# Циклограмма

# контроля за организацией питания

# в МКДОУ ЦРР ДС№12на месяц.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Объекты контроля | Дата | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | Санитарное состояние пищеблока, соблюдение графика уборки |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Соблюдение режима питания, графика выдачи пищи |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Исправность технологического и холодильного оборудования |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Маркировка посуды, уборочного и разделочного инвентаря |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Ведение журнала температурного режима холодильного оборудования, журнала здоровья работников пищеблока |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Соблюдение товарного соседства при хранении продуктов питания |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Бракераж сырых и скоропортящихся продуктов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Витаминизация готовых блюд |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 | Бракераж готовой продукции |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 | Условия хранения моющих средств и дезрастворов (наличие документов подтверждающих их качество и безопасность) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11 | Состояние посуды для приготовления и приема пищи |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 12 | Наличие товаро-сопроводительных документов, подтверждающих их качество |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 13 | Сроки реализации продуктов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 14 | Суточные пробы, отбор и хранение |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 15 | Соответствие количества приготовленной пищи объемам и числу порций |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 16 | Соответствие закладки продуктов меню-требованию |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 17 | Соблюдение технологии приготовления блюд |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 18 | Соблюдение охраны труда на пищеблоке, наличие медицинской аптечки |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |