

МАДОУ «Детский сад №119»	ОТЧЁТ № 7 о результатах внутренней проверки системы безопасности пищевой продукции	УТВЕРЖДАЮ И.о.Заведующего МАДОУ «Детский сад №119» А.Ф. Сашкова «<u>30</u>» <u>07</u> 2026г. 
Объект проверки: пищеблок ул. Павла Шаманова, 19		Дата проверки: 30.07.2026
Процессы системы качества, подлежащие проверке: - 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: 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 - Хранение сырья и готовой продукции -без нарушений - Не качественной продукции не обнаружено -Перекрестного загрязнения между сырьем и готовой продукцией не обнаружено -Личная гигиена персонала соблюдается		
Рекомендации по улучшению: Удерживать ситуацию по всем показателям в норме, не допускать отклонений.		

Ответственный за проверку ФИО Сивкова Я.С.

