

ПРИНЯТО
на общем собрании трудового коллектива
МАДОУ «Детский сад №5
«Камыр Батыр» общеразвивающего вида»
г.Нурлат РТ
Протокол № 4
От «22» августа 2018 года

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий МАДОУ
«Детский сад №5
«Камыр Батыр» общеразвивающего вида»
В.Ш. Марданшина
Введено приказом №103
от «03» сентября 2018 год.



Циклограмма деятельности медицинской сестры Давыдовой Л.Н.
на 2018 - 2019 учебный год.

Дни недели	Мероприятия	
	Время	Ежедневная работа
Понедельник	7.00 – 7.10	Закладка основных продуктов на пищеблоке.
	7.10 – 7.40	Обход групп.
	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– 9.20	Подсчет количества детей, коррекция меню.
	9.20–10.00	Обход групп. Обход территории вокруг садика и прогулочных веранд.
	10.00–10.10	Закладка основных продуктов на пищеблоке.2 завтрак.
	10.10–10.45	Работа с документацией.
	10.45–11.30	С витаминизации III –блюд. Снятие суточной пробы готовой продукции. Проведение бракеража готовой продукции перед раздачей.
	11.30–12.00	Обед.
	12.30–13.00	Административное совещание.
	13.00–14.30	Написание меню, работа с документацией.
	14.30–14.45	Закладка основных продуктов на пищеблоке. Проведение бракеража готовой продукции.
	14.45–16.00	Обход групп.
	16.00–16.10	Проведение бракеража готовой продукции.
16.10-17.30	Консультация родителей.	
Вторник	7.00 – 7.40	Обход групп. Утренний фильтр.
	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 – 8.15	Подсчет количества детей, коррекция меню.
	8.15–8.40	Обход групп.
	8.40–9.30	Работа с документацией.
	9.30–10.45	Обход групп.
	10.45-11.30	С витаминизации III -блюд, снятие суточной пробы готовой продукции. Проведение бракеража готовой продукции перед раздачей.
	11.30–12.00	Обход групп.
	12.00– 12.30	Обед.
	12.30–14.30	Написание меню, работа с документацией
14.30–15.00	Проведение бракеража готовой продукции. Проверка качества доставки продуктов.	

	15.00–16.00	Обход групп.
	16.00–17.30	Работа с документацией, консультация с воспитателями и младшими воспитателями.
Среда	7.00 – 7.40	Обход групп. Утренний фильтр.
	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 – 8.15	Подсчет количества детей, коррекция меню.
	8.15 – 8.40	Обход групп.
	8.40 – 9.30	Работа с документацией.
	9.30–10.45	Обход групп.
	10.45–11.30	С витаминизации III -блюд, снятие суточной пробы готовой продукции. Проведение бракеража готовой продукции перед раздачей.
	11.30–12.00	Обход групп.
	12.00–12.30	Обед.
	12.30–14.30	Написание меню, оформление заявок на продукты питания на следующую неделю.
	14.30–15.00	Проведение бракеража готовой продукции.
	15.00–16.00	Обход групп.
	16.00–17.30	Работа с медицинскими картами форма №022/У.
Четверг	7.00 – 7.10	Закладка основных продуктов на пищеблоке.
	7.10 – 7.40	Обход групп.
	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 – 9.20	Подсчет количества детей, коррекция меню.
	9.20 –10.00	Закладка основных продуктов на пищеблоке II завтрак.
	10.10–10.45	Работа с документацией.
	10.45–11.30	С витаминизации III -блюд, Снятие суточной пробы готовой продукции. Проведение бракеража готовой продукции 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.
	13.00–14.30	Написание меню, работа с документацией.
	14.30–14.45	Закладка основных продуктов на пищеблоке. Проведение бракеража готовой продукции.
	14.45–16.00	Обход групп.
	16.00–16.10	Проведение бракеража готовой продукции.
16.10–17.30	Консультация родителей.	
Пятница	7.00 – 7.40	Обход групп. Утренний фильтр.
	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 – 8.15	Подсчет количества детей, коррекция меню.
	8.15 – 8.40	Обход групп.
	8.40 – 9.30	Работа с документацией.
	9.30– 10.45	Обход групп.
	10.45–11.30	С витаминизации III –блюд. Снятие суточной пробы готовой продукции. Проведение бракеража готовой продукции перед раздачей.

11.30–12.00	Обход групп.
12.00–12.30	Обед.
12.30–14.30	Написание меню, работа с документацией.
14.30–15.00	Проведение бракеража готовой продукции. Проверка качества доставляемых продуктов, соблюдение правил их хранения, реализации.
15.00–16.00	Обход групп.
16.00–17.30	Работа с документацией.

