

Утверждено:
Приказом №17-б от 15.01.2024 г.



Циклограмма контроля за организацией питания в структурном подразделении Детский сад «Солнышко»

Месяц	пищеблок	группы
Январь	-График работы сотрудников Соблюдение графика выдачи пищи -закладка продуктов -выход порций	Наличие, состояние: - количество посуды для питания в группах; - маркировка посуды для сотрудников - организация питания в группе с учётом медицинских показаний
Февраль	Проверка санитарного состояния на складе хранения овощей - качество поступающих овощей	
Март	Организация питания контроль за: - качеством поступающих продуктов - качеством приготовления блюд, соблюдение технологии их приготовления	Распределение обязанностей между воспитателями и младшими воспитателями в группе при организации питания
Апрель	Проверка ведения бракеража, соответствия десятидневному меню	Культура поведения детей за столом
Май	Маркировка оборудования, посуды, ветоши и т.д. на пищеблоке и в группах	
Июнь	Организация питания контроль за: - качеством поступающих продуктов - качеством приготовления блюд, соблюдение технологии их приготовления Контроль за соблюдением питьевого режима: - качество питьевой воды, ёмкостей - время - маркировка и чистота посуды	
Июль	-Соблюдение температурного режима на холодильном оборудовании -Хранение скоропортящихся продуктов и их реализация -Соблюдение правил отвара суточных продуктов	Соблюдение санитарно – гигиенических навыков детьми
Август	Осуществление производственного контроля за соблюдением санитарно – эпидемиологического законодательства при организации питания	- Состояние и маркировка посуды в группах
Сентябрь	Ведение документации по питанию кладовщика: - бракеражный журнал - журнал скоропортящихся продуктов - учет сертификатов качества на	- Выявление детей с ограничением в питании - Заполнение тетрадей здоровья - Организация питьевого режима

	продукты	
Октябрь	- Снятие остатков продуктов питания со склада - Хранение суточных проб - Выполнение натуральных норм	Обеспеченность столовыми приборами, их хранение, хранение и маркировка посуды для сотрудников
Ноябрь	- Контроль за выходом готового блюда на пищеблоке - Выход по меню - Соответствие объема порции готовой продукции, выданной детям	Организация питания: - сервировка стола - организация дежурных по столовой - доведение норм питания до детей.
Декабрь	- Соблюдение инструкций по ОТ и ТБ - Снятие остатков питания на пищевом складе	Доведение норм питания до детей