

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ Школа № 104
Д.Ю. Зайцев



**Циклограмма производственного контроля
Пищеблока в МБОУ Школа №104**

Месяц	Мероприятия	Примечание
Январь	Проведение мероприятий ежедневного контроля	
	Лабораторные исследования готовых блюд по физико – химическим и микробиологическим показателям	Данное исследование проводится не реже одного раза в шесть месяцев. При неудовлетворительных результатах повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства: технологического процесса, сырья, продукции, вспомогательных материалов, воды, воздуха, санитарной одежды, рук работников, организация санитарного состояния рабочих помещений
	Лабораторные исследования воды из городского водопровода в производственных помещениях пищеблока	
	Контроль параметров микроклимата	
	Утилизация ртутьсодержащих отходов	
Февраль	Проверка санитарного состояния на складе хранения продуктов	
	Проверка качества поступающих продуктов	
Март	Контроль за качеством приготовления блюд,	

	соблюдение технологии их приготовления	
Апрель	Проверка заполнения журналов: бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, бракеража готовой продукции, учета температурного режима холодильного оборудования	
	Проверка культуры поведения обучающихся за столом	
Май	Проверка маркировки оборудования и инвентаря в пищеблоке	
	Осуществление производственного контроля за соблюдением санитарно – эпидемиологического законодательства при организации питания	
Август	Проверка приказов и положений, касающихся вопросов организации питания школьников	
	Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока	
	Контроль за обеспечением работников пищеблока требованием контракта (необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация работников)	
Сентябрь	Лабораторные исследования готовых блюд по физико – химическим и микробиологическим показателям	Данное исследование проводится не реже одного раза в шесть месяцев. При неудовлетворительных результатах повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства: технологического процесса,

		сырья, продукции, вспомогательных материалов, воды, воздуха, санитарной одежды, рук работников, организация санитарного состояния рабочих помещений
	Проверка списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания для детей льготных категорий	
	Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю	
Октябрь	Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты	
	Проверка заполнения журналов: бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, бракеража готовой продукции, учета температурного режима холодильного оборудования	
	Проверка буфетной продукции	
	Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания»	
Ноябрь	Контроль за выходом готового блюда на пищеблоке (соответствие объёма порции готовой продукции)	
	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню в соответствии с санитарно – эпидемиологическими требованиями	
Декабрь	Проверка соблюдения инструкций по ОТ и ТБ	
	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	