УТВЕРЖДАЮ Заведующий МБДОУ ЦРР — детский сад № 9 ст. Старощербиновская \_\_\_\_\_ С.А. Предит «09» января 2025 г.

## Циклограмма контроля организации питания в ДОУ

Объекты контроля		1	недеј	1Я			2	недеј	1Я			недеј			4 неделя					
	Пн	Вт	Ср	ЧТ	Пт	Пн	Вт	Ср	ЧТ	Пт	Пн	Вт	Ср	ЧТ	Пт	Пн	Вт	Ср	ЧТ	Пт
Санитарное состояние пищеблока, соблюдение графика уборки	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Соблюдение режима питания, графика выдачи пищи	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Х
Исправность технологического и	х	Х	X	X	Х	X	X	X	X	X	Х	X	X	X	X	Х	X	X	X	Х
холодильного оборудования	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Маркировка посуды, уборочного и разделочного материала																			X	
Ведение журнала температурного режима холодильного оборудования	X	Х	Х	X	Х	Х	Х	Х	X	X	X	Х	Х	X	Х	х	X	Х	Х	Х
Ведение журнала здоровья работников пищеблока	Х	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Х
Соблюдение товарного соседства при хранении продуктов питания	Х	X	Х	Х	Х	Х	X	X	Х	X	X	X	X	Х	X	X	Х	X	X	Х
Бракераж сырых и скоропортящихся продуктов Витаминизация готовых блюд	X	X	X	X	Х	Х	Х	X	X	Х	Х	Х	X	X	Х	Х	X	X	X	Х
Бракераж готовой продукции	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

Условия хранения моющих														X						
средств и дезрастворов																				
(наличие документов																				
подтверждающих их качество																				
и безопасность)																				
Состояние посуды для									X											
приготовления и приема																				
пищи																				
Наличие товаро –	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
сопроводительных																				
документов,																				
подтверждающих их качество																				
Сроки реализации продуктов			X																	
Суточные пробы, отбор и	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
хранение																				
Соблюдение поточности							X													
технологических процессов																				
Соответствие количества																		X		
приготовленной пищи																				
объемам и числу порций																				
Соответствие закладки	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
продуктов меню - требованию																				
Соблюдение технологии	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
приготовления блюд	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Создание условий в группах	X	X	X	X	X															
для приема пищи в																				
соответствии с возрастом																				
Соблюдение охраны труда на									X											
пищеблоке, наличие																				
медицинской аптечки																				

Прим.: Ответственные



Медицинская сестра Кладовщи



Повар Совет по питанию Бракеражная комиссия