

Приложение № 2

Утверждено приказом
МКДОУ ДС № 19 «Красная шапочка»
с.Шведино от 09.01.2024 г. № 11-ОД

заведующий МКДОУ ДС № 19
«Красная шапочка» с.Шведино
Т.А.Токарева



Циклограмма контроля работы
МДОУ ДС № 19 «Красная шапочка» с.Шведино
по организации детского питания
на 2024 год

№ п/п	Контролируемый материал	Определяемые показатели контроля	Периодичность контроля	Ответственный
1.1.	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.	1 раз в месяц	заведующий
1.2.	Режим питания	Соответствие режима питания и условий приема пищи возрастным и гигиеническим требованиям.	1 раз в месяц	заведующий
1.3.	Документация по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства пищи, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока.	Полнота, правильность и своевременность оформления (ведения) документации, соответствие требованиям санитарных правил, норм и гигиенических нормативов.	1 раз в квартал	заведующий
1.4	Технология производства пищи	Правильность оформления технологической документации. Наличие необходимой нормативно – технологической документации	2 раза в год	заведующий
		Соблюдение санитарно – технологических требований при производстве пищи.	1 раз в месяц	
		Температура внутри теплового оборудования	1 раз в квартал	
1.5	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 месяц	заведующий
1.6	Столовая посуда	Качество мытья посуды, ее	1 раз в месяц	заведующий

		маркировка		
1.7.	Продукты	Сроки и условия хранения. Исправность холодильного оборудования и правильность установки температуры в холодильных шкафах. Соседство хранения продуктов.	1 раз в квартал	заведующий
1.8.	Реализация продуктов готовой продукции	Сроки реализации. Соблюдение требований по температуре готовой пищи. Сроки хранения на пищеблоке подготовленных к кулинарной обработке продуктов и готовой пищи.	1 раз в месяц	заведующий
1.9.	Санитарно – противозидемический режим	Соблюдение санитарно – противозидемического 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 квартал	заведующий
1.10.	Персонал, связанный с питанием детей	Состояние осмотра персонала на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на наличие кишечных инфекций	1 раз в квартал	заведующий
1.11.	Санитарное состояние помещений	Соблюдение чистоты проведения генеральных уборок	1 раз в 2 месяца	заведующий
		Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезсредствами, условия хранения	1 раз в квартал	
		Наличие разделочного уборочного инвентаря по назначению и его маркировка	1 раз в квартал	
Персонал				
2.1.	Все работники детского сада	Наличие санитарных книжек у всех работающих в учреждении с результатами медицинских осмотров, своевременность прохождения медосмотров	1 раз в полугодие	заведующий
		Своевременность прохождения гигиенического обучения	1 раз в год	