



УТВЕРЖДАЮ
 Заведующий МБДОУ
 «Детский сад № 159»
 И. В. Сотникова
 11 сентября 2017 г.

ЦИКЛОГРАММА
контроля заведующего работы по организации питания воспитанников
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Центр развития ребенка – детский сад № 159 г. Владивостока»

№ п/п	Контролируемый материал	Определяемые показатели контроля	Периодичность контроля
1.	Рацион питания	<p>Качественный и количественный состав рациона питания, его соответствие возрастным и физиологическим потребностям. Соблюдение требований и рекомендаций по формированию рациона.</p> <p>Ассортимент продуктов, используемых в питании. Доведение нормы питания до детей.</p> <p>Доставка продуктов питания. Своевременность доставки продуктов и их качество.</p> <p>Снятие остатков. Сроки хранения продуктов, товарное соседство</p>	<p>1 раз в 10 дней</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в неделю</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в неделю</p>
2.	Режим питания	Соответствие режима питания и условий приема пищи возрастным и гигиеническим требованиям	1 раз в месяц
3.	Организация питания в группах	<p>Ведение табеля посещаемости.</p> <p>Доведение нормы питания до детей, объема порций.</p> <p>Сервировка стола, состояние посуды, культура еды</p>	1 раз в месяц
4.	Документация по питанию, по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства пищи, результатам бракеража.	<p>Полнота, правильность и своевременность оформления (ведения) документации, соответствие требованиям санитарных правил, норм и гигиенических нормативов.</p> <p>Наличие меню-требование</p> <p>Накопительная ведомость на 1 ребенка</p>	<p>1 раз в квартал</p> <p>ежедневно</p> <p>1 раз в 10 дней</p>

5.	Технология производства	Правильность оформления технологической документации. Наличие необходимой нормативно-технологической документации. Соблюдение технологии приготовления пищи	2 раза в год 1 раз в месяц 1 раз в месяц
6.	Поточность технологических процессов	Наличие (отсутствие) общих встречных, пересекающихся потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары и т.д.	1 раз в неделю
7.	Столовая посуда	Качество мытья посуды, ее маркировка	1 раз в месяц
8.	Продукты	Сроки и условия хранения. Исправность холодильного оборудования и правильность установки температуры в холодильных шкафах. Товарное соседство продуктов	1 раз в неделю
9.	Реализация продуктов и готовой продукции	Сроки реализации, условия реализации. Соблюдение требований по температуре готовой пищи. Сроки хранения на пищеблоке подготовленных к кулинарной обработке продуктов и готовой пищи	ежедневно
10.	Санитарно-противоэпидемический режим	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на производстве, режима обработки, хранения и использования. Маркировка оборудования, посуды, инвентаря, уборочного инвентаря, режима уборки помещений, дезинфекционного режима, режима сбора, хранения и выноса отходов и др.	1 раз в месяц
11.	Персонал, связанный с питанием детей	Состояние осмотра персонала на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на наличие кишечных инфекций. Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока	1 раз в неделю 1 раз в 2 месяца
12.	Санитарное состояние помещений	Соблюдение чистоты проведения генеральных уборок	1 раз в 2 месяца