

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ детский сад № 31
«Алёнушка» комбинированного вида
г. Ишимбая МР Ишимбайский район РБ
Т.В. Брайцева



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				
№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	Кладовщик	Кладовщик: отказать в разгрузке сырья, продукции, сообщить технологу проверить актуальность списка	Кладовщик: 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	Кладовщик	Кладовщик: отказать в разгрузке сырья, продукции, сообщить технологу. технолог: провести расследование инцидента, принять решение о дальнейшем сотрудничестве с данным поставщиком. сообщить заведующей.	Кладовщик: в случае отказа – нет, иначе занесение информации в журнал контроля	Выборочная проверка документов. РБПП один раз в месяц, внутренний аудит.

	/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 рекоммендациями	По мере поступления	Кладовщик	отказать в разгрузке сырья, продукции, сообщить технологу. технолог: провести расследование инцидента, принять решение о дальнейшем сотрудничестве с данным поставщиком. сообщить заведующей.	Кладовщик: 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)	/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 периодически в течении дня.	Кладовщик	Кладовщик: 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		Кладовщик		Каждую смену в температурном журнале	Раз в месяц ст. мед. внутренние аудиты