

**Циклограмма контроля руководителя по организации питания
в МДОУ «ДС № 28 г. Челябинска»**

№	Мероприятия		Периодичность контроля
1.	Рацион питания: качественный и количественный состав рациона питания, его соответствие возрастным и физиологическим потребностям; Соблюдение требований и рекомендаций по формированию рациона питания; Ассортимент продуктов, используемый в питании.		1 раз в 10 дней
2.	Режим питания: соответствие режима питания и условий приема пищи возрастным и гигиеническим требованиям.		1 раз в неделю
3.	Документация: нормативно правовая основа по вопросам санитарии, гигиены, технологии приготовления пищи, результаты бракеража, регулярность осмотров работников пищеблока.		1 раз в квартал
4.	Технология производства пищи	Правильность оформления технологической документации.	2 раза в год
		Проверка рабочего и санитарного состояния технологического оборудования пищеблока.	1 раз в квартал
		Соблюдение санитарно – технологических требований при производстве пищи	1 раз в 10 дней
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 неделю
6.	Столовая посуда: качество мытья посуды, ее маркировка		1 раз в месяц
7.	Продукты: Сроки и условия хранения, исправность холодильного оборудования и правильность температурного режима в холодильных шкафах. Товарное соседство продуктов.		1 раз в неделю
8.	Реализация продуктов готовой продукции: - сроки и условия реализации; - соблюдения требований по температуре выпуска готовой продукции; - сроки хранения на пищеблоке подготовленных к кулинарной обработке продуктов и готовой пищи.		Ежедневно
9.	Персонал ДОУ	Состояние осмотра сотрудников на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на наличие кишечной инфекции	1 раз в неделю
		Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока	1 раз в неделю
		Наличие и своевременность прохождения медицинских осмотров	1 раз в месяц
10.	Санитарное состояние помещений: Соблюдение чистоты и проведение генеральных уборок. Состояние обеспеченности и условий хранения: - уборочного инвентаря; - моющих и дезинфицирующих средств. Наличие раздельного уборочного инвентаря и его маркировка		1 раз в 2 месяца