План проведения контрольных мероприятий МДОБУ Д/С «Теремок»

ККТ	Процесс	Угроза	Критические 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	кладовщик	Кладовщик: отказать в разгрузке сырья, продукции, сообщить технологу. технолог 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 не качественной продукции	Наличие /отсутствие	Сертификаты качества, паспорта качества, декларации качества	Сверка соответствии 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 дальнейшим сотрудничеств е 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 не качественной продукции	По видам (см И – 03-09)	Сертификаты качества, паспорта качества, декларации качества	Сравнение заявленных показателей с рекомн-ыми	По мере поступления	кладовщик	Кладовщик: отказать в разгрузке сырья, продукции, сообщить технологу. технолог: провести расследование инцидента, принять решение о дальнейшим	Кладовщик: в случае отказа – нет, иначе занесение информации в журнал контроля	Выборочная проверка документов. РБПП один раз в месяц, внутренний аудит

								сотрудничеств е с данным поставщиком. сообщить заведующей		
№ 02- условия хранения и транспортиро вки (склад)	/ 01 температура в морозильных камерах – 18С	М - вероятность развития патогенных микроорганиз м ов	Не выше – 18С	Температура в морозильных камерах	Сверкой показателей термометров	Каждый день в начале смены с регистрацией периодическ и в течении дня.	кладовщик	Кладовщик: промаркировать «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 температура в холодильнике +2- +4 С	М - вероятность развития патогенных микроорганиз мов	Не выше +2- +4С	Температура в холодильник е	Сверкой показателей термометров	Каждый день в начале смены с регистрацией периодическ и в течении дня.	кладовщик		Каждую смену в температурном журнале	Раз в месяц ст. мед. внутренние аудиты