Циклограма внутрішнього контролю за організацією харчування у ЗДО с.Волсвин на 2021-2022н.р.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Орієнтовні питання контролю | вересень | жовтень | листопад | грудень | січень | лютий | березень | квітень | травень | червень | липень | серпень |
| Санітарно-гігієнічний стан харчоблоку, мийних | \* |  |  | \* |  |  | \* |  |  | \* |  |  |
| Дотримання норм закладки продуктів харчування і продовольчої  сировини | \* |  | \* |  | \* |  | \* |  | \* |  |  | \* |
| Вихід готової продукції |  | \* |  |  | \* |  |  | \* |  |  | \* |  |
| Виконання норм харчування | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* |
| Строки зберігання і реалізації продукції | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* |
| Ствотення умов для організації харчування в групах. |  | \* |  |  | \* |  |  | \* |  |  |  | \* |
| Культура харчування дітей |  | \* |  |  |  | \* |  |  | \* |  |  |  |
| Дотримання правил особистої гігієни | \* |  |  | \* |  |  | \* |  |  | \* |  | \* |
| Дотримання графіка харчування дітей |  | \* |  |  |  | \* |  |  | \* |  |  |  |
| Ведення відповідальними особами документації з організації харчування |  |  | \* |  |  |  |  | \* |  |  |  |  |

Циклограма внутрішнього контролю за організацією харчування дітей у закладі дошкільної освіти с.Волсвин

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Понеділок** | **Вівторок** | **Середа** | **Четвер** | **П’ятниця** |
| Санітарно-гігієнічний стан харчоблоку | Строки зберігання і реалізації продукції | Дотримання правил особистої гігієни працівниками харчоблоку | Дотримання правил особистої гігієни помічниками вихователів | Ведення документації з організації харчування |
| Зняття та зберігання добових проб | Дотримання технології приготування страв, вихід та якість страв. | Якість продуктів харчування і продовольчої сировини під час отримання | Санітарно-гігієнічний стан харчоблоку та допоміжних приміщень | Створення у групах умов для харчування дітей. Культура харчування дітей. |
| Ведення документації з питань харчування | Проходження працівниками медичного огляду | Об’єму готових страв для дітей нормативним вимогам | Забезпеченість  харчоблоку мийними та дезінфекційними засобами | Санітарно-гігієнічний стан харчоблоку та допоміжних приміщень |
| Видача готових страв, дотримання нормативних вимог. | Дотримання режиму харчування дітей. | Дотримання технології приготування страв. Вихід та якість страв | Організація харчування у групах. Кількість відходів їжі | Аналіз виконання норм харчування, врахування його під час складання меню |
| Якість продуктів харчування і продовольчої сировини під час отримання з бази. | Забезпеченість обладнанням, посудом, спец. одягом. Маркування та використання за призначенням. | Зняття та зберігання добових проб Відповідність | Робота сестри медичної та вихователів з батьками з питань харчування дітей | Дотримання вимог під час зберігання продуктів харчування і продовольчої сировини. |
| Дотримання режиму харчування дітей у групах. Культура харчування дітей | Отримання правил дезинфекціії посуду і обладнання у групах | Якість продуктів харчування і продовольчої сировини під час отримання .Ведення документації з питань харчування . | Санітарно-гігієнічний стан буфетних. Стан посуду. Маркування та використання за призначенням. | Зняття та зберігання добових проб |
| Видача страв на групах. Санітарний одяг помічників вихователів | Санітарно-гігієнічний стан харчоблоку та допоміжних приміщень | Дотримання правил видачі готових страв на групах. Культура харчування дітей | Дотримання вимог до зберігання продуктів харчування. Товарне сусідство. | Дотримання строків реалізації продуктів харчування і продовольчої сировини  Отримання та видача страв на групах. |