТКА _____ КЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТКА _____
ВИКТОРИАНСКАЯ ПЛИТКА _____ БЕТОН _____

ТИП МАТЕРИАЛА ОТДЕЛКИ СТЕН ЗОНЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ FC 6-201.11

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ _____ КЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТКА _____
СТЕКЛОПЛАСТИК _____ ГИПСОКАРТОН _____

ТИП МАТЕРИАЛА ОТДЕЛКИ ПОТОЛКА ЗОНЫ

ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ FC 6-201.11

ГИПСОКАРТОН _____ ВИНИЛОВОЕ ПОКРЫТИЕ _____
СТЕКЛОПЛАСТИК _____ МЕТАЛЛ _____

ЗАКРЫТЫЕ _____

ЭКРАНИРОВАННЫЕ СВЕТИЛЬНИКИ В ЗОНЕ

ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ FC 6-202.11

ДА _____ НЕТ _____ Н/П _____

ПРЕДУСМОТРЕН ТУАЛЕТ ДЛЯ СОТРУДНИКОВ FC 5-203.12

ДА _____ НЕТ _____ КОЛИЧЕСТВО _____

ПРЕДУСМОТРЕН ТУАЛЕТ ДЛЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ FC 5-203.12

ДА _____ НЕТ _____ КОЛИЧЕСТВО _____ Н/П _____

НАДЛЕЖАЩАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ FC 6-304.11 & (ДЕПАРТАМЕНТ СТРОИТЕЛЬСТВА)

ДА _____ НЕТ _____

ПРЕДУСМОТРЕНЫ РАЗДЕВАЛКИ/ШКАФЧИКИ ДЛЯ

ХРАНЕНИЯ FC 6-403.11 & 6-305.11

ДА _____ НЕТ _____ МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ _____

РАСПОЛОЖЕНИЕ ПОМЕЩЕНИЙ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ FC 3-305-07

ПОДВАЛ _____ 1 ЭТАЖ _____ 2 ЭТАЖ _____ ДРУГОЕ _____

ПОМЕЩЕНИЕ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ГОТОВЫХ ПРОДУКТОВ/УТВЕРЖДЕННЫЕ МЕСТА ХРАНЕНИЯ

ПРЕДУСМОТРЕНЫ ПРИПОДНЯТЫЕ СТЕЛЛАЖИ

FC 3-305.11, 305.12, 307.11

ДА _____ НЕТ _____

ТИП НАРУЖНОГО КОНТЕЙНЕРА (КОНТЕЙНЕРОВ)

ДЛЯ МУСОРА И ЖИРОВ FC 5-501.13-.17

ТИП ПОВЕРХНОСТИ, НА КОТОРОЙ РАСПОЛОЖЕН ОБЪЕКТ

FC 5-501.115

УПЛОТНИТЕЛЬ ОТХОДОВ _____ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ МУСОРА _____
ЗАЩИЩЕННЫЕ ОТ ПАРАЗИТОВ БОЧКИ _____

БЕТОН _____ АСФАЛЬТ _____ ДРУГОЕ _____

САНТЕХНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ МЫТЬЯ РУК И ПОСУДЫ

ОТДЕЛЬНАЯ РАКОВИНА ДЛЯ МЫТЬЯ РУК ПРЕДУСМОТРЕНА В ЗОНЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ /ЗОНЫ МЫТЬЯ

ПОСУДЫ/РАСФАСОВКИ FC 5-203.11

ДА ___ НЕТ ___ КОЛИЧЕСТВО ___ Н/П ___

МОЙКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ ПРЕДУСМОТРЕНА FC 3-302.15

ДА ___ НЕТ ___ КОЛИЧЕСТВО ___ Н/П ___

РАКОВИНА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ СНАБЖЕНА СЛИВНЫМИ БОРТАМИ FC 4-301.12

ДА ___ НЕТ ___ КОЛИЧЕСТВО ___ Н/П ___

(ТРЕБУЮТСЯ ТРИ (3) ОТДЕЛЕНИЯ)

НАДЛЕЖАЩЕЕ ХРАНЕНИЕ ЧИСТОГО И ЗАГРЯЗНЕННОГО ОБОРУДОВАНИЯ

ДА ___ НЕТ ___ Н/П ___

(Размер отделения для раковины)

УСТАНОВЛЕН УТВЕРЖДЕННЫЙ ОБРАТНЫЙ КЛАПАН FC 5-203.14

ДА ___ НЕТ ___ Н/П ___

ГЕРМЕТИЧНАЯ ХОЛОДНАЯ ПЛИТА ДЛЯ МОЕК БАРА, УТВЕРЖДЕННАЯ САНИТАРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ (NSF) FC 4-204.16

ДА ___ НЕТ ___ Н/П ___

МОЙКА ДЛЯ ШВАБР ПРЕДУСМОТРЕНА /ОТДЕЛЬНАЯ ИЛИ ЗАКРЫТАЯ FC 5-203.13

ДА ___ НЕТ ___ КОЛИЧЕСТВО ___

НАДЛЕЖАЩАЯ УТИЛИЗАЦИЯ СТОЧНЫХ ВОД, ДРЕНАЖ В ПОЛУ, МУСОРОПРОВОДЫ И Т.Д.

ДА ___ НЕТ ___

ХРАНИЛИЩЕ ХИМИКАТОВ FC 7-201.11

МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ _____

КОММЕРЧЕСКАЯ ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА

ВЫСОКАЯ ТЕМПЕРАТУРА _____

ПРЕДУСМОТРЕНА FC 4-501

ХИМИКАТЫ _____ Н/П _____

ИЗГОТОВИТЕЛЬ _____ нереверсивный термометр / тест-полоски

УСТАНОВЛЕНА СИГНАЛИЗАЦИЯ НИЗКОГО УРОВНЯ

ДА ___ НЕТ ___ Н/П ___

ДЕЗИНФЕКТАНТА, МОЮЩЕГО СРЕДСТВА FC 4-204.117

УСТАНОВЛЕН УТВЕРЖДЕННЫЙ ОБРАТНЫЙ КЛАПАН FC 5-203.14

ДА ___ НЕТ ___ Н/П ___

ПРЕДУСМОТРЕНО НАДЛЕЖАЩЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПОСУДЫ, СКАТЕРТЕЙ FC 4-903.11

ДА ___ НЕТ ___

ПРЕДУСМОТРЕНО ХРАНЕНИЕ ВСЕХ БУМАЖНЫХ, ОДНОРАЗОВЫХ ИЗДЕЛИЙ FC 4-903.11 & .12

ДА ___ НЕТ ___ Н/П ___

КУХОННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ/ОБОРУДОВАНИЕ

УТВЕРЖДЕНО НАЦИОНАЛЬНЫМ САНИТАРНЫМ ФОНДОМ (FC 4-205.10 & FC 4-201.11)

ДА ___ НЕТ ___

УСТАНОВЛЕНО ТАКИМ ОБРАЗОМ, ЧТОБЫ ПРИЛЕГАЮЩАЯ ЗОНА МОГЛА БЫТЬ ОЧИЩЕНА ПОД, ПОЗАДИ И МЕЖДУ КУХОННЫМ ОБОРУДОВАНИЕМ FC 4-402.11 & .12

ДА ___ НЕТ ___ Н/П ___

ПРЕДУСМОТРЕН КАМЕРНЫЙ ХОЛОДИЛЬНИК FC 4-301.11

ТРЕБУЕМЫЙ ОБЪЕМ = КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ X 0,085 + 60%

(РАЗМЕР ДЛИНА x ШИРИНА x ВЫСОТА) (ФУТ³) (КОЛИЧЕСТВО)

(КОНСУЛЬТАНТ ПО ХОЛОДИЛЬНОМУ ОБОРУДОВАНИЮ)

41° F/ NSF #7 СЕРТИФИЦИРОВАННОЕ ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ FC 3-501.16

(РАЗМЕР ДЛИНА x ШИРИНА x ВЫСОТА) (ФУТ³)

ДА ___ НЕТ ___

ПРЕДУСМОТРЕНА МОРОЗИЛЬНАЯ КАМЕРА FC 4-301.11

ТРЕБУЕМЫЙ ОБЪЕМ = КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ X 0,085 + 60%

(РАЗМЕР ДЛИНА x ШИРИНА x ВЫСОТА) (ФУТ³) (КОЛИЧЕСТВО)

ЛЬДОГЕНЕРАТОР FC 4-301.11 & 3-501.15

(РАЗМЕР ДЛИНА x ШИРИНА x ВЫСОТА) (ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ в фунтах)

ПРЕДУСМОТРЕНЫ ДРУГИЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ УСТАНОВКИ
ТРЕБУЕМЫЙ ОБЪЕМ = КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ X 0,085 FC4-301.11

(ОБЩИЙ ОБЪЕМ ФУТ³) (КОЛИЧЕСТВО)

(КОНСУЛЬТАНТ ПО ХОЛОДИЛЬНОМУ ОБОРУДОВАНИЮ)

41° F/ NSF #7 СЕРТИФИЦИРОВАННОЕ ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ FC 3-501.16

ДА ___ НЕТ ___

ПРЕДУСМОТРЕНЫ ДРУГИЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ УСТАНОВКИ

(ВСЕГО (ФУТ³) (КОЛИЧЕСТВО)

ПРЕДУСМОТРЕН СКОРОМОРОЗИЛЬНЫЙ ШКАФ **FC 3-501.15**
(ПРОЦЕДУРА ОХЛАЖДЕНИЯ УКАЗАННЫХ ПРОДУКТОВ, ТРЕБУЮЩИХ
КОНТРОЛЯ ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ ДЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ
ОТСУТСТВИИ ЛЬДА / СКОРОМОРОЗИЛЬНОГО ШКАФА)

***ТИП ПРЕДУСМОТРЕННОГО КУХОННОГО
ОБОРУДОВАНИЯ FC 4-301.11**

ПЛИТА _____ ^{ВСЕГО (ФУТ³)} _____ ^(КОЛИЧЕСТВО)
КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ _____
ГРИЛЬ _____ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ _____

***ДОЛЖНЫ СООТВЕТСТВОВАТЬ ТРЕБОВАНИЯМ ПО
ВЕНТИЛЯЦИИ СОГЛАСНО ОТДЕЛУ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ ГОРОДА БОСТОН (VFD) И FC 4-301.14 & 6-
202.12**

ФРИТЮРНИЦА _____ ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ _____
ЖАРОВНЯ _____ ШАШЛЫЧНИЦА _____
КОПТИЛЬНЯ _____
РИСОВАРКА _____ ПАРОВАРКА _____
КОФЕВАРКИ _____ ПРОЧЕЕ _____
Н/П _____

МАРМИТНАЯ СТОЙКА(И) ПРЕДУСМОТРЕНА (FC 4-301.11) ДА _____ НЕТ _____ КОЛИЧЕСТВО _____
Н/П _____ КОЛИЧЕСТВО ГОРЯЧИХ БЛЮД _____

ПРЕДУСМОТРЕНО ДРУГОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ГОРЯЧЕГО ХРАНЕНИЯ _____ (ТИП) _____ (КОЛИЧЕСТВО)

ПРЕДУСМОТРЕНЫ ТЕРМОМЕТРЫ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И _____ ДА _____ НЕТ _____
ОБОРУДОВАНИЯ **FC 4-302.12**

ПРЕДУСМОТРЕНА ЗАЩИТА САЛАТ-БАРА, БУФЕТА, СЫПУЧИХ _____ ДА _____ НЕТ _____
ПРОДУКТОВ ПРИ САМООБСЛУЖИВАНИИ **FC 3-306.11**

ТРЕБОВАНИЯ ПО АЛЛЕРГЕНАМ

ПРЕДУСМОТРЕНЫ ЗАЩИТНЫЕ ЭКРАНЫ ДЛЯ МЕСТ _____ ДА _____ НЕТ _____ Н/П _____
САМООБСЛУЖИВАНИЯ И САЛАТ-БАРОВ **3-306.11**

НАЛИЧИЕ СООТВЕТСТВУЮЩИХ УКАЗАТЕЛЕЙ/РАЗМЕЩЕНИЕ _____ ДА _____ НЕТ _____
ИНФОРМАЦИИ ОБ ИНГРЕДИЕНТАХ/АЛЛЕРГЕНАХ

ПРОВЕДЕНО ОБУЧЕНИЕ МЕРАМ ЗАЩИТЕ ОТ УДУШЕНИЯ _____ ДА _____ НЕТ _____
УТВЕРЖДЕННЫЕ САМОЗАКРЫВАЮЩИЕСЯ КОНТЕЙНЕРЫ ДЛЯ _____ ДА _____ НЕТ _____ Н/П _____
СЫПУЧИХ ПРОДУКТОВ

**ЗАЯВЛЕНИЕ: Я ПОДТВЕРЖДАЮ ПРАВИЛЬНОСТЬ ВЫШЕПРИВЕДЕННОЙ ИНФОРМАЦИИ И ПОНИМАЮ, ЧТО
ПРИ ВНЕСЕНИИ КАКИХ-ЛИБО ИЗМЕНЕНИЙ В ПЛАНЫ ИЛИ ПРИВЕДЕННУЮ ВЫШЕ ИНФОРМАЦИЮ БЕЗ
РАЗРЕШЕНИЯ ОТ ОТДЕЛА САНИТАРНОГО НАДЗОРА ДАННОЕ РАЗРЕШЕНИЕ МОЖЕТ БЫТЬ
АННУЛИРОВАНО.**

ПОДПИСЬ: _____ ИМЯ / ДОЛЖНОСТЬ ПЕЧАТНЫМИ БУКВАМИ: _____

ПРЕДВАРИТЕЛЬНО РАССМОТРЕЛ: _____ ДАТА _____
ДОЛЖНОСТЬ: _____

ОКОНЧАТЕЛЬНО УТВЕРДИЛ: _____ ДАТА _____
ДОЛЖНОСТЬ: _____

**УСЛОВИЯ. * Перед началом работы необходимо выполнить все требования строительных и пожарных норм
и правил, а также все другие лицензионные требования.**
