

**ВСОКП (внутренняя система оценки качества питания)
(Аналитическая справка)**

Предмет изучения

Организация питания учащихся в школьной столовой, родительский контроль

Основание

План работы школы по здоровьесбережению на текущий учебный год.
Раздел оценка качества – Родительский контроль за организацией питания

Сроки изучения

1 марта 2023г, 3 четверть

Цель проверки

Соответствие организации питания 2-х недельному меню

Объем проделанной работы

Проверка организации горячего питания в школьной столовой и соответствие состояния пищеблока проводилась координатором по здоровьесбережению, ответственным за организацию питания и членами Родительского контроля.

В ходе проверки были проведены пробы готовой продукции. Обед: закуска - салат из свеклы; первое блюдо - суп картофельный с макаронными изделиями, второе блюдо - плов из птицы (грудка филе); напиток - компот из плодов или ягод сушеных (изюм), витамин С; хлеб ржаной.

Проверка контрольных блюд и суточных проб.
Осмотр пищеблока.

В ходе проверки установлено:

1. Контрольные блюда выставлены и соответствуют нормам и двухнедельному меню.
2. Суточные пробы промаркированы, хранятся в холодильнике, сроки хранения соответствуют требованиям СанПиН.
3. Готовые блюда отвечают вкусовым качествам и нормам в соответствии с меню.
4. Внешний вид и форма одежды сотрудников пищеблока соответствует требованиям
5. В помещении пищеблока чисто, посуда и кухонные принадлежности имеют маркировку.

Выводы:

Организация горячего питания в столовой МБОУ «С(К)ОШ № 60 г. Челябинска» соответствует требованиям.

Предложения:

Продолжить контроль.

Исполнители:

Координатор по здоровьесбережению

О.В. Колтакова

С результатами проверки ознакомлены:

В.Б. Никитина, зав. производством
пищеблока

Члены Родительского контроля:

О.А. Фау

С.Ю. Ершова