

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение №233
«Детский сад комбинированного вида»

Приказ

19.09.2022

№60/2

«Об утверждении годовой циклограммы об организации
детского питания»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить с 02.09.2022г. годовую циклограмму об организации детского питания.
2. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующая



Т.В. Башук

УТВЕРЖДАЮ

Заведующая МБДОУ

«Детский сад комбинированного вида № 233

Т.В. Башук

02» октября 2022 г.

1. Годовая циклограмма контроля по организации детского питания

№	Контролируемый материал	Определяемые показатели контроля	Периодичность контроля	Ответственные
1.	Составление плана мероприятий по контролю за организацией питания в учреждении на учебный год.	<p>А) Организационная работа:</p> <ul style="list-style-type: none">- издание приказов об организации питания в дошкольном учреждении (утверждение ответственного за организацию питания; создание совета по питанию*; создание постоянно действующей комиссии по питанию**);назначение ответственного за отбор и хранение суточных проб и т.д.);- состояние технологического оборудования, столовой и кухонной посуды, уборочного инвентаря;- наличие моющих средств и санитарной спецодежды;- наличие учетно-контрольной документации и т.д.; <p>Б). Работа с родителями (формы информирования, консультирования, оформление стендов, газет, формирование родительского комитета и привлечение его к контролю за организацией питания и т.д.);</p> <p>В) Работа с детьми;</p> <p>Г) Организация контроля за питанием;</p> <p>Д) Работа с поставщиками.</p>	1 раз в год	руководитель

2	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	руководитель Совет по питанию члены бракеражной комиссии
3.	Режим питания	Соответствие режима питания и условий приёма пищи возрастным и гигиеническим требованиям	1 раз в неделю	руководитель Совет по питанию члены бракер.комиссии админ-обществ.комиссия
4.	Документация по вопросам санитарии, гигиены(журнал здоровья, санитарные книжки персонала, работа холодильного оборудования), технологии производства пищи (технологические карточки), результатам бракеража (готовой продукции и поступающего сырья),	Полнота, правильность и своевременность оформления (ведения) документации, соответствие требованиям санитарных правил, норм и гигиенических нормативов	1 раз в квартал	руководитель совет по питанию руководитель Совет по питанию
5.	Технология производства	Правильность оформления технологической документации; наличие необходимой нормативно-технической документации;	2 раза в год	Январь - руководитель Июль – Совет по питанию
		Соблюдение санитарно-технологических требований при производстве пищи	1 раз в 10 дней	руководитель Совет по питанию члены бракеражной комиссии
		Температура внутри теплового оборудования	1 раз в неделю	руководитель Совет по питанию члены бракер.комиссии админ-

				обществ.комиссия
6.	Поточность технических процессов	Наличие (отсутствие) общих встречных, пересекающихся потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары и т.д.	1 раз в неделю	1 неделя - руководитель 2 неделя - Совет по питанию 3 неделя - члены бракер.комиссии 4 неделя - админ-обществ.комиссия
7.	Столовая посуда	Состояние обеспеченности, качество мытья посуды, её маркировка	1 раз в месяц	руководитель Совет по питанию
8.	Продукты	Сроки и условия хранения. Исправность холодильного оборудования и правильность установки температуры в холодильных шкафах. Соседство хранения продуктов.	1 раз в неделю	1 неделя - руководитель 2 неделя - Совет по питанию 3 неделя - члены бракер.комиссии 4 неделя - админ-обществ.комиссия
9.	Реализация продуктов и готовой продукции	Сроки реализации, условия реализации. Соблюдение требований по температуре готовой продукции. Сроки хранения на пищеблоке подготовленных к кулинарной обработке продуктов и готовой продукции	Ежедневно	Совет по питанию
10	Санитарно - противозидемиологический режим	Соблюдение противозидемиологического режима на производстве, режима обработки, хранения и использования. Маркировки оборудования, посуды, инвентаря, уборочного инвентаря, режима уборки помещений, дезинфекционного режим, хранения и выноса отходов и др.а, режима сбора	Нечётные чётные 1 раз в месяц	руководитель Совет по питан.
11	Персонал, связанный с питанием детей	Состояние осмотра персонала на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на наличие кишечных инфекций	1 раз в неделю	Медработники

12	Санитарное состояние помещений(пищеблок, буфетные)	Соблюдение частоты проведения генеральных уборок	1 раз в два месяца	Руководитель
		Состояние обеспеченности уборочным инвентарём, моющими средствами и дезрастворами, условия их хранения	нечётные чётные 1 раз в месяц	руководитель Совет по питанию
		Наличие отдельного уборочного инвентаря по назначению его маркировки	нечётные чётные 1 раз в месяц	руководитель Совет по питан.

* основными задачами Совета являются анализ и контроль:

- за правильной организацией питания детей;
- за качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации;
- за выполнением натуральных норм продуктов питания;
- за качеством приготовления пищи;
- за освоением денежных средств, выделяемых на питание администрацией
- за санитарным состоянием пищеблока
- за осуществлением индивидуального подхода в процессе питания
- за освещением вопросов организации питания с родительской общественностью

** в обязанности комиссии по питанию входит осуществление контроля за организацией питания в группах, закладку основных продуктов в котлы на пищеблоке. Запись о проведенном контроле проводить в специальном журнале.

2. Циклограмма контроля за организацией питания в ДОУ на месяц.