ЦИКЛОГРАММА КОНТРОЛЯ ПО ПИТАНИЮ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Контролирующий материал | Определяемые показатели контроля | Периоди чность | Прим ечани  е |
| **I 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 современность 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 и холодильных шкафах. | 1 раз в неделю |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Средство 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. | ежеднев но |  |
| 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 простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на наличие  кишечных инфекций | 1 раз в неделю |  |
| Соблюдение правил личной гигиены  работниками пищеблока |
| Наличие и своевременность  прохождения медицинских осмотров, прививок, гигиенической аттестации |
| 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 раздельного уборочного инвентаря по назначению и его  маркировка | 1 раз в месяц |  |