

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
от 01.09.2023 № 827

**Циклограмма контроля
за организацией питания в МОУ «СОШ № 35 с УИОП» г. Воркуты
на 2023 -2024 учебный год**

г. Воркута
2023 год

№	Вопросы контроля	Содержание контроля	Периодичность проведения	Должностное лицо, проводящее контроль
1	Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов	Условия транспортировки продуктов. Наличие сертификатов качества получаемой продукции, сопроводительной документации, качество продукции, соответствие весу	При поступлении	Шеф-повар, кладовщик
2	Ассортимент продуктов питания	Наличие основных наименований продуктов для реализации 10-дневного меню.	1 раз в 10 дней	Директор, шеф-повар, кладовщик
3	Сроки реализации продуктов	В соответствии с документацией, скоропортящиеся продукты	Ежедневно	Шеф-повар, кладовщик
4	Первичная кулинарная обработка продукции	В соответствии с технологическими и санитарными требованиями	Ежедневно	Шеф-повар
5	Правильность закладки продуктов	В соответствии с технологическими и санитарными требованиями	Ежедневно 1-2 раза в месяц (по необходимости)	Директор, медицинская сестра ГБУЗ РК «ВДБ» (по согласованию)
6	Соблюдение технологии приготовления блюд. Соблюдение принципа поточности Соблюдение технологических процессов на всех этапах производства продукции.	В соответствии с технологическими и санитарными требованиями	Ежедневно	Шеф-повар, медицинская сестра ГБУЗ РК «ВДБ»(по согласованию)
7	Достаточность тепловой обработки	В соответствии с технологическими и санитарными требованиями	Ежедневно	Медицинская сестра ГБУЗ РК «ВДБ» (по согласованию)
8	Вкусовые качества пищи	Органолептическая оценка пищи	Ежедневно	Бракеражная комиссия
9	Выполнение натуральных норм. Калорийность питания	Соответствие физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах	1 раз в 10 дней	Директор, шеф-повар, медицинская сестра ГБУЗ РК «ВДБ» (по согласованию)
10	Потребление приготовленного продукта	Анализ потребляемости продукта	По необходимости	Медицинская сестра ГБУЗ РК «ВДБ» (по согласованию)
11	Осмотр персонала пищеблока	В соответствии с санитарными нормами	Ежедневно	Медицинская сестра ГБУЗ РК «ВДБ» (по согласова-

				нию), специалист по ОТ
12	Своевременность и сроки реализации приготовленного питания	В соответствии с технологическими и санитарными требованиями	Ежедневно	Директор, шеф-повар, повар,
13	Обоснованность замены блюда в 10-дневном меню.	Анализ причин	По необходимости	Директор, шеф-повар, кладовщик
14	Доведение норм питания до детей (выход готовой продукции, соблюдение норм раздачи пищи детям)	В соответствии с технологическими и санитарными требованиями	1-2 раза в месяц	Директор, шеф-повар, повар
15	Соответствие температуры подаваемых блюд, культура организации питания. Личная гигиена детей, сервировка стола	В соответствии с технологическими и санитарными требованиями, программные требования	Ежедневно	Заместитель директора, входящий в состав бракеражной комиссии
16	Количество и правильность утилизации пищевых отходов	Анализ причин	По необходимости	Заведующий хозяйством
17	Количество (%) отходов после первичной обработки продуктов (овощи) - соответствие сезонным нормам	В соответствии с технологическими и санитарными требованиями	По необходимости	Шеф-повар
18	Персонал (наличие медосмотров, профилактических прививок, санитарно-гигиенического обучения)	В соответствии с санитарными нормами и правилами	В течение года	Специалист по ОТ
19	Условия рабочих мест (ОТ и ТБ, санитарные условия)	В соответствии с санитарными нормами	В течение года	Специалист по ОТ, профком, заведующий хозяйством
20	Состояние технологического и сантехнического оборудования пищеблока. Санитарная обработка тары, технологического оборудования	В соответствии с санитарными нормами	В течение года	Заведующий хозяйством, шеф-повар
21	Санитарно-противоэпидемические, профилактические мероприятия (санитарная обработка, дезинфекция). Наличие и состояние моющих средств. Соблюдение режима уборки, наличие графиков	В соответствии с санитарными нормами	По необходимости	Заведующий хозяйством, медицинская сестра ГБУЗ РК «ВДБ» (по согласованию)
22	Микроклимат, освещение	В соответствии с санитарными нормами	В течение года	Специалист по ОТ, заведующий хозяйством
23	Проведение ремонтных и строительных работ	В соответствии с санитарными нормами	В течение года	Директор, заведующий хозяйством
24	Питьевой режим, кратность, длитель-	В соответствии с санитарными	Постоянно	Заведующий хозяйством

	ность интервалов	нормами		
25	Документация	Полнота, правильность, своевременность заполнения	Постоянно	Директор, заведующий хозяйством, шеф-повар, кладовщик
26	Холодильное оборудование, товарное соседство, суточные пробы	В соответствии с санитарными нормами	Постоянно	Директор, заведующий хозяйством, шеф-повар
27	Условия хранения продуктов, состояние кладовых, соблюдение правил товарного соседства. Соблюдение температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции	В соответствии с санитарными нормами	1 раз в неделю	Директор, шеф-повар
28	Коррекция питания, соответственно фактическому количеству детей (добор, возврат продуктов на склад)	Анализ причин Соответствие меню-раскладки	Постоянно	Шеф-повар, кладовщик
29	Снятие остатков продуктов питания в кладовой, соответствие записи в журнале и меню	Анализ причин	1 раз в месяц	Директор, комиссия, кладовщик
30	Маркировка инвентаря, оборудования, посуды (пищеблок, кладовые, группы, столовая)	В соответствии с санитарными нормами		Шеф-повар, заведующий хозяйством