



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ «Сказка»

О.С.Кожевникова

Для документов

29 августа 2025 г.

Годовая циклограмма контроля по организации питания в МБДОУ «Сказка» на 2025-2026 учебный год

№	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: -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 спецодежды; -наличие учетно-контрольной документации и т.д.;</p> <p>Б) Работа с родителями (формы информирования, консультирования, оформление стендов, формирование родительской комиссии и привлечение его к контролю за организацией питания);</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	1 раз в 10 дней	Руководитель Члены бракеражной комиссии

		по формированию рациона; ассортимент продуктов используемых в питании		
3.	Режим питания	Соответствие режима питания и условий приема пищи возрастным и гигиеническим требованиям.	1 раз в квартал	Руководитель Члены бракеражной комиссии Административная комиссия
4.	Документация по вопросам санитарии, гигиены(журнал здоровья, санитарные книжки персонала ,работа холодильного оборудования), технологии производства пищи(технологические карточки),результаты бракеража(готовой продукции и поступающего сырья)	Полнота, правильность оформления(ведения) документации, соответствие требованиям санитарных правил, норм и гигиенических нормативов	1 раз в квартал	Руководитель Административная комиссия
5.	Технология производства	Правильность оформления технологической документации; наличие необходимой нормативно-технической документации;	2 раза в год	Январь-руководитель Июль-зам зав по ХР
		Соблюдение санитарно-технологических требований при производстве пищи;	1 раз в 10 дней	Руководитель Члены бракеражной комиссии
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 месяц	Руководитель Члены бракеражной комиссии
7.	Столовая посуда	Состояние обеспеченности качество мытья посуды, ее маркировка	1 раз в месяц	Зам.зав по ХР
8.	Продукты	Сроки и условия хранения. Исправность холодильного оборудования и правильность установки температуры в холодильных шкафах. Соседство хранения продуктов.	1 раз в месяц	Руководитель Административная комиссия
9.	Реализация продуктов и готовой продукции	Сроки реализации, условия реализации. Соблюдение требований по температуре готовой продукции. Сроки хранения на пищеблоке	Ежедневно	Руководитель Административная комиссия Члены бракеражной

		подготовленных к кулинарной обработке продуктов и готовой продукции.		комиссии
10.	Санитарно-противоэпидемиологический режим	Соблюдение противоэпидемиологического режима на производстве, режима обработки, хранения и использования, маркировки оборудования, посуды, инвентаря, уборочного инвентаря, режима уборки помещений, дезинфекционного режима, хранения и выноса отходов, режима сбора.	1 раз в квартал	Руководитель Зам.зав по ХР
11.	Персонал связанный с питанием детей	Состояние осмотра персонала на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на наличие кишечных инфекций	ежедневно	медработник
12.	Санитарное состояние помещений (пищеблок, приемные раздачи пищи)	Соблюдение частоты проведения генеральных уборок. Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими средствами и дезрастворами, условия их хранения.	1 раз в месяц	зам.зав. по ХР медработник

Основными задачами 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 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.

