



УТВЕРЖДАЮ
 Заведующий МБДОУ «Детский сад № 55
 комбинированного вида» г. Воркуты
 Н.И. Схабовская

**Циклограмма контроля организации питания в
 МБДОУ «Детский сад № 55 комбинированного вида» г. Воркуты**

№	Вопросы контроля	содержание	периодичность	Должностное лицо проводящее контроль и самоконтроль
1	Качество получаемой продукции	Наличие сертификатов качества получаемой продукции Сопроводительной документации Соответствие весу	При поступлении	Кладовщик
2	Ассортимент	Наличие основных видов продуктов для реализации 10-дневного меню Соответствие диетического питания	1 раз в 10 дней	Кладовщик, заведующий
3	Сроки реализации продуктов	В соответствии с документацией, скоропортящиеся продукты	ежедневно 1 раз в месяц	Кладовщик, медсестра (по согласованию)
4	Первичная кулинарная обработка продукции	В соответствии с технологическими и санитарными требованиями	ежедневно	шеф-повар
5	Правильность закладки продуктов	В соответствии с технологическими и санитарными требованиями	Ежедневно 1-2 раза в месяц (или по необходимости)	шеф-повар, медсестра (по согласованию) заведующий
6	Соблюдение технологии приготовления Соблюдение принципа полноты	В соответствии с технологическими и санитарными требованиями	ежедневно	шеф-повар
7	Достаточность тепловой обработки	В соответствии с технологическими и санитарными требованиями	ежедневно	шеф-повар

	санитарными требованиями	ежедневно	медсестра (по согласованию), заведующий
8	Вкусовые качества пищи	ежедневно	медсестра (по согласованию), заведующий
9	Выполнение натуральных норм	1 раз в месяц (в 10 дней)	заведующий
10	Осмотр персонала пищеблока	ежедневно	медсестра (по согласованию)
11	Своевременность и сроки реализации приготовленного питания	ежедневно	медсестра (по согласованию)
12	Обоснованность замены блюда в 10-дневном меню.	По необходимости	кладовщик, заведующий
13	Доведение норм питания до детей (выход готовой продукции)	1-2 раза в месяц	Заведующий, бракеражная комиссия
14	Соответствие температуры подаваемых блюд, культура организации питания Личная гигиена детей, сервировка стола	ежедневно	мл. воспитатели, воспитатели ст. воспитатель
15	Количество пищевых отходов (на группах)	По необходимости	заведующий
16	Количество (%) отходов после первичной обработки продуктов (овощи)-соответствие сезонным нормам	По необходимости	кладовщик
17	Персонал (наличие медосмотров, прививок, профилактических сангигиенобучения)	В течении года	заведующий
18	условия рабочих мест (ОТи ТБ, санитарные условия)	В течении года	Заведующий Зам. зав. по АХР, специалист по ОТ
19	Состояние технологического	В течении года	Заведующий,

	сантехнического оборудования пищеблока, групповых. Санитарная обработка тары, технологического оборудования			Зам. зав. по АХР, кладовщик
20	Санитарно-противоэпидемические, профилактические мероприятия (санитарная обработка, дезинфекция) Наличие и состояние моющих средств Соблюдение режима уборки, наличие графиков	В соответствии с санитарными нормами	По необходимости	Заведующий медсестра (по согласованию), зам. зав. по АХР
21	Микроклимат, освещение	В соответствии с санитарными нормами	В течении года	Заведующий, зам. зав. по АХР
22	Проведение ремонтных и строительных работ	В соответствии с санитарными нормами	В течении года	Заведующий зам. зав. по АХР
23	Питьевой режим, кратность, длительность интервалов	В соответствии с санитарными нормами	постоянно	медсестра (по согласованию), завхоз
24	Документация	Полнота, правильность, своевременность заполнения	постоянно	заведующий, медсестра (по согласованию)
25	Холодильное оборудование, товарное соседство, суточные пробы	В соответствии с санитарными нормами	постоянно	заведующий медсестра (по согласованию), шеф-повар, кладовщик
26	Условия хранения продуктов, состояние кладовых, соблюдение правил товарного соседства	В соответствии с санитарными нормами	1 раз в неделю постоянно	заведующий медсестра (по согласованию)
27	Коррекция питания соответственно фактическому количеству детей (добр, возврат продуктов на склад)	Анализ причин Соответствие меню-раскладки	постоянно	кладовщик