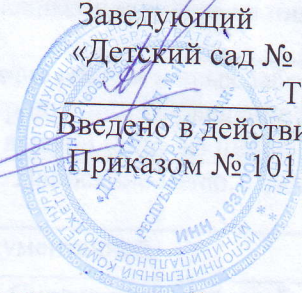


Принято  
Педагогическим советом  
«Детский сад № 11 «Пчелка»  
Протокол №1  
от «25»08 2020 г.

«Утверждаю»  
Заведующий  
«Детский сад № 11 «Пчелка»  
Т. А. Абакшина  
Введено в действие  
Приказом № 101 от «25» 08 2020г.



Циклограмма деятельности медицинской сестры  
на 2020- 2021 учебный год.

Дни недели	Мероприятия	
	Время	Ежедневная работа
<b>Понедельник</b>	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 гнойничковых заболеваний. 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 педикулез.
	10.00 – 10.45	Работа с документацией.
	10.45 – 11.30	С витаминизации 3- 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.
<b>Вторник</b>	13.30 – 14.30	Проведение бракеража готовой продукции полдника. Работа с документацией.
	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 гнойничковых заболеваний. 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 3- 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 гнойничковых заболеваний. 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 3- 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.
	12.30 – 14.30	Проведение бракеража готовой продукции полдника. Работа с медицинскими картами форма № 022/У.
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 гнойничковых заболеваний. 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 3- 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 противлэпидемиологического режима в группах и на пищеблоке.
13.00 – 14.30	Проведение бракеража готовой продукции полдника. Работа с документацией.	
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 гнойничковых заболеваний. Снятие суточной пробы готовой продукции. Проведение бракеража готовой пищи перед раздачей. Проверка выдачи пищи из пищеблока.
	8.05 – 9.30	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 3- 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.