

Циклограмма контроля за организацией питания в ГБДОУ на 2022-2023 у.г.

Объекты контроля	1 неделя					2 неделя					3 неделя					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	П					П					П					П				
Санитарное состояние в буфет-раздаточных						Г										Г				
Соблюдение режима питания, графика выдачи пищи																				
Исправность технологического и холодильного оборудования	П										П									
Маркировка посуды, уборочного и разделочного инвентаря											1 эт.					2 эт.				
Ведение журнала температурного режима холодильного оборудования, журнала здоровья работников пищеблока	П										П									
Соблюдение товарного соседства при хранении продуктов питания							К													
Бракераж сырых и скоропортящихся продуктов																				
Витаминация готовых блюд																				
Бракераж готовой продукции																				
Условия хранения моющих средств и дезрастворов (наличие документов подтверждающих их качество и безопасность)				Г																П
Состояние посуды для приготовления и приема пищи				Г											Г					
Наличие товаро-сопроводительных документов, подтверждающих их качество							К													
Сроки реализации продуктов							К													
Суточные пробы, отбор и хранение																				
Соблюдение поточности технологических процессов																				
Соответствие закладки продуктов меню-требованию																				
Соблюдение технологии приготовления блюд																				
Создание условий в группах для приема пищи в соответствии с возрастом				Г											Г					
Соблюдение охраны труда на пищеблоке, наличие медицинской аптечки	П																			