Приложение №7

Циклограмма контроля за организацией питания в ДОУ на месяц

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																				
Соблюдение режима питания, графика выдачи пищи																				
Исправность технологического и холодильного оборудования																				
Маркировка посуды, уборочного и разделочного инвентаря																				
Ведение журнала температурного режима холодильного																				
Соблюдение товарного соседства при хранении продуктов																				
Бракераж сырых и скоропортящихся продуктов																				
Витаминизация готовых блюд																				
Бракераж готовой продукции																				
Условия хранения моющих средств и дезрастворов (наличие																				
Состояние посуды для приготовления и приема пищи																				
Наличие товаро-сопроводительных документов,																				
Сроки реализации продуктов																				
Суточные пробы, отбор и хранение																				
Соблюдение поточности технологических процессов																				
Соответствие количества приготовленной пищи объемам и																				
Соответствие закладки продуктов меню-требованию																				
Соблюдение технологии приготовления блюд																				
Создание условий в группах для приема пищи в соответствии																				
Соблюдение охраны труда на пищеблоке, наличие																				