

«Руководство ДОУ: контрольно-диагностическая функция»



ЦИКЛОГРАММА КОНТРОЛЯ

№	Контролируемый материал	Определяемые показатели контроля	Периодичность	Примечание
1. Организация детского питания				
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 10 дней	
1.2.	Режим питания	Соответствие режима питания и условий приема пищи возрастным и гигиеническим требованиям	1 раз в неделю	
1.3.	Документация по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства пищи, результаты 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	
1.4.	Технология производства пищи	Правильность оформления технологической документации. Наличие необходимой нормативно-технической документации	2 раза в год	
		Соблюдение санитарно - технологических требований при производстве пищи	1 раз в 10 дней	
		Температура внутри теплового оборудования	1 раз в неделю	
1.5.	Поточность технологических процессов	Наличие (отсутствие) общих встречных, пересекающихся потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары	1 раз в неделю	
1.6.	Столовая посуда	Качество мытья посуды, ее маркировка	1 раз в месяц	
1.7.	Продукты	Сроки и условия хранения. Исправность холодильного оборудования и правильность установки температуры в холодильных шкафах.	1 раз в неделю	

		Соседство хранения продуктов.		
1.8.	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	
1.9.	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	
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 неделю	
		Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока	постоянно	
		Наличие и своевременность прохождения медицинских осмотров, прививок, гигиенической аттестации	1 раз в квартал	
1.11	Санитарное состояние помещений	Соблюдение частоты проведения генеральных уборок	1 раз в месяц	
		Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезсредствами, условия их хранения	1 раз в месяц	
		Наличие отдельного уборочного инвентаря по назначению и его маркировка	1 раз в месяц	