


<p>МАДОУ «Детский сад №119»</p>	<p>ОТЧЁТ № 3 о результатах внутренней проверки системы безопасности пищевой продукции</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Заведующий МАДОУ детский сад №119 Т.В. Орехова « 31 » марта 2026г.</p> 
<p>Объект проверки: пищеблок ул. Павла Шаманова, 19</p>		<p>Дата проверки: 31.03.2026</p>
<p>Процессы системы качества, подлежащие проверке:</p> <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 		
<p>Документы системы качества, подлежащие проверке:</p> <p>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</p>		
<p>Результаты проверки (выявленные несоответствия): не выявлены</p> <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 		
<p>Рекомендации по улучшению:</p> <p>Удерживать ситуацию по всем показателям в норме, не допускать отклонений. Следить за сроками годности антисептиков для рук, обновить надписи на уборочном инвентаре</p>		

Ответственный за проверку ФИО Сивкова Я.С.

