

Циклограмма контроля организации детского питания

№ п/п	Контроль	Определение показателей контроля	Периодичность контроля
1	Рацион питания	<p>Качественный и количественный состав рациона питания, его соответствие возрастным и физиологическим потребностям;</p> <p>- соблюдение требований и рекомендаций по формированию рациона;</p> <p>-ассортимент продуктов, используемых в питании.</p>	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 по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства пищи, результаты бракеража, ежедневные осмотры пищеблока	Полнота, правильность и своевременность оформления (ведения) документации, соответствие требованиям санитарных правил, норм и гигиенических нормативов	1 раз в квартал
4	Технология производства пищи	<p>Правильность оформления технологической документации.</p> <p>Наличие необходимой нормативно-технической документации.</p> <p>Соблюдение санитарно-технологических требований при производстве пищи.</p> <p>Температура внутри теплового оборудования</p>	<p>2 раза в год</p> <p>1 раз в 10 дней</p> <p>1 раз в неделю</p>
5	Поточность технологических процессов	<p>Наличие (отсутствие) общих встречных, пересекающихся потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары и т.д.</p>	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 установки температуры в холодильных шкафах. Соседство хранения продуктов.	1 раз в неделю
8	Реализация продуктов и готовой продукции	Сроки реализации, условия реализации. Соблюдение требования по температуре готовой пищи. Сроки хранения на пищеблоке подготовленных к кулинарной обработке продуктов и готовой пищи.	Ежедневно
9.	Санитарно-противоэпидемический режим	Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима на производстве, режима обработки, хранения и использования. Маркировки оборудования, посуды, инвентаря, уборочного инвентаря, режима уборки помещений, дезинфекционного режима, режима сбора, хранения и выноса отходов и др.	1 раз в месяц
10	Персонал, связанный с питанием детей.	Состояние осмотра персонала на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на наличие кишечных инфекций	Ежедневно
11	Санитарное состояние пищеблока	Соблюдение частоты проведения генеральных уборок. Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезсредствами. Наличие отдельного уборочного инвентаря по назначению и его маркировка.	1 раз в месяц 1 раз в месяц 1 раз в месяц
12	Организация питания в группах	По схемам оперативного контроля	1 раз в месяц