

**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 26.10.2023 г.

Рабочей группой ХАССП в составе:

И.о.директора КГБУ СО «КЦСОН «Краснотуранский»	Т.С.Даар
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 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. Проверка наличия рисков аллергенов на предприятии для гарантии пищевой безопасности выпускаемой продукции
2. Проверка ведения документации по допуску сотрудников к трудовой деятельности - Журнала здоровья (РЖ 4-004-001-2023)
3. Проверка соблюдения личной гигиены сотрудниками.
4. Проверка наличия и актуальности документов системы ХАССП.

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.

Результаты проверки:

В процессе внутренней проверки (аудита) выявлено следующее:

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.
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. Трещин на стеклах окон и оборудования не обнаружено.

9. Все сотрудники пищеблока используют одноразовые шапочки для волос. Использование шапочки 2 дня подряд не допускается.

10. Сотрудниками пищеблока не допускается использование ногтей и лака для ногтей.

11. Подрядной организацией, ответственной за осуществление и поддержание пестконтроля, с установленной периодичностью проводятся профилактические мероприятия.

12. Ведётся контроль микроклимата с использованием специальных средств измерения, позволяющих поддерживать необходимые условия хранения (влажность и температуру).

13. Сопроводительные документы на поступивший груз проверяются, данные приёмки своевременно заносятся в журналы.

8. Журнал брокеража готовой и скоропортящейся продукции ведётся. Заполняется ежедневно и своевременно.

9. Допущения риска аллергенов при изготовлении пищевой продукции не выявлено, лиц страдающих аллергией среди ПСУ на момент проверки нет.

В процессе аудита выявлены следующие риски:

1. Внутренняя отделка столовой выполнена из материалов, не позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами – оклеена обоями.

2. В помещении кухни не производятся замеры измерения объёмов вытяжки воздуха.

3. В использовании обнаружены деревянные разделочные доски.

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

1. Начать работу по подготовке к проведению внутренней отделки столовой в соответствии с СанПиН 2.3.2.4.3590-20

2. Приобрести два кондиционера для кухни в течение года.

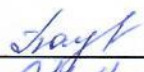
3. Приобрести термометр для измерения температуры готовой пищи, завести журнал по ведению контроля температуры готовой пищи.

4. Минимизировать использование деревянных разделочных досок, заменить на новые, соответствующие требованиям к кухонному инвентарю.

Даар Т.С.



Паули Г.В.



Мужайло Н.В.

