

ВСОКП (внутренняя система оценки качества питания)
(Аналитическая справка)
МБОУ «С(К)ОШ №60 г.Челябинска»

Предмет изучения

Организация питания учащихся в школьной столовой, родительский контроль

Основание

План работы школы по здоровьесбережению на текущий учебный год.
Раздел контроля- Родительский Контроль

Сроки изучения

4 сентября, 1 четверть, 2025г.

Цель проверки

Соответствие организации двухразового горячего питания

Объем проделанной работы

Родителями была произведена проверка организации питания в школьной столовой и соответствие санитарного состояния пищеблока нормам СанПиНа. Проверка проводилась координатором школы по здоровьесбережению совместно с Членами Родительского Контроля.

Проведены пробы готовой продукции. Обед: суп с рыбными консервами, котлета рыбная (минтай), рагу из овощей, чай с сахаром, хлеб пшеничный/хлеб ржаной.

Произведено контрольное взвешивание блюд:

-котлета Домашняя вес в меню (выход) -100г; 100г, факт (выход)- 108г; 104г.

-рагу овощное вес в меню (выход)-150г; 180г, факт (выход)-151г; 192г.

В ходе проверки установлено:

Вес блюд соответствует заявленной норме в меню.

Внешний вид, форма одежды сотрудников пищеблока, маркировка кухонных принадлежностей соответствуют требованиям СанПин..

Обед соответствует утвержденному 2х-недельному меню. Нормы блюд соответствуют требованиям. На вкус удовлетворительно.

Контрольные блюда выставлены (завтрак, обед).

Суточные пробы промаркированы, хранятся в холодильнике, сроки хранения соответствуют требованиям.

Выводы:

Санитарные нормы в норме. Организация питания соответствует требованиям.

Предложения:

Соблюдаем график приема пищи. Следим за чистотой обеденного зала. Продолжить контроль.

Исполнители:

Координатор по здоровьесбережению:

Медик школы:

С результатами проверки ознакомлены сотрудники пищеблока:

Члены Родительского контроля:

_____ фио

 Е.А. Борисова

 А.А. Белоусова