

Принято
 Педагогическим советом
 «Детский сад №11 «Пчелка»
 Протокол № 3
 от 27.02.2018г.

«Утверждаю»
 Заведующий
 «Детский сад №11 «Пчелка»
 Т.А.Абакшина
 Введено в действие
 приказом № 4/от «30» 2 2018г.

Циклограмма деятельности медицинской сестры Чернобровиной Л.Г.
 на 2018 - 2019 учебный год.

Дни недели	Мероприятия	
	Время	Ежедневная работа
Понедельник	6.30 – 7.10	Кварцевание мед.кабинета. Осмотр персонала на наличие гнойничковые заболевания. Закладка основных продуктов на пищеблоке.
	7.10 – 7.30	Обход групп.
	7.30 – 8.30	Осмотр персонала на наличие гнойничковые заболевания. Снятие суточной пробы готовой продукции. Проведение бракеража готовой пищи перед раздачей. Проверка выдачи пищи из пищеблока.
	8.30– 9.20	Подсчет количества детей. Написание меню. Проведение бракеража 2-завтрак.
	9.20–10.00	Осмотр детей на педикулёз.
	10.00–10.45	Работа с документацией.
	10.45–11.30	С витаминизации III –блюд. Снятие суточной пробы готовой продукции. Проведение бракеража готовой продукции обеда. перед раздачей.
	11.30–12.00	Обед.
	12.00–13.00	Обход территории вокруг сада и прогулочных веранд. Административное совещание
	13.00–13.30	Административное совещание
	13.30–14.30	Проведение бракеража готовой продукции полдника. Работа с документацией.
Вторник	6.30 – 7.50	Кварцевание мед.кабинета. Осмотр персонала на наличие гнойничковые заболевания. Закладка основных продуктов на пищеблоке. Утренний фильтр во 2 группе раннего возраста.
	7.50 – 8.30	Осмотр персонала на наличие гнойничковые заболевания. Снятие суточной пробы готовой продукции. Проведение бракеража готовой пищи перед раздачей. Проверка выдачи пищи из пищеблока.
	8.30 – 10.00	Подсчет количества детей. Написание меню. Проведение бракеража 2-завтрак.
	10.00–10.50	Решение вопросов мед.обслуживания. Работа с документацией.
	10.50–11.30	С витаминизации III -блюд, снятие суточной пробы готовой продукции. Проведение бракеража готовой продукции обеда перед раздачей.
	11.30–12.00	Обход групп.
	12.00– 12.30	Обед.
	12.30–13.00	Проверка качества доставки продуктов.
	13.30–14.30	Проведение бракеража готовой продукции полдника. Работа с документацией.

Среда	6.30 – 7.40	Кварцевание мед.кабинета. Осмотр персонала на наличие гнойничковые заболевания Закладка основных продуктов на пищеблоке. Утренний фильтр в младшей группе.
	7.40 – 8.30	Осмотр персонала на наличие гнойничковые заболевания. Снятие суточной пробы готовой продукции. Проведение бракеража готовой пищи перед раздачей. Проверка выдачи пищи из пищеблока.
	8.30 – 10.00	Подсчет количества детей. Написание меню. Проведение бракеража 2-завтрак
	10.00 –10.50	Обход групп. Работа с документацией.
	10.45-11.30	С витаминизации III -блюд. снятие суточной пробы готовой продукции. Проведение бракеража готовой продукции обеда перед раздачей.
	11.30–12.00	Обход групп.
	12.00–12.30	Оформление заявок на продукты питания на следующую неделю.
Четверг	6.30 – 7.50	Кварцевание мед.кабинета. Осмотр персонала на наличие гнойничковые заболевания Закладка основных продуктов на пищеблоке. Утренний фильтр в средней группе.
	7.50 – 8.30	Осмотр персонала на наличие гнойничковые заболевания. Снятие суточной пробы готовой продукции. Проведение бракеража готовой пищи перед раздачей. Проверка выдачи пищи из пищеблока
	8.30 – 10.00	Подсчет количества детей. Написание меню. Проведение бракеража 2-завтрак.
	10.00–10.40	Консультация с воспитателями и младшими воспитателями
	10.40-11.30	С витаминизации III -блюд. Снятие суточной пробы готовой продукции. Проведение бракеража готовой продукции обеда перед раздачей.
	11.30–12.00	Обход групп.
	12.00–12.30	Обед.
	12.30–13.00	Контроль соблюдения противоэпидемиологического режима в группах и на пищеблоке.
Пятница	6.30 – 7.40	Кварцевание мед.кабинета. Осмотр персонала на наличие гнойничковые заболевания Закладка основных продуктов на пищеблоке. Утренний фильтр в подготовительной группе.
	7.40 – 8.05	Осмотр персонала на наличие гнойничковые заболевания. Снятие суточной пробы готовой продукции. Проведение бракеража готовой пищи перед раздачей. Проверка выдачи пищи из пищеблока.
	8.05 – 9.30	Подсчет количества детей, коррекция меню. Подсчет количества детей. Написание меню. Проведение бракеража 2-завтрак.
	9.30 – 10.00	Обход групп.
	10.00–10.50	Генеральная уборка в процедурном кабинете
	10.50-11.30	С витаминизации III –блюд. Снятие суточной пробы готовой продукции. Проведение бракеража готовой продукции обеда перед раздачей.
	11.30–12.00	Проверка качества доставляемых продуктов, соблюдение правил их хранения, реализации.
	12.00–12.30	Обед.
	12.30–13.30	Работа с документацией.