**Циклограмма контроля**

**за организацией питания**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Месяц | пищеблок | группы |
| Январь | -График работы сотрудников  Соблюдение 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 приготовления  Контроль 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 |