

**Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу
жөніндегі комиссиялардың(бракераждық комиссиялар)
мониторингті жүзеге асыруы бойынша
ұсынымдар**

1. Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссияның міндеттері:

- ас блогындағы, асханадағы жұмыстың ұйымдастырылуын;
- тамақ өнімдерінің сапасын, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру, сақтау шарттарын;
- өнімдерді өткізу мерзімдерін;
- тамақ дайындау сапасын;
- тамақтың балалардың негізгі тағамдық заттарға физиологиялық қажеттіліктеріне сәйкестігін;
- ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиена ережелерін сақтауын бақылау болып табылады.

2. Комиссия адалдық, құзыреттілік, парасаттылық, ашықтық қағидастарына сәйкес өз құзыретіне жатқызылған функцияларды орындайды.

3. Комиссия төрағасы білім беру ұйымының басшысы болып табылады.

Бракераждық комиссияның құрамы медицина қызметкерін, әкімшілік мүшелерін, өндіріс меңгерушісін, ата-аналар комитеті мен қамқоршылық кеңесінің өкілдерін міндетті түрде қоса отырып, білім беру ұйымы басшысының бұйрығымен бекітіледі.

Бракераждық комиссия мүшелерінің саны кемінде 7 адамды, оның ішінде осы мектептің ата-аналар қауымдастығының ішінен кемінде 3 адамды құрауы тиіс. Комиссияның жекелеген мүшелерінің болмауы оның қызметіне кедергі болмайды.

Комиссия құрамын жыл сайын жаңарту ұсынылады.

1. Комиссия қызметінің циклограммасы:

Күн сайын медицина қызметкері немесе жауапты тұлға:

- тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналына жазба енгізе отырып, дайын тағамдардың сапасына органолептикалық бағалау жүргізеді.

Комиссия күн сайын:

- пайдаланылатын тамақ өнімдерінің сапасына бақылауды жүзеге асырады (тамақ өнімдерінің сапасын растайтын құжаттардың көшірмелері жеке папкада сақталады);

- мәзірдің дұрыс жасалуын бақылауды жүзеге асырады;

- тамақтану сапасының мониторингі актісін ресімдей отырып, ас блогының қызметкерлеріне және (немесе) қызметті жеткізушіге алдын ала ескертусіз тамақтану сапасын тексеруді жүзеге асырады.

Тоқсан сайын комиссия жұмысының қорытындысы кейіннен олар білім беру ұйымының педагогикалық кеңесінде қарала және орта білім беру ұйымының интернет-ресурсында орналастырыла отырып, ақпарат түрінде ресімделеді.

Әр жылдың мамыр, қаңтар айларында комиссия қызметінің қорытындысы жалпы ата-аналар жиналысында қаралады.

Бракераждық комиссия:

- негізгі өнімдерді салу кезінде мезгілімен қатысуы;
- тамақ өнімдерінің сапасын, олардың сапасын куәландыратын құжаттардың болуын бақылауды жүзеге асыруы (осы құжаттардың ксерокөшірмелері бракераждық комиссияның төрағасында сақталады);
- тамақтардың шығуын, дайындалған тамақтану көлемінің бір реттік порция көлеміне және балалар санына сәйкестігін тексеруі;
- дайын тамақты органолептикалық бағалауды (оның түсін, иісін, дәмін, консистенциясын, қаттылығын, шырынын және т. б. анықтау) «Дайын өнімнің бракераж журналына» органолептикалық бағалау нәтижелерін енгізе отырып жүргізу әдістемесіне сәйкес жүргізуі, бағалауды комиссия мүшелерінің жеке қолдарымен растауы;
- бракераж жүргізу кезінде «Технологиялық карталарға» сәйкес тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау технологиясы мен сапасына қойылатын талаптарды басшылыққа алуы;
- өз функцияларын арнайы берілетін таза киімде (халатта, комбинезонда, бас киімде, аяқ киімде және т. б.) жүзеге асыруы қажет.

2. Бракераждық комиссия қызметінің нәтижесі:

1) көрсетілетін қызметті, тауарларды жеткізушілердің кінәсінен балалар, ересектер уланған жағдайда, Қазақстан Республикасының Кәсіпкерлік кодексіне сәйкес жүргізілген тексерулердің нәтижелері расталған кезде өнім берушімен Шартты дереу бұзу және өнім берушіні жосықсыз деп тану үшін сотқа талап-арыз жіберу;

2) бұзушылықтар анықталған кезде бракераждық комиссия:

- анықталған бұзушылықтар туралы қызметтерді, тауарларды жеткізушіні және білім беру ұйымының басшысын хабардар етеді;

- 1 (бір) жұмыс күні ішінде халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствосының аумақтық бөлімшелеріне жоспардан тыс тексеруге бастамашылық жасау мақсатында тексеру актісімен қоса анықталған бұзушылықтарды көрсете отырып, өтініш жолдайды;

- бұзушылықтарды жоюға 5 (бес) жұмыс күнін ұсынады.

3) бұзушылықтар қайта анықталған кезде бракераждық комиссия:

- қызметтерді, тауарларды жеткізушіні және білім беру ұйымының басшысын анықталған бұзушылықтар туралы хабардар етеді;

- 1 (бір) жұмыс күні ішінде халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствосының аумақтық бөлімшелеріне анықталған бұзушылықтарды көрсете отырып және жоспардан тыс тексеруге бастамашылық жасау мақсатында тексеру актісін қоса бере отырып, өтініш жібереді;

- «Халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласында тәуекел дәрежесін бағалау өлшем шарттарын және тексеру парақтарын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2017 жылғы 27 маусымдағы № 463 және Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2017 жылғы 20 шілдедегі № 285 бірлескен бұйрығына сәйкес өрескел бұзушылықтар анықталған халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы аумақтық органдардың жоспардан тыс қайта тексеру нәтижелерін алғаннан кейін 3 (үш) жұмыс күні ішінде шартты бұзу және жеткізушіні жосықсыз деп тану үшін сотқа талап арыз береді.

- сот шешіміне дейін тамақтану сапасын күнделікті бақылауды ұйымдастырады.

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссиялардың қызметін талдауды және оқушылардың тамақтануын тиімді ұйымдастыру бойынша шаралар қабылдауды білім беру саласындағы уәкілетті орган және Тамақтану сапасын бақылау жөніндегі ведомствоаралық сараптамалық топ жүзеге асырады.

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні _____

№ _____

Білім беру ұйымы _____

Қызметті жеткізуші (болған жағдайда) _____

Мынадай құрамдағы комиссия:

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

| Көрсеткіш | Талап етіледі | Сәйкес келеді | Сәйкес келмейді | Ескерту |
|---|---------------|---------------|-----------------|---------|
| Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы | | | | |
| Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары | | | | |
| Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі | | | | |
| Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы | | | | |
| Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау | | | | |
| Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс | | | | |
| Ауыз су режимін ұйымдастыру | | | | |
| Дайын өнімнің сапасы | | | | |
| Бақылаудағы тағамның болуы | | | | |
| Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті | | | | |
| Технологиялық картаға сәйкестігі | | | | |
| 10 порцияны бақылап өлшеу | | | | |
| 1 тағамды үлестіру желісі (мармит) | | | | |
| 2 тағамды үлестіру желісі (мармит) | | | | |
| 3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады) | | | | |
| Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады) | | | | |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау) | | | | |
| Тағамды дәрумендендіру | | | | |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | | | | |
| Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы | | | | |
| Тамақ ішуді ұйымдастыру | | | | |
| Отыратын орындар саны | | | | |
| Қол жуатын раковиналардың саны | | | | |
| Сабынның болуы | | | | |
| Кептіргіштердің болуы | | | | |
| Жиһаздың жағдайы | | | | |
| Үстелдерді өңдеуге арналған құрал | | | | |
| Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі | | | | |
| Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы | | | | |
| Асхананың санитариялық жай-күйі | | | | |
| Жинау мүкәммалы (таңбалау, жекесі ақталу орны) | | | | |
| Ас блогы үй-жайларының жай-күйі | | | | |
| «Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы | | | | |
| Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы | | | | |
| Су бұру жүйелерінің жарамдылығы | | | | |
| Жылу жүйелерінің жарамдылығы | | | | |
| Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы | | | | |
| Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы | | | | |
| Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы | | | | |

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| Жуу құралдарының болуы | | | | |
| Жууқұралдарынсақтаужәнетаңбалаушарттары (жекежабықыдыста) | | | | |
| Жууқұралдарынсақтау мерзімдерінсақтау | | | | |
| Жууқұралдарына сертификаттардың болуы | | | | |
| Тамаққалдықтарын жинауға арналғаныдыстың болуы | | | | |
| Тамаққалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты ытаңбалау | | | | |
| Тамаққалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты) | | | | |
| Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау | | | | |
| Тазалау кестесінің болуы | | | | |
| Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау | | | | |
| Қоймалар | | | | |
| Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждардасақтау | | | | |
| Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы | | | | |
| Тауар көршілестігін сақтау | | | | |
| Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы | | | | |
| Көкөністерді және шіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтардасақтау | | | | |
| Қоймалардың санитарлық жағдайы | | | | |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | | | | |
| Тоңазытқыштар | | | | |
| Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау | | | | |
| Термометрлердің болуы | | | | |
| Тауар көршілестігін сақтау | | | | |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| Тамақөнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы | | | | |
| Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы | | | | |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | | | | |
| Тәуліктік сынама ларды сақтау шарттары мен дұрыстығы | | | | |
| Ет цехы | | | | |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау | | | | |
| Санитарлық жағдайы | | | | |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | | | | |
| Көкөніс цехы | | | | |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау | | | | |
| Санитарлық жағдайы | | | | |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | | | | |
| Ұн цехы | | | | |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау | | | | |
| Санитарлық жағдайы | | | | |
| Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы | | | | |
| Нан цехы | | | | |
| Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау | | | | |
| Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сіркесуыерітіндісінің болуы | | | | |
| Нан үгіндісін жинауға арналғаныдыс пен щетканың болуы | | | | |
| Санитарлық жағдайы | | | | |
| Тыйым салынған өнімдердің болуы | | | | |
| Пісіру цехы | | | | |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| Жабдықтар мен мүкәммалдытаңбалау | | | | |
| Электр жабдықтарыныңжарамдылығыжәнежай-күйі | | | | |
| Жергетұйықтаудыңболуы, резеңкекілемшелердіңболуы | | | | |
| Механикалықжелдетудіңжай-күйі | | | | |
| Санитарлық жағдайы | | | | |
| Тыйымсалынғантағамдар мен өнімдердідайындаудың, сатудыңжәнепайдаланудыңболуы | | | | |
| Персоналдыңқолжууыжәнекептіруі үшін жағдайлардыңболуы. Асханақызметкерлерініңжекежәнеөндірістікгигиенасынсақтау | | | | |
| Жұмыртқалардысақтаужәнепайдалану | | | | |
| Сапа мен қауіпсіздіктікүәландыратынқұжаттардыңболуы | | | | |
| Жұмыртқанысақтаушарттары | | | | |
| Жұмыртқаныжууғажәнеөңдеугеарналғантаңбасы бар сыйымдылық | | | | |
| Жұмыртқажууғаарналғанқұрал | | | | |
| Бактерицидтішамныңболуы | | | | |
| Буфет | | | | |
| Мөрменнемесеқолменрасталғансатылатын буфет өнімдеріассортиментініңтізбесі (прайс-парақ) | | | | |
| Бағабелгілерініңболуы | | | | |
| Сақтаушарттарынсақтау | | | | |
| Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау | | | | |
| Санитарлықжағдайы | | | | |
| Тыйымсалынғантағамдар мен өнімдердідайындаудың, сатудыңжәнепайдаланудыңболуы | | | | |
| Құжаттар | | | | |
| Тамақөнімдерінжеткізушілермен жасалғаншарттар | | | | |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізугер ұқсат беру) | | | | |
| Сертификаттар, сәйкестіктуралы декларациялар | | | | |
| Түскен өнімді өткізу мерзімі | | | | |
| Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі | | | | |
| Тағам дайындаудың технологиялық карталары | | | | |
| Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы | | | | |
| «С-дәрумендендіру» журналы | | | | |
| Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасына рганолептикалық бағалау журналы | | | | |
| _____ ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы | | | | |
| Жұмыс орында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы | | | | |
| Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және жаралардың болуы | | | | |
| «Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы | | | | |
| Толық тазалау жүргізу журналы | | | | |
| Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы | | | | |
| Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы | | | | |
| Тұрмыстық бөлме | | | | |
| Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы | | | | |
| Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы | | | | |
| Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы | | | | |
| Душ бөлмесі, ванна бөлмесі | | | | |
| Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, | | | | |

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істейме) | | | | |
| Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы | | | | |
| Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы | | | | |
| Дезинфекциялық құралдардың, ілеспек заттардың болуы. Оларды сақтау шарттары. | | | | |
| Москит торының болуы | | | | |
| Жиыны | | | | |

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Комиссияның қолдары:

Өнім беруші _____ (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде)
және/немесе жауапты аспаз _____ (білім _____ беру
ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты _____
(қолы)

**Рекомендации
по осуществлению мониторинга
комиссиями по мониторингу качества питания
(бракеражных комиссий)**

1. Задачами комиссии по мониторингу качества питания являются контроль за:

- организацией работы на пищеблоке, в столовой;
- качеством продуктов питания, условиями их транспортировки, доставки, разгрузки, хранения;
- сроками реализации продуктов;
- качеством приготовления пищи;
- соответствием пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

2. Комиссия выполняет отнесенные к ее компетенции функции согласно принципам добросовестности, компетентности, разумности, честности и прозрачности.

3. Председателем комиссии является руководитель организации образования.

Состав бракеражной комиссии утверждается приказом руководителя организации образования с обязательным включением медицинского работника, членов администрации, заведующего производством, представителей родительского комитета и попечительского совета.

Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 7 человек, в том числе не менее 3-х человек из числа родительской общественности данной школы. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности.

Рекомендуется ежегодное обновление состава комиссии.

4. Циклограмма деятельности комиссии:

Ежедневно медицинский работник или ответственное лицо:

- проводит органолептическую оценку качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий.

Еженедельно Комиссия:

- осуществляет контроль за качеством используемых продуктов питания (копии документов, подтверждающих качество продуктов питания, хранятся в отдельной папке);
- осуществляет контроль за правильностью составления меню;

- осуществляет проверки качества питания без предварительного предупреждения работников пищеблока и (или) поставщика услуги с оформлением акта мониторинга качества питания.

Ежеквартально итоги работы комиссии оформляются в виде информации с последующим их рассмотрением на педагогическом совете организации образования и размещением на интернет-ресурсе организации среднего образования.

В мае, январе месяцах каждого года итоги деятельности комиссии рассматриваются на общем родительском собрании.

Бракеражной комиссии необходимо:

- периодически присутствовать при закладке основных продуктов;
- осуществлять контроль за качеством продуктов питания, наличием документов, удостоверяющих их качество (ксерокопии данных документов хранятся у председателя бракеражной комиссии);
- проверять выход блюд, соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи (определять ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.) в соответствии с методикой проведения с занесением результатов органолептической оценки в «Журнал бракеража готовой продукции», заверять оценку личными подписями членов комиссии;
- руководствоваться требованиями к технологии и качеству приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с «Технологическими картами» при проведении бракеража;
- осуществлять свои функции в специально выдаваемой чистой одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т.п.).

5. Результатом деятельности бракеражной комиссии является:

1) незамедлительное расторжение Договора с поставщиком в случае отравления детей, взрослых по вине поставщиков услуги, товаров, при подтверждении результатами проведенных проверок согласно Предпринимательскому Кодексу Республики Казахстан и направление искового заявления в суд для признания поставщика недобросовестным;

2) при выявлении нарушений бракеражная комиссия:

- ставит в известность поставщика услуги, товаров и руководителя организации образования о выявленных нарушениях;
- направляет в течение 1 (одного) рабочего дня в территориальные подразделения ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения обращение с указанием выявленных нарушений с приложением акта проверки с целью инициирования внеплановой проверки;
- предоставляет 5 (пять) рабочих дней на устранение нарушений;

3) при повторном выявлении нарушений, бракеражная комиссия:

- ставит в известность поставщика услуги, товаров (при наличии) и руководителя организации образования о выявленных нарушениях;

- направляет в течение 1 (одного) рабочего дня в территориальные подразделения ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения обращение с указанием выявленных нарушений и приложением акта проверки с целью инициирования внеплановой проверки;

- в течение 3 (трех) рабочих дней после получения результатов повторной внеплановой проверки территориальных подразделений ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения с выявленными грубыми нарушениями, утвержденным совместным приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 27 июня 2017 года № 463 и Министра национальной экономики Республики Казахстан от 20 июля 2017 года № 285 «Об утверждении критериев оценки степени риска и проверочных листов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения» подает на действующего поставщика иск в суд для расторжения договора и признания его недобросовестным поставщиком;

- организует ежедневный контроль качества питания до решения суда.

Анализ деятельности комиссий по мониторингу за качеством питания и принятие мер по эффективной организации питания школьников осуществляется уполномоченным органом в области образования и Межведомственной экспертной группой по контролю за качеством питания.

АКТ мониторинга качества питания

Дата _____

№ _____

Организация образования _____

Поставщик услуги (при наличии) _____

Комиссия в составе:

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

| Показатель | Требуется | Соответствует | Не соответствует | Примечание |
|---|-----------|---------------|------------------|------------|
| Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям | | | | |
| Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки | | | | |
| Соответствие ежедневного меню перспективному меню | | | | |
| Соблюдение графика работы столовой | | | | |
| Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам | | | | |
| Наличие утвержденного прайса на свободное меню | | | | |
| Организация питьевого режима | | | | |
| Качество готовой продукции | | | | |
| Наличие контрольного блюда | | | | |
| Органолептические свойства приготовленной продукции | | | | |
| Соответствие технологической карте | | | | |
| Контрольное взвешивание 10 порций | | | | |

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо | | | | |
| Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо | | | | |
| Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде) | | | | |
| Состояние разносов (запрещено использование влажных) | | | | |
| Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх) | | | | |
| Витаминация блюда | | | | |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | | | |
| Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием | | | | |
| Организация приема пищи | | | | |
| Количество посадочных мест | | | | |
| Количество раковин для мытья рук | | | | |
| Наличие мыла | | | | |
| Наличие сушилок | | | | |
| Состояние мебели | | | | |
| Средства для обработки столов | | | | |
| Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов | | | | |
| Достаточность и наличие запасного комплекта посуды | | | | |
| Санитарное состояние столовой | | | | |
| Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения) | | | | |
| Состояние помещений пищеблока | | | | |
| Наличие вывески «Правила мытья | | | | |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| посуды» | | | | |
| Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей | | | | |
| Исправность систем водоотведения | | | | |
| Исправность систем отопления | | | | |
| Исправность систем освещения | | | | |
| Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением | | | | |
| Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды | | | | |
| Наличие моющих средств | | | | |
| Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде) | | | | |
| Соблюдение сроков хранения моющих средств | | | | |
| Наличие сертификатов на моющие средства | | | | |
| Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов | | | | |
| Маркировка емкости для сбора пищевых отходов | | | | |
| Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный) | | | | |
| Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды | | | | |
| Наличие графика уборки | | | | |
| Соблюдение условий хранения продуктов | | | | |

| Склады | | | | |
|---|--|--|--|--|
| Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах | | | | |
| Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гидрометра на складе | | | | |
| Соблюдение товарного соседства | | | | |
| Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания | | | | |
| Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах | | | | |
| Санитарное состояние складов | | | | |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | | | |
| Холодильники | | | | |
| Маркировка о предназначении холодильного оборудования | | | | |
| Наличие термометров | | | | |
| Соблюдение товарного соседства | | | | |
| Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания | | | | |
| Санитарное состояние холодильного оборудования | | | | |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | | | |
| Условия и правильность хранения суточных проб | | | | |
| Мясной цех | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | | | | |
| Санитарное состояние | | | | |

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | | | |
| Овощной цех | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | | | | |
| Санитарное состояние | | | | |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | | | |
| Мучной цех | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | | | | |
| Санитарное состояние | | | | |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | | | |
| Хлебный цех | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | | | | |
| Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба | | | | |
| Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба | | | | |
| Санитарное состояние | | | | |
| Наличие запрещенных продуктов | | | | |
| Варочный цех | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | | | | |
| Исправность и состояние электрооборудования | | | | |
| Наличие заземления, наличие резиновых ковриков | | | | |
| Состояние механической вентиляции (вытяжки) | | | | |
| Санитарное состояние | | | | |

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | | | |
| Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой | | | | |
| Хранение и использование яиц | | | | |
| Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность | | | | |
| Условия хранения яиц | | | | |
| Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц | | | | |
| Средство для мытья яиц | | | | |
| Наличие бактерицидной лампы | | | | |
| Буфет | | | | |
| Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью | | | | |
| Наличие ценников | | | | |
| Соблюдение условий хранения | | | | |
| Соблюдение условий и сроков реализации | | | | |
| Санитарное состояние | | | | |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | | | |
| Документы | | | | |
| Договора с поставщиками продуктов питания | | | | |
| Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт | | | | |
| Сертификаты, декларации о соответствии | | | | |
| Срок реализации поступившей продукции | | | | |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам | | | | |
| Технологические карты приготовления блюд | | | | |
| Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов | | | | |
| Журнал «С-витаминации» | | | | |
| Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий | | | | |
| Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за ____месяц ____г. | | | | |
| Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения | | | | |
| Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм | | | | |
| Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока | | | | |
| Журнал проведения генеральных уборок | | | | |
| Журнал регистрации температурного режима холодильников | | | | |
| Наличие программы производственного контроля | | | | |
| Бытовая комната | | | | |
| Наличие запасных комплектов специальной одежды | | | | |
| Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников | | | | |
| Наличие шкафа для хранения специальной одежды | | | | |
| Душевая комната, санузел | | | | |
| Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды) | | | | |

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки | | | | |
| Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки | | | | |
| Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения. | | | | |
| Наличие москитной сетки | | | | |
| Итого | | | | |

В результате проверки установлено:

Подписи комиссии:

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организацией образования) ознакомлен _____ (подпись)