|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Направление деятельности** | **Сентябрь** | **Октябрь** | **Ноябрь** | **Декабрь** | **Январь** | **Февраль** | **Март** | **Апрель** | **Май** | **Июнь** | **Июль** | **Август** |
| 1 | **Недели месяца** | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 2 | **Соблюдение 10-дневного меню** |  |  |  |  |  | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | **Организация питания** | 4 | 7 | 1 | 5 |  |  | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 11 |  |  |  |  |  |  |  | 7 | 10 | 5 | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | **Проверка нормы выхода готового блюда на группе** |  |  |  |  |  |  |  | 8 | 2 | 7 | 10 | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 | 9 | 1 | 12 |  |  |  |  |  |  |  | 6 |  |  |  |  | 11 |  |  |  |  |  |  | 3 | 7 | 8 | 5 |  |
| 5 | **Организация систематического контроля за работой пищеблока** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 11 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 | **Кухня****соблюдение графика закладки продуктов** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 | **Организация питания в группах:****-гигиенический режим;****-соблюдение режима питания в группах;****-сервировка столов;****-навыки опрятной еды** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 3 | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 12 |  |  |  | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 6 |  |  |  |  | 9 |
| 8 | **Организация питьевого режима: соблюдение гигиенических норм питьевого режима в дошкольном учреждении (кухня и групповые помещения)** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 |  |  |  |  |  |  |
| 9 | **Соблюдение графика выдачи питания** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 | **- получение полного объема блюд с пищеблока;****- маркировка посуды при получении питания** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 7 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11 | **Склад контроль за качеством и безопасностью продуктов (наличие сертификатов качества и ярлыков на продуктах)** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| 12 | **Контроль норм выхода готовых блюд** |  |  |  |  |  |  |  | 9 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 13 | **Выполнение натуральных норм** |  |  |  |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 14 | **Кухня. Соблюдение приготовления блюд согласно технологическим картам** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | - группа № 1 |  | - группа № 9 |
|  | - группа № 2  |  | - группа № 10 |
|  | - группа № 3 |  | - группа № 11 |
|  | - группа № 4 |  | - группа № 12 |
|  | - группа № 5 |  |  |
|  | - группа № 6 |  |  |
|  | - группа № 7 |  |  |
|  | - группа № 8 |  |  |