

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ Школа № 104
Д.Ю. Зайцев

31.08.2022



**Циклограмма
производственного контроля пищеблока образовательного учреждения**

Месяц	Мероприятия	Примечание
Январь	Проведение мероприятий ежедневного контроля	
	Лабораторные исследования готовых блюд по физико -химическим и микробиологическим показателям	Данные исследования проводятся не реже одного раза в 6 месяцев. При неудовлетворительных результатах повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства: технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников организации санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений.
	Лабораторные исследования воды (микробиологические, физико - химические, органолептические) из городского водопровода в производственных помещениях пищеблока, в моечном отделении	
	Контроль параметров микроклимата (температуры и влажности воздуха, скорости его движения)	
	Утилизация ртутьсодержащих отходов	