

**Краевое государственное бюджетное учреждение социального обслуживания
«Комплексный центр социального обслуживания населения «Краснотуранский»**

ОТЧЁТ

о результатах внутренней проверки (аудита) системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов в отделении временного проживания для граждан пожилого возраста и инвалидов от 31.01.2023 г.

Рабочей группой ХАССП в составе:

Директора КГБУ СО «КЦСОН «Краснотуранский»	Н.Н.Бычкова
Заместитель директора	Г.В.Паули
Заместитель директора	Н.В.Мужайло

проведена проверка системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов в отделении временного проживания для граждан пожилого возраста и инвалидов

Объект проверки: пищеблок , документация программы ХАССП

Цель проверки : степени соответствия имеющейся системы управления качеством пищевых продуктов на соответствие принципам ХАССП (ГОСТ Р 51705 , 1 - 2001 в КГБУ СО «КЦСОН «Краснотуранский» , утверждённой Приказом от 15.07.2022 № 187-пр

Область проверки :

1. Подтверждение адекватности и актуализации процессов производства и работы оборудования ;
2. Проверка существующих и потенциально возможных контрольных критических точек;
3. Проверка выполнения контроля ККТ;
4. Проверка наличия и актуальности документов системы ХАССП;
5. Проверка соблюдения всех записей , касаемых системы ХАССП;
6. Программа производственного контроля

Методы проверки:

Наблюдение в реальном времени, опрос персонала и анализ документации . для определения фактического внедрения в систему ХАССП всех процедур и функций , которые изначально предусмотрены планом ХАССП.

Рабочая группа ХАССП в составе:

Директора КГБУ СО «КЦСОН «Краснотуранский»	Н.Н.Бычкова
Заместитель директора	Г.В.Паули
Заместитель директора	Н.В.Мужайло

Результаты проверки:

В процессе внутренней проверки (аудита) выявлено следующее:

1. В КГБУ СО КЦСОН «Краснотуранский» создана рабочая группа ХАССП в составе директора Бычковой Н.Н. и заместителей директора Паули Г.В., Даар Т.С., Мужайло Н.В. (Приказом от 15.07.2022 № 187-пр).
2. Все сотрудники отделения временного проживания для граждан пожилого возраста и инвалидов ознакомлены с ГОСТ Р 51705.1-2001 Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП и Политикой под роспись
3. В отделении имеются технологические карты , находятся в актуальном состоянии
4. Информация о сырье, используемом на производстве задокументирована посредством составления спецификации при организации тендеров на продукцию и заключении договоров с поставщиком, а так же ведением журнала входного контроля поступающего сырья. Журнал ведётся и заполняется заведующей складом своевременно.
5. Работники пищеблока (повар, кухонный работник) обеспечены специальной одеждой , средствами индивидуальной защиты (масками, перчатками, шапочками)
6. Все продукты на момент проверки имеют сертификаты соответствия , соблюдено товарное соседство. Продукты хранятся при соответствующей температуре. Не качественных продуктов не выявлено. Хлебобулочные изделия хранятся в специальном проветриваемом контейнере.
7. Кухонный инвентарь , посуда промаркированы , хранятся в соответствии с требованиями СанПиН. Посуда, кухонный инвентарь со сколами, повреждениями в использовании не применяется.
8. Журнал брокеража готовой и скоропортящейся продукции ведётся . Заполняется ежедневно и своевременно.
9. Суточные пробы отобраны в объёме не менее 100 гр., хранятся в отдельном холодильнике.
10. Раковины для обработки сырья промаркированы в соответствии с назначением в применении
11. На пищеблоке имеются графики ежедневных и генеральных уборок
12. Уборочный инвентарь хранится в отдельных проветриваемых шкафах .
13. Программа производственного контроля актуализирована и переработана в соответствии с новыми требованиями законодательства с учётом ТР ТС и ГОСТ, СанПин.
14. В отделении определены ККТ .

В процессе аудита выявлены следующие риски:

1. Методика анализа опасных факторов и определения ККТ в стадии разработки. На пищеблоке не обозначены и не вывешены ККТ.
2. Внутренняя отделка столовой выполнена из материалов , не позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами – оклеена обоями.
3. В столовой не производится измерение температуры готовой пищи на раздаче.
4. Гигрометр на складе находится в неисправном состоянии
5. В помещении кухни не производятся замеры измерения объёмов вытяжки воздуха.
6. В использовании обнаружены деревянные разделочные доски с повреждениями.

По результатам внутренней проверки (аудита) проведено совещание рабочей группы на котором вынесено РЕШЕНИЕ:

1. В течение месяца (в срок до 28.02.2023 г.) разработать и актуализировать документацию в соответствии с регламентом производственных и сопутствующих процессов согласно ХАССП

1. Составить смету расходов для проведения внутренней отделки столовой в соответствии с СанПиН 2.3.2.4.3590-20

2. Приобрести два кондиционера для кухни в течение года.

3. Приобрести термометр для измерения температуры готовой пищи , завести журнал по ведению контроля температуры готовой пищи.

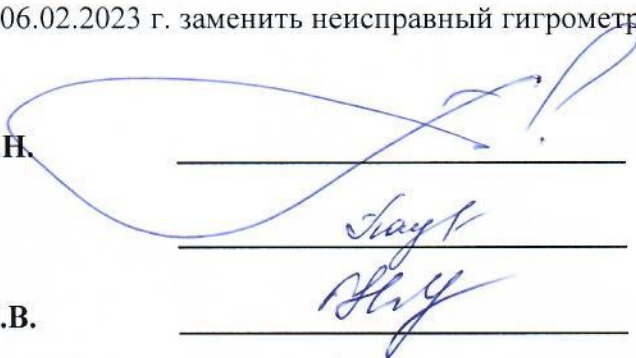
4. Убрать из применения разделочные доски с повреждениями, заменить на новые, соответствующие требованиям к кухонному инвентарю.

5. В срок до 06.02.2023 г. заменить неисправный гигрометр на складе

Бычкова Н.Н.

Паули Г.В.

Мужайло Н.В.



The image shows three horizontal lines representing signature lines. The top line has a large, stylized blue signature. The middle line has a smaller blue signature. The bottom line has another blue signature. The signatures are written in blue ink.