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. |