

Утверждаю:  
Заведующий МДОУ Детский сад «Сказка

Приказ №46 от 01.08.25г.

Л.В.Краснова

**Циклограмма контроля  
за организацией питания  
в МДОУ детский сад «Сказка» пгт Спирово  
на 2025-2026 уч.год**

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
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 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 : - бракеражный журнал - журнал скоропортящихся продуктов - учет сертификатов качества на продукты	- Организация питьевого режима

Октябрь	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Снятие остатков продуктов питания со склада</li> <li>- Хранение суточных проб</li> <li>- Выполнение натуральных норм</li> </ul>	Обеспеченность столовыми приборами, их хранение, хранение и маркировка посуды для сотрудников
Ноябрь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Контроль за выходом готового блюда на пищеблоке</li> <li>- Выход по меню</li> <li>- Соответствие объёма порции готовой продукции, выданной детям</li> </ul>	Организация питания: <ul style="list-style-type: none"> <li>- сервировка стола</li> <li>- организация дежурных по столовой</li> <li>- доведение норм питания до детей.</li> </ul>
Декабрь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдение инструкций по ОТ и ТБ</li> <li>- Снятие остатков питания на пищевом складе</li> </ul>	Доведение норм питания до детей