

## Отчет о проведении внутренних проверок

МАДОУ детский сад №119	<b>ОТЧЁТ №_1__</b> о результатах внутренней проверки системы безопасности пищевой продукции	УТВЕРЖДАЮ Заведующий МАДОУ детский сад №119 О. В. Миронова 25.01.2022 г.
Объект проверки: Пищеблок 1 корпус		Дата проверки: 25.01.2022 г.
Процессы системы качества, подлежащие проверке: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приемка сырья</li> <li>- Хранение сырья</li> <li>- Обработка сырья</li> <li>- Производство готового продукта/ Выбор технологии</li> <li>- Технологическая обработка</li> <li>- Смешивание ингредиентов</li> <li>- Термическая обработка</li> <li>- Добавление ингредиентов, не требующих обработки</li> <li>- Подготовка готового продукта к раздаче</li> <li>- Мойка</li> <li>- Утилизация отходов</li> </ul>		
Документы системы качества, подлежащие проверке: <ul style="list-style-type: none"> <li>ДП «Внутренние проверки»</li> <li>ДП «Управление несоответствующей продукцией»</li> <li>Положение о группе ХАССП</li> <li>Положение о руководителе группы ХАССП</li> <li>Программа производственного контроля</li> <li>Блок-схема технологических процессов</li> <li>ДП «Прослеживаемость»</li> <li>ДП «Предотвращение перекрестных загрязнений между сырьём, упаковочными материалами и готовой продукцией»</li> <li>ДП «Входной контроль»</li> <li>ДП «Корректирующие действия»</li> <li>ДП «Личная гигиена персонала»</li> <li>ДП «Хранение»</li> <li>Схема потоков сырья и готовой продукции</li> <li>Схема передвижения персонала</li> <li>План ХАССП</li> <li>Перечень потенциальных опасностей</li> </ul>		
Результаты проверки (выявленные несоответствия): <ul style="list-style-type: none"> <li>Приемка и хранение сырья проходит по установленному порядку.</li> <li>Личная гигиена сотрудниками соблюдается.</li> <li>ККТ не требуют изменений, документация по входному контролю и хранению ведется.</li> <li>Технологическая обработка сырья выполняется в соответствии с требованиями.</li> <li>Нарушений технологии производства кулинарных изделий не выявлено.</li> </ul>		
Рекомендации по улучшению: <ul style="list-style-type: none"> <li>Удерживать работу персонала на должном уровне, не допускать отклонений в работе, не допускать нарушений правил личной гигиены.</li> </ul>		