

## Циклограмма контроля за организацией питания в ДОУ

Объекты контроля/ вопросы контроля	1 неделя					2 неделя					3 неделя					4 неделя				
	П	В	С	Ч	Пт	П	В	С	Ч	Пт	П	В	С	Ч	Пт	П	В	С	Ч	Пт
<b>Охрана труда</b>																				
Соблюдение охраны труда на пищеблоке, наличие медицинской аптечки																				
Исправность технологического и холодильного оборудования																				
Условия хранения моющих средств и дезрастворов (наличие документов подтверждающих их качество и безопасность)																				
Ведение журнала температурного режима холодильного оборудования, журнала здоровья работников пищеблока																				
<b>Бракераж продукции</b>																				
Бракераж готовой продукции																				
Бракераж сырых и скоропортящихся продуктов																				
Контроль доставки продуктов питания, наличие товарно-сопроводительных документов, подтверждающих их качество																				
Контроль сроков реализации продуктов со склада																				
Соответствие количества приготовленной пищи объемам и числу порций																				
Соблюдение товарного соседства при хранении продуктов питания																				
<b>Санитарное состояние помещений, соблюдение санитарных норм и правил при организации питания</b>																				
Санитарное состояние пищеблока, групп, соблюдение графика уборки																				
Маркировка посуды, уборочного и разделочного инвентаря																				
Состояние посуды для приготовления и приема пищи																				
Суточные пробы, отбор и хранение																				
<b>Организация питания в ДОУ</b>																				
Соблюдение режима питания, графика выдачи пищи																				
Создание условий в группах для приема пищи в соответствии с возрастом																				

Бракеражная комиссия
  Заведующая
  Старший воспитатель
  Старшая мед.сестра
  Зав.хозяйством
  Родительский контроль