

**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**

10 сентября, 1 четверть, 2025 г.

**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. Завтрак: Каша рисовая молочная жидкая с маслом сливочным, кофейный напиток с молоком, масло сливочное (порциями), батон.

**В ходе проверки установлено:**

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

Обед соответствует утверждённому 2х-недельному меню. В меню указана «котлета домашняя» в виде полуфабриката имеет неприятный запах, попадаются хрящи.

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:**

Просим заменить полуфабрикаты на котлеты из качественного (натурального) фарша. Продолжить контроль.

**Исполнители:**

Координатор по здоровьесбережению:

Медик школы:

С результатами проверки ознакомлены сотрудники пищеблока:

**Члены Родительского контроля:**

 Е.А. Борисова

 А.А. Белоусова

 \_\_\_\_\_ ф.и.о.