

Утверждаю:
Заведующий



**Циклограмма контроля работы по организации
детского питания заведующего
МКДОУ ДС №21 «Ласточка» с. Донская Балка**

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

5.	Технология производства	Правильность оформления технологической документации. Наличие необходимой нормативно – технологической документации. Соблюдение технологии приготовления пищи	2 раза в год 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. 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