


Утверждаю
 Заведующий МБДОУ
 «Детский сад № 30»
 Расинская Л.Д.
 (Приказ от 04.09.2016г, №)

**Циклограмма контроля заведующего
 МБДОУ «Детский сад № 30»
 работы по организации детского питания**

№	Содержание	Определяемые показатели контроля	Периодичность контроля	Примечание
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.</p> <p>Доведение нормы питания до детей.</p> <p>Доставка продуктов питания</p> <p>Своевременность доставки продуктов и их качество.</p> <p>Снятие остатков</p> <p>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	Полнота, правильность и своевременность оформления (ведения) документации,	1 раз в квартал	

4.	санитарии, гигиены, технологии производства пищи, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока	соответствие требованиям санитарных правил, норм и гигиенических нормативов. Наличие меню-требование Накопительная на 1 ребенка Подсчет химического состава	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,	Состояние осмотра персонала на	1 раз в	

	связанный с питанием детей	предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на наличие кишечных инфекций. Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока	неделю 1 раз в 2 месяца	
12	Санитарное состояние помещений	Соблюдение чистоты проведения генеральных уборок.	1 раз в 2 месяца	