

План
проведення внутрішнього контролю (верифікації)
дієвості системи НАССР на харчоблоці
комунального закладу «Гімназія «Інтелект» Кропивницької міської ради»

№ з/п	Складові внутрішнього аудиту (верифікації)	Питання на які потрібно отримати відповіді під час внутрішнього аудиту (верифікації)
1	Планування виробничих та допоміжних приміщень	- Перевірка (уточнення) планування потоків руху персоналу та продуктів на предмет перехресного забруднення. - Вплив навколишнього середовища на безпечність продуктів
2	Приміщення харчоблоку, обладнання та технічне обслуговування. стан комунікацій.	- Стан облаштування харчоблоку та їдальні. - Стан обладнання харчоблоку, його обслуговування. - Проведення повірок(калібрування) обладнання. - Стан вентиляцій, водопостачання, водовідведення та освітлення виробничих зон.
3	Чистота поверхонь, процедури прибирання приміщень	- Використання миючих засобів, їхнє зберігання. - Частота та графік прибирання. - Зберігання інвентаря для прибирання.
4	Здоров'я та гігієна персоналу	- Ведення медичних книжок. - Проведення гігієнічного навчання та підвищення кваліфікації. - Відвідування туалету, миття рук, використання спецодягу.
5	Поводження з відходами	- Накопичення відходів, утилізація відходів. - Контроль за відходами.
6	Контроль шкідників	- Запобігання проникненню шкідників на територію потужності. - Засоби профілактики та боротьби зі шкідниками.
7	Контроль постачальників	- Вхідний контроль харчових продуктів.
8	Належне поведження з сирими і готовими продуктами/продукцією	- Наявність строків зберігання харчових продуктів. - Зберігання проб. - Зберігання сирих продуктів. - Реалізація готової продукції. - Товарне сусідство сирих продуктів/продукції.

9	Дотримання технологічних процесів	- Наявність технологічних карток. - Наявність блок-схем технологічних процесів та їхнє дотримання. - Наявність аналізу та карток небезпечних чинників (мікробіологічні, фізичні, хімічні). - Наявність опису визначення ККТ та встановлення критичних меж для заходів по контролю ККТ. - Наявність опису коригувальних дій для ККТ.
10	Дотримання натуральних норм харчування	- Дотримання принципів організації харчування в закладі освіти. - Дотримання чотиритижневого меню. - Звітна документація про виконання норм харчування.
11	Наявність документів та дотримання умов зберігання продуктів харчування в укрітті	- Наявність сертифікатів на воду та боксів для продуктів харчування.
12	Ведення обліково-звітної документації з організації харчування	- Наявність супровідних документів, що підтверджують походження, безпечність, якість і відповідність вимогам продуктів харчування. - Наявність і ведення документації на харчоблоці та в їдальні (журнали, графіки, меню-розклад, технологічні картки, примірник чотиритижневого меню, щоденне меню тощо).