

Отчет о проведении внутренних проверок

МАДОУ детский сад №119	ОТЧЁТ №_1__ о результатах внутренней проверки системы безопасности пищевой продукции	УТВЕРЖДАЮ Заведующий МАДОУ детский сад №119 О. В. Миронова 25.01.2022 г.
Объект проверки: Пищеблок 2 корпус		Дата проверки: 25.01.2022 г.
Процессы системы качества, подлежащие проверке: <ul style="list-style-type: none"> - Приемка сырья - Хранение сырья - Обработка сырья - Производство готового продукта/ Выбор технологии - Технологическая обработка - Смешивание ингредиентов - Термическая обработка - Добавление ингредиентов, не требующих обработки - Подготовка готового продукта к раздаче - Мойка - Утилизация отходов 		
Документы системы качества, подлежащие проверке: <ul style="list-style-type: none"> ДП «Внутренние проверки» ДП «Управление несоответствующей продукцией» Положение о группе ХАССП Положение о руководителе группы ХАССП Программа производственного контроля Блок-схема технологических процессов ДП «Прослеживаемость» ДП «Предотвращение перекрестных загрязнений между сырьём, упаковочными материалами и готовой продукцией» ДП «Входной контроль» ДП «Корректирующие действия» ДП «Личная гигиена персонала» ДП «Хранение» Схема потоков сырья и готовой продукции Схема передвижения персонала План ХАССП Перечень потенциальных опасностей 		
Результаты проверки (выявленные несоответствия): <ul style="list-style-type: none"> Приемка, хранение и выдача сырья проходит по установленному порядку. Сотрудниками соблюдается личная гигиена. ККТ не требуют изменений, документация по входному контролю и хранению ведется. В соответствии с требованиями выполняется технологическая обработка сырья. Технология производства кулинарных изделий соблюдается. 		
Рекомендации по улучшению: <p style="margin-top: 10px;">Не допускать отклонений в работе, не допускать нарушений правил личной гигиены, удерживать работу персонала на должном уровне.</p>		

Ответственный за проверку ФИО Обушная К.И.

