**Циклограмма контроля**

**за организацией питания**

 **в МАДОУ «Детский сад № 423 «Лучик»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Месяц | пищеблок | группы |
| Январь  | -График работы сотрудниковСоблюдение 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 приготовленияКонтроль 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 продукты | - Выявление детей с ограничением в питании- Заполнение тетрадей здоровья- Организация питьевого режима |
| 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 объёма 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 |