



ДЕПАРТАМЕНТ ИНСПЕКЦИОННЫХ УСЛУГ ГОРОДА БОСТОН

**РАССМОТРЕНИЕ ПЛАНА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ ПИЩИ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ (105 CMR 590.008)**

НАЗВАНИЕ БИЗНЕСА _____ ВЛАДЕЛЕЦ БИЗНЕСА _____

АДРЕС: _____

НОВЫЙ _____ МОДЕРНИЗИРОВАННЫЙ _____

НОМЕР ТЕЛЕФОНА _____ АДРЕС ЭЛ. ПОЧТЫ _____

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 ___ ИМЯ И ФАМИЛИЯ _____

ЗОНИРОВАНИЕ/ВМЕСТИМОСТЬ / УТВЕРЖДЕНИЯ
(ДЕПАРТАМЕНТ СТРОИТЕЛЬСТВА И ЛИЦЕНЗИРОВАНИЯ)
ОБЪЕКТ ЖИЛОГО НАЗНАЧЕНИЯ (*ДОЛЖЕН
СООТВЕТСТВОВАТЬ СТРОИТЕЛЬНЫМ НОРМАМ И
ПРАВИЛАМ)

ДА ___ НЕТ ___ НАХОДИТСЯ НА РАССМОТРЕНИИ ___

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ, ПОДЛЕЖАЩИХ ПРИГОТОВЛЕНИЮ -
ПРЕДОСТАВЛЕН FC 8-201.12 (FC - Кодекс продуктов питания)
ПОДТВЕРЖДЕНИЕ ДЛЯ ПРОДУКТОВ НЕ ТРЕБУЮЩИХ
КОНТРОЛЯ ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ ДЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ
(NON-TCS) - ПРЕДОСТАВЛЕНО FC
(ПРОДУКТЫ ДОЛЖНЫ СООТВЕТСТВОВАТЬ КРИТЕРИЯМ, КАК НЕ ТРЕБУЮЩИЕ КОНТРОЛЯ ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ)
СТАНДАРТИЗИРОВАННЫЙ РЕЦЕПТ(Ы) И
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ПРЕДОСТАВЛЕНЫ

ДА ___ НЕТ ___ НАХОДИТСЯ НА РАССМОТРЕНИИ ___

ДА ___ НЕТ ___ Н/П ___

ДА ___ НЕТ ___ НАХОДИТСЯ НА РАССМОТРЕНИИ ___

ФИЗИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ЗАВЕДЕНИЕ НЕ 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 ___
1 ЭТАЖ ___ 2 ЭТАЖ ___ ДРУГОЕ _____

ДА ___ НЕТ ___

ПРЕДСТАВЛЕН ОТЧЕТ ИНЖЕНЕРА-ЭКОЛОГА
ТИП МАТЕРИАЛА ОТДЕЛКИ ПОЛА ЗОНЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ПИЩИ FC 6-201.11

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

ТИП МАТЕРИАЛА ОТДЕЛКИ СТЕН ЗОНЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ПИЩИ FC 6-201.11

КВАРЦЕВАЯ ПЛИТКА ___ КЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТКА ___
ВИКТОРИАНСКАЯ ПЛИТКА ___ БЕТОН ___

ТИП МАТЕРИАЛА ОТДЕЛКИ ПОТОЛКА ЗОНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ FC 6-201.11

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ ___ КЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТКА ___
СТЕКЛОПЛАСТИК ___ ГИПСОКАРТОН ___

ЭКРАНИРОВАННЫЕ СВЕТИЛЬНИКИ В ЗОНЕ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ FC 6-202.11

ГИПСОКАРТОН ___ ВИНИЛОВОЕ ПОКРЫТИЕ ___
СТЕКЛОПЛАСТИК ___ МЕТАЛЛ ___ ЗАКРЫТЫЕ ___

ТУАЛЕТ, ОБОРУДОВАННЫЙ РАКОВИНОЙ ДЛЯ МЫТЬЯ РУК
FC 5-203.12

ДА ___ НЕТ ___ КОЛИЧЕСТВО ___

НАДЛЕЖАЩАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ FC 6-304.11 &
(ДЕПАРТАМЕНТ СТРОИТЕЛЬСТВА)
ПРЕДУСМОТРЕНЫ МЕСТА ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ЛИЧНЫХ ВЕЩЕЙ
FC 6-403.11 & 6-305.11

ДА ___ НЕТ ___

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

ДА ___ НЕТ ___ МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ _____

В ПОМЕЩЕНИИ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ГОТОВЫХ
ПРОДУКТОВ/УТВЕРЖДЕННЫЕ МЕСТА ХРАНЕНИЯ
ПРЕДУСМОТРЕНЫ ПРИПОДНЯТЫЕ СТЕЛЛАЖИ
FC 3-305.11, 305.12, 307.11

ПОДВАЛ ___ 1 ЭТАЖ ___ 2 ЭТАЖ ___ ДРУГОЕ _____

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 / ЗОНЕ
МЫТЬЯ ПОСУДЫ / ТУАЛЕТА FC 5-203.11

ДА ___ НЕТ ___ КОЛИЧЕСТВО ___ Н/П ___

МОЙКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ ПРЕДУСМОТРЕНА ДА ___ НЕТ ___ КОЛИЧЕСТВО ___ Н/П ___

FC 3-302.15

ТРЕХСЕКЦИОННАЯ РАКОВИНА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ ДА ___ НЕТ ___ КОЛИЧЕСТВО ___ Н/П ___

СНАБЖЕНА СЛИВНЫМИ БОРТАМИ FC 4-301.12

(ТРЕБУЮТСЯ МИНИМУМ ДВА (2) ОТДЕЛЕНИЯ; МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО БЕЗ ПРОМЫВКИ; ДЕЗИНФЕКТОР, ЕСЛИ ОГРАНИЧЕННАЯ ПАРТИЯ) _____

НАДЛЕЖАЩЕЕ ХРАНЕНИЕ ЧИСТОГО И ЗАГРЯЗНЕННОГО
ОБОРУДОВАНИЯ

ДА ___ НЕТ ___ Н/П ___

(Размер отделения для раковины)

ТИП ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЫ ПРЕДУСМОТРЕНА

КОММЕРЧЕСКАЯ ___ БЫТОВАЯ ___ Н/П ___

FC 4-501.114

ТЕМПЕРАТУРА МЫТЬЯ _____ ТЕМПЕРАТУРА

ИЗГОТОВИТЕЛЬ _____

ОКОНЧАТЕЛЬНОЙ ПРОМЫВКИ _____

УСТАНОВЛЕН УТВЕРЖДЕННЫЙ ОБРАТНЫЙ КЛАПАН FC 5-203.14

ДА ___ НЕТ ___ Н/П ___

УДАЛЕНИЕ ВОДЫ ИЗ ШВАБРЫ ПРЕДУСМОТРЕНО /ОТДЕЛЬНО FC 5-203.13

ДА ___ НЕТ ___

НАДЛЕЖАЩАЯ РАЗРЕШЕННАЯ УТИЛИЗАЦИЯ СТОЧНЫХ ВОД FC 5-403.11

ДА ___ НЕТ ___

ХРАНИЛИЩЕ ХИМИКАТОВ FC 7-201.11

МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ _____

РАССМОТРЕНИЕ ПЛАНА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ ПИЩИ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ (105 CMR 590.008) (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

ПРЕДУСМОТРЕНО НАДЛЕЖАЩЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ
ЧИСТОЙ/ЗАГРЯЗНЕННОЙ 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 ИЛИ ЭКВИВАЛЕНТНОЙ
ОРГАНИЗАЦИЕЙ (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 ___

ОТДЕЛЬНАЯ ДОСТАТОЧНАЯ ХОЛОДИЛЬНАЯ УСТАНОВКА (УСТАНОВКИ) ПРЕДУСМОТРЕНА FC 4-301.11

(Хранение ингредиентов из утвержденных источников, если они используются для производства продуктов питания, не относящихся к категории продуктов, требующих контроля времени и температуры для безопасности (TCS) - сохранение квитанций)

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

41° F/ NSF #7 СЕРТИФИЦИРОВАННОЕ ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ (NSF - Национальный санитарный фонд) FC 3-501.16

ДА ___ НЕТ ___

МОРОЗИЛЬНАЯ КАМЕРА ПРЕДУСМОТРЕНА FC 4-301.11

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

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ ОХЛАЖДЕННОМ/ГОРЯЧЕМ СОСТОЯНИИ НЕ ТРЕБУЕТСЯ ДЛЯ ПРОДУКТОВ, НЕ ТРЕБУЮЩИХ КОНТРОЛЯ ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ ДЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ (NON-TCS), ЗАЯВЛЕНО И ПРОВЕРЕНО

***ТИП ПРЕДУСМОТРЕННОГО ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ FC 4-301.11**

ПЛИТА _____ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ _____

ГРИЛЬ _____ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ _____

***ДОЛЖНЫ СООТВЕТСТВОВАТЬ ТРЕБОВАНИЯМ ПО ВЕНТИЛЯЦИИ СОГЛАСНО ОТДЕЛУ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ГОРОДА БОСТОН (BFD)**

ФРИТЮРНИЦА _____ ПЕЧЬ _____

И FC 4-301.14 & 6-202.12

ДРУГОЕ _____ Н/П _____

ПРЕДУСМОТРЕНЫ ТЕРМОМЕТРЫ ДЛЯ ОБОРУДОВАНИЯ FC 4-302.12

ДА ___ НЕТ ___

ЭТИКЕТКИ СООТВЕТСТВУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ К НАИМЕНОВАНИЮ И АДРЕСУ ПРЕДПРИЯТИЯ/НАЗВАНИЮ ПРОДУКТА/ИНГРЕДИЕНТАМ В ПОРЯДКЕ УБЫВАНИЯ ВЕСА/ЧИСТОГО ОБЪЕМА ИЛИ ВЕСА/АЛЛЕРГЕНОВ/ИНФОРМАЦИИ О ПИТАТЕЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВАХ, ЕСЛИ ПРИВЕДЕНА ЗАЯВЛЕНИЯ О ПОЛЕЗНОСТИ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ ДА ___ НЕТ ___

УТВЕРЖДЕННАЯ УПАКОВКА И ТАРА ДЛЯ КОНТАКТА С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ

ДА ___ НЕТ ___

ПОДГОТОВКА, ОБРАБОТКА, УПАКОВКА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ВЛАДЕЛЬЦЕМ РАЗРЕШЕНИЯ ИЛИ ПОД ЕГО КОНТРОЛЕМ FC 2-103.11 ПОДТВЕРДИТЬ _____

ЖИЛЫЕ ИЛИ СПАЛЬНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ, НЕ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ FC 6-202.111 ПОДТВЕРДИТЬ _____

ДЕТИ, МЛАДЕНЦЫ НЕ ДОПУСКАЮТСЯ В ПОМЕЩЕНИЕ ПРИ ПОДГОТОВКЕ, ОБРАБОТКЕ, УПАКОВКЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ FC 2-103.11 ПОДТВЕРДИТЬ _____

ДОМАШНИЕ ЖИВОТНЫЕ НЕ ДОПУСКАЮТСЯ НА КУХНЮ И В СКЛАДСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ 6-501.115 ПОДТВЕРДИТЬ _____

ВО ВСЕХ ПОМЕЩЕНИЯХ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ/ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ НЕТ ГРЫЗУНОВ, НАСЕКОМЫХ, ПАРАЗИТОВ FC 6-501.111 ПОДТВЕРДИТЬ _____

НЕ ДОПУСКАЕТСЯ НИКАКОЙ ДРУГОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРИ ПОДГОТОВКЕ, ОБРАБОТКЕ, УПАКОВКЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ FC 2-103.11, FC 4-803.13 ПОДТВЕРДИТЬ _____

БОЛЬНЫЕ ЛЮДИ НЕ УЧАСТВУЮТ В ПОДГОТОВКЕ, ОБРАБОТКЕ, УПАКОВКЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ FC2-201.11 ПОДТВЕРДИТЬ _____

**ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ РЕАЛИЗУЮТСЯ НЕПОСРЕДСТВЕННО ПОТРЕБИТЕЛЮ, А НЕ БИЗНЕСАМ
ДА _____ НЕТ _____**

***РАССМОТРЕНА ПРОДАЖА / ДОСТАВКА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ НЕПОСРЕДСТВЕННО ПОТРЕБИТЕЛЮ - ДЛЯ ПРОДАЖИ ЧЕРЕЗ ИНТЕРНЕТ ТРЕБУЕТСЯ НАЗВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ И НОМЕР РАЗРЕШЕНИЯ. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ РАЗРЕШЕНИЯ ТРЕБУЮТСЯ ДЛЯ ОПТОВОЙ ТОРГОВЛИ / ФЕРМЕРСКИХ РЫНКОВ И Т.Д.**

ЗАЯВЛЕНИЕ: Я ПОДТВЕРЖДАЮ ПРАВИЛЬНОСТЬ ВЫШЕПРИВЕДЕННОЙ ИНФОРМАЦИИ И ПОНИМАЮ, ЧТО ВНЕСЕНИЕ КАКИХ-ЛИБО ИЗМЕНЕНИЙ В ПЛАНЫ ИЛИ ПРИВЕДЕННУЮ ВЫШЕ ИНФОРМАЦИЮ БЕЗ РАЗРЕШЕНИЯ ОТ САНИТАРНОЙ ИНСПЕКЦИИ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К АННУЛИРОВАНИЮ ДАННОГО РАЗРЕШЕНИЯ.

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.

(4/9/21)