



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ ЦРР- детский сад № 33

«Золушка». Ишимбайский район РБ

А.Н. Горайнова

План проведения контрольных мероприятий

ККТ	Процесс	Угроза	Критическое пред.	Мониторинг			Коррекция (действия при отклонениях)	Записи	Процедуры: вопросы на контроле, периодичность проверок
				Что проверяется	Каким образом	Как часто	Проверяющее лицо		
№01 Заявка и поступление продукции	/01-список аккредитованных поставщиков	Ф,Х, М, А – поступление некачественной продукции	Наличие поставщика сырья / продукции в списке	Товарные накладные	Сравнением данных о поставщике со списком	По мере поступления	Повар	Повар: в случае отказа – нет, иначе занесение информации в журнал контроля	Выборочная проверка документов. РБПП один раз в месяц, внутренний аудит.
	/02 – комплект документов	Ф,Х, М, А – поступление некачественной продукции	Наличие / отсутствие	Сертификаты качества, паспорта качества, декларации качества	Сверка соответствия информации в накладных с информацией в сопроводительных документах и с маркировкой на сырье	По мере поступления	Повар	Повар: в случае отказа – нет, иначе занесение информации в журнал контроля	Выборочная проверка документов. РБПП один раз в месяц, внутренний аудит.

№ 02 – условия хранения и транспортировки (склад)	/03 – контроль ПДК	Ф,Х, М, А – поступление некачественной продукции	По видам (см И – 03 – 09)	Сертификаты качества, паспорта качества, декларации качества	Сравнение заявленных показателей с рекомми-ыми	По мере поступления	Повар	отказать в разгрузке сырья, продукции, сообщить технологу. технолог: провести расследование инцидента, принять решение о дальнейшем сотрудничестве с данным поставщиком. сообщить заведующей.	Повар: в случае отказа – нет, иначе занесение информации в журнал контроля	Выборочная проверка документов. РБП один раз в месяц, внутренний аудит.
	/01 температура в морозильных камерах – 18С°	М – вероятность развития патогенных микроорганизмов	Не выше - 18С°	Температура в морозильных камерах	Сверкой показателей термометров	Каждый день в начале смены с регистрацией периодиче-ски в течении дня.	Повар	Повар: промаркеровать «разморожено», сообщить технологу, выполнить его указания. Технолог: принять решение о дальнейшей переработке /утилизации. сообщить директору.	Каждую смену в температурном журнале	Раз в месяц ст. мед. внутренние аудиты
	/02 в холодильнике +2 - +4 С°	М – вероятность развития патогенных микроорганизмов	Не выше +2 - +4С°	Температура в холодильнике	Сверкой показателей термометров		Повар		Каждую смену в температурном журнале	Раз в месяц ст. мед. внутренние аудиты