

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГИМНАЗИЯ № 2» г. Воркуты**

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
от 10.09.2024 № 664

**Циклограмма контроля
за организацией питания
на 2024 -2025 учебный год**

г. Воркута
2024 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	зав. столовой- Кравцова Ю.А. медсестра -Головина Н.П.
2	Ассортимент продуктов питания	Наличие основных наименований продуктов для реализации 10-дневного меню.	1 раз в 10 дней	Директор -Деревягина О.А. Кравцова Ю.А. Головина Н.П.
3	Сроки реализации продуктов	В соответствии с документацией, скоропортящиеся продукты	Ежедневно	Кравцова Ю.А. Головина Н.П.
4	Первичная кулинарная обработка продукции	В соответствии с технологическими и санитарными требованиями	ежедневно	Кравцова Ю.А. Головина Н.П.
5	Правильность закладки продуктов	В соответствии с технологическими и санитарными требованиями	Ежедневно 1-2 раза в месяц (или по необходимости)	Деревягина О.А. Головина Н.П.
6	Соблюдение технологии приготовления блюд. Соблюдение принципа поточности Соблюдение технологических процессов на всех этапах производства продукции.	В соответствии с технологическими и санитарными требованиями	Ежедневно	Кравцова Ю.А. Головина Н.П.
7	Достаточность тепловой обработки	В соответствии с технологическими и санитарными требованиями	Ежедневно	Головина Н.П.
8	Вкусовые качества пищи	Органолептическая оценка пищи	Ежедневно	Брачеражная комиссия в составе: Кравцова Ю.А. Головина Н.П. ответственная по организации питания- Солдатов.И.А.
9	Выполнение натуральных норм. Калорийность питания	Соответствие физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах	1 раз в 10 дней	Деревягина О.А. Кравцова Ю.А. Головина Н.П.
10	Потребление приготовленного продукта	Анализ потребляемой продукции	По необходимости	Головина Н.П.
11	Осмотр персонала пищеблока	В соответствии с санитарными нормами	Ежедневно	Головина. Н.П. Деревягина О.А.
12	Своевременность и сроки реализации	В соответствии с технологическими	Ежедневно	Деревягина О.А.

	приготовленного питания	и санитарными требованиями	По необходимости	Головина Н.П.
13	Обоснованность замены блюда в 10-дневном меню.	Анализ причин	По необходимости	Деревягина О.А. Кравцова Ю.А. Головина Н.П.
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	Деревягина О.А. Головина Н.П.
15	Соответствие температуры подаваемых блюд, культура организации питания. Личная гигиена детей, сервировка стола	В соответствии с технологическими и санитарными требованиями, программные требования	Ежедневно	Головина Н.П.
16	Количество и правильность утилизации пищевых отходов	Анализ причин	По необходимости	Завхоз- Карелина Е.Ю.
17	Количество (%) отходов после первичной обработки продуктов (овощи) - соответствие сезонным нормам	В соответствии с технологическими и санитарными требованиями	По необходимости	Кладовщик- Леута Ю.Н. Кравцова Ю.А.
18	Персонал (наличие медосмотров, профилактических прививок, санитарно-гигиенического обучения)	В соответствии с санитарными нормами и правилами	В течение года	Деревягина О.А. Головина Н.П. Карелина Е.Ю.
19	Условия рабочих мест (ОТ и ТБ, санитарные условия)	В соответствии с санитарными нормами	В течение года	Деревягина О.А. Акимова М.В. Карелина Е.Ю. председатель профсоюзного комитета Хайдарова Е.Н.
20	Состояние технологического и сантехнического оборудования пищеблока, групповых помещений. Санитарная обработка тары, технологического оборудования	В соответствии с санитарными нормами	В течение года	Деревягина О.А. Карелина Е.Ю. Кравцова Ю.А.
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	Деревягина О.А. Карелина Е.Ю. Головина Н.П.
22	Микроклимат, освещение	В соответствии с санитарными нормами	В течение года	Деревягина О.А. Карелина Е.Ю.

23	Проведение ремонтных и строительных работ	В соответствии с санитарными нормами	В течение года	Деревягина О.А. Карелина Е.Ю.
24	Питьевой режим, кратность, длительность интервалов	В соответствии с санитарными нормами	Постоянно	Головина Н.П.
25	Документация	Полнота, правильность, своевременность заполнения	Постоянно	Деревягина О.А. Кравцова Ю.А. Головина Н.П.
26	Холодильное оборудование, товарное соседство, суточные пробы	В соответствии с санитарными нормами	Постоянно	Деревягина О.А. Кравцова Ю.А. Головина Н.П.
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	Деревягина О.А. Кравцова Ю.А. Головина Н.П.
28	Коррекция питания, соответственно фактическому количеству детей (добор, возврат продуктов на склад)	Анализ причин Соответствие меню-раскладки	Постоянно	Деревягина О.А. Кравцова Ю.А. Головина Н.П.
29	Снятие остатков продуктов питания в кладовой, соответствие записи в журнале и меню	Анализ причин	1 раз в день	Деревягина О.А. Головина Н.П., комиссия
30	Маркировка инвентаря, оборудования, посуды (пищевые, столовые, группы, столовая)	В соответствии с санитарными нормами	1 раз в месяц	Головина Н.П. Карелина Е.Ю.

Директор

Деревягина О.А.