

Форма отчёта о проведении внутренних проверок

МАДОУ «Детский сад №119»	ОТЧЁТ № 2 о результатах внутренней проверки системы безопасности пищевой продукции	УТВЕРЖДАЮ Заведующий МАДОУ детский сад №119 Т.В. Орехова « <u>26</u> » <u>02</u> 2026г.
Объект проверки: <u>пищеблок</u>		Дата проверки: <u>26.02.2026</u>
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 ДП «Управление аллергенами» План ХАССП Перечень потенциальных опасностей 		
Результаты проверки (выявленные несоответствия): не выявлены <ul style="list-style-type: none"> - Хранение сырья проходит по установленному порядку - Не качественной продукции не обнаружено - Перекрестного загрязнения между сырьем и готовой продукцией не обнаружено - Личная гигиена персонала соблюдается 		
Рекомендации по улучшению: <ul style="list-style-type: none"> Удерживать ситуацию по всем показателям в норме, не допускать отклонений Своевременно заполнять графики ежедневной уборки производственных помещений 		

Ответственный за проверку ФИО Сивкова Я.С.

