

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий Детским садом № 261 ОАО «РЖД»

«29» *ноября* 2019 г.

В. В. Лескова



**План проведения контрольных мероприятий**

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	Заведующий складом	Заведующий складом: отказать в разгрузке сырья, продукции, сообщить технологу. технолог проверить актуальность списка	Заведующий складом: 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 соответствия информации в накладных с сопроводительных документах и с маркировкой на сырье	По мере поступления	Заведующий складом	Заведующий складом: отказать в разгрузке сырья, продукции, сообщить заведующему, провести расследование инцидента, принять решение о дальнейшем сотрудничестве с данным поставщиком.	Заведующий складом: в случае отказа – нет, иначе занесение информации в журнал контроля	Выборочная проверка документов. РБПП один раз в месяц, внутренний контроль
	/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	Заведующий складом	Заведующий складом: отказать в разгрузке сырья, продукции, сообщить заведующему, провести	Заведующий складом: в случае отказа – нет, иначе занесение информации в журнал контроля	Выборочная проверка документов. РБПП один раз в месяц, внутренний контроль

								расследование инцидента. Принять решение о дальнейшем сотрудничестве с данным поставщиком.		
№ 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 и в течении дня.	Заведующий складом	Заведующий складом: промаркировать «разморожено», сообщить старшей медсестре и заведующему, Принять решение о дальнейшей переработке / утилизации.	Каждую смену в температурном журнале	Раз в месяц ст. мед. Внутренний контроль
	/ 02 температура в холодильнике +2- +4 С	М - вероятность развития патогенных микроорганизмов	Не выше +2- +4С	Температура в холодильнике	Сверкой показателей термометров	Каждый день в начале смены с регистрацией периодически и в течении дня.	Старшая медсестра	Старшая медсестра: сообщить зам. зав. по АХР. Принять решение: о ремонте, списании, замене	Каждую смену в температурном журнале	Раз в месяц ст. мед. Внутренний контроль