

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

Отделение временного проживания для граждан пожилого возраста и инвалидов

**с.Коргуз
ул.Школьная, д.1**

27.01.2023 г.

Протокол №1

проведения тренинга по соблюдению санитарных норм и правил работниками

Задачи:

- 1. Изучение ГОСТ Р 51705.1 – 2001. УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП.**
2. Ознакомление всего персонала отделения временного проживания для граждан пожилого возраста и инвалидов с основными принципами разработки системы ХАССП; общими требованиями при организации работы ; опасными факторами и предупреждающими действиями , критическими контрольными точками , критическими пределами, системой мониторинга, корректирующими действиями, внутренними проверками.
3. На примере работы отделения временного проживания для граждан пожилого возраста и инвалидов подробно рассмотреть каждую процедуру согласно ГОСТ Р 51705.1-2001

Участники тренинга:

- 1.Руководитель рабочей группы ХАССП – Бычкова Наталья Николаевна, директор
- Аудитор: Мужайло Наталья Владимировна, заместитель директора
- 2.Персонал отделения временного проживания граждан пожилого возраста , в количестве – 17 чел.

Ход тренинга:

1. Все присутствующие на тренинге сотрудники отделения ознакомлены с нормативно-правовым документом **ГОСТ Р 51705.1-2001. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП**. Даны методические рекомендации по применению данного документа в области качества и безопасности пищевой продукции.

2. Все присутствующие ознакомлены с политиками в области качества и безопасности пищевой продукции, принципами ХАССП.

3. Подробно изучены понятия – опасные факторы и предупреждающие действия, критические контрольные точки, корректирующие действия. Применение данных понятий рассмотрено на примере работы отделения временного проживания для граждан пожилого возраста и инвалидов.

4. Подробно изучены рабочие журналы, которые необходимо регулярно и систематически заполнять в отделении временного проживания для граждан пожилого возраста и инвалидов

- Журнал здоровья;

-Журнал контроля стекла;

-Журнал контроля ловушек во внутренних помещениях;

-Журнал контроля ловушек для грызунов на внешней территории;

-Журнал проведения дезинсекции и контроля ловушек для ползающих насекомых во внутренних помещениях;

- Журнал «Контроль условий хранения». Точка контроля ККТ № 1

- Журнал «Контроль условий термической обработки». Точка контроля ККТ № 2

- Журнал «Контроль условий хранения незаправленных салатов и закусок». Точка контроля ККТ № 3

- Журнал «Контроль условий хранения готовых блюд». Точка контроля ККТ № 4 (Данный журнал неактуален, т.к. приготовленная продукция не хранится, сразу же идёт в реализацию)

Пересмотрены журналы, которые были заведены в отделении ранее.

5. Сотрудники отделения ознакомлены с программами и сопровождающей данные программы документацией (журналами, отчётными формами и листами ознакомления в соответствии с областью их применения, условиями хранения документации)

6. Сотрудники отделения ознакомлены с системой проведения внутренних проверок , с периодичностью проведения внутренних проверок, с программой проверки.

7. Изучение **ГОСТ Р 51705.1 – 2001. УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП** прошли все сотрудники отделения временного проживания для граждан пожилого возраста и инвалидов , что зафиксировано в листе ознакомления (Приложение 1)

Руководитель
рабочей группы ХАССП



Н.Н.Бычкова

Аудитор



Н.В.Мужайло

Заведующий отделением



Е.П.Устинова