

## ПРОТОКОЛ

Заседания совета общественного контроля

МБОУ СОШ с. Леонидово

№ 1

« 23 » 09 2020г.

Представители администрации школы:

зам. директора по УВР Кузьменкова О.Ф. [подпись]

зам. директора по ВР Звонарева Т.О. [подпись]

Педагогический коллектив:

совет трудового коллектива Шибанова Е.А. [подпись]

социальный педагог Исманова Т.В. [подпись]

Родители :

[подпись] Житова В.В.

[подпись] Иванова

[подпись] Михайлова Р.Р.

Медцинский работник Петухова Н.А. [подпись]

Повестка дня:

1. Организации питания в школьной столовой:

- соблюдение графика питания обучающихся;
- наличие ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале;
- соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей;
- органолептическая оценка приготовленных блюд;
- соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд;
- контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся;
- санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала;
- соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене;
- соблюдение питьевого режима в образовательной организации;
- соблюдение порядка выдачи молока обучающимся;
- наличие в образовательной организации условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

2. СЛУШАЛИ :

Социальный педагог школы Исманова Т.В., рассказала об организации питания в школьной столовой. Представила журнал контроля за организацией питания, комиссия подвела итоги. Соблюдены ли все пункты питания учащихся (да/нет) прописано в журнале.

3. РЕШИЛИ:

Заседания общественного контроля организации в школьной столовой признать все пункты выполненными единогласно.

Председатель: [подпись] Т.В. Исманова

Секретарь совета: [подпись] Т.О. Звонарева

Дата контроля 23.02 ФИО Житова В.В.  
Мочаева Л.И.  
Найтурсина Р.Р.

Проведенные мероприятия	Результаты контроля (да \ нет)
1. Соблюдение графика питания обучающихся;	да да да
2. Наличие ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале;	да да да
3. Соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей;	да да да
4. Органолептическая оценка приготовленных блюд;	да да да
5. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд;	да да да
6. Контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся;	да да да
7. Санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала;	да да да
8. Соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене;	да да да
9. Соблюдение питьевого режима в образовательной организации;	да да да
10. Соблюдение порядка выдачи молока обучающимся;	да да да
11. Наличие в образовательной организации условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены.	да да да

Выводы и  
рекомендации Поданные блюда соответствуют  
заказанному меню. Приятная  
атмосфера, вкусные блюда.  
Для проверки все пункты соблюдены.

ПРОТОКОЛ

Заседания совета общественного контроля

МБОУ СОШ с. Леонидово

№ 2

« 21 » 10 2020г.

Представители администрации школы:

зам. директора по УВР Кузьменкова О.Ф. [подпись]

зам. директора по ВР Звонарева Т.О. [подпись]

Педагогический коллектив:

совет трудового коллектива Шибанова Е.А. [подпись]

социальный педагог Исманова Т.В. [подпись]

Родители :

[подпись] [подпись]

Медцинский работник Петухова Н.А. [подпись]

Повестка дня:

1. Организации питания в школьной столовой:

- соблюдение графика питания обучающихся;
- наличие ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале;
- соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей;
- органолептическая оценка приготовленных блюд;
- соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд;
- контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся;
- санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала;
- соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене;
- соблюдение питьевого режима в образовательной организации;
- соблюдение порядка выдачи молока обучающимся;
- наличие в образовательной организации условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

2. СЛУШАЛИ :

Социальный педагог школы Исманова Т.В., рассказала об организации питания в школьной столовой. Представила журнал контроля за организацией питания, комиссия подвела итоги. Соблюдены ли все пункты питания учащихся (да\нет) прописано в журнале.

3. РЕШИЛИ:

Заседания общественного контроля организации в школьной столовой признать все пункты выполненными единогласно.

Председатель: [подпись] Т.В.Исманова

Секретарь совета: [подпись] Т.О.Звонарева

Дата контроля 21.10.20 ФИО Витченко С.Ю.  
Корженкова А.А.

Проведенные мероприятия	Результаты контроля (да \ нет)
1. Соблюдение графика питания обучающихся;	да да да
2. Наличие ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале;	да да да
3. Соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей;	да да да
4. Органолептическая оценка приготовленных блюд;	да да да
5. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд;	да да да
6. Контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся;	да да да
7. Санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала;	да да да
8. Соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене;	да да да
9. Соблюдение питьевого режима в образовательной организации;	да да да
10. Соблюдение порядка выдачи молока обучающимся;	да да да
11. Наличие в образовательной организации условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены.	да да да

Выводы и  
рекомендации В МБОУ школе осуществляется в соответствии  
с нормативными требованиями.

Рекомендации: С целью улучшения качества  
сервиса питания обучающихся необходимо  
осуществлять мероприятия по повышению  
качества школьного питания.  
Серьезно следить за санитарным состоянием  
столовой, кухонной посуды и стеллажей.  
Так же все всегда спасибо большое.

ПРОТОКОЛ

Заседания совета общественного контроля

МБОУ СОШ с. Леонидово

№ 2

« 23 » 11 2020г.

Представители администрации школы:

зам. директора по УВР Кузьменкова О.Ф. Кузьменкова  
зам. директора по ВР Звонарева Т.О. Звонарева

Педагогический коллектив:

совет трудового коллектива Шибанова Е.А. Шибанова  
социальный педагог Исманова Т.В. Исманова

Родители:

Мовшикова  
Мануйлова  
Бернадская  
Медицинский работник Петухова Н.А. Петухова

Повестка дня:

1. Организации питания в школьной столовой:

- соблюдение графика питания обучающихся;
- наличие ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале;
- соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей;
- органолептическая оценка приготовленных блюд;
- соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд;
- контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся;
- санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала;
- соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене;
- соблюдение питьевого режима в образовательной организации;
- соблюдение порядка выдачи молока обучающимся;
- наличие в образовательной организации условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

2. СЛУШАЛИ:

Социальный педагог школы Исманова Т.В., рассказала об организации питания в школьной столовой. Представила журнал контроля за организацией питания, комиссия подвела итоги. Соблюдены ли все пункты питания учащихся (да/нет) прописано в журнале.

3. РЕШИЛИ:

Заседания общественного контроля организации в школьной столовой признать все пункты выполненными единогласно.

Председатель: Исманова Т.В. Исманова

Секретарь совета: Звонарева Т.О. Звонарева

Дата контроля: 23.11.2020, Мовшова М.А.  
Мануйлова А.В.  
Бернадская Т.В.

Проведенные мероприятия	Результаты контроля (да \ нет)
1. Соблюдение графика питания обучающихся;	да да да
2. Наличие ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале;	да да да
3. Соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей;	да да да
4. Органолептическая оценка приготовленных блюд;	да да да
5. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд;	да да да
6. Контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся;	да да да
7. Санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала;	да да да
8. Соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене;	да да да
9. Соблюдение питьевого режима в образовательной организации;	да да да
10. Соблюдение порядка выдачи молока обучающимся;	да да да
11. Наличие в образовательной организации условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены.	да да да

Выводы и

рекомендации

Блюда соответствуют рекомендациям меню. Блюда вкусные при проверке все пункты соблюдены. Нормы соблюдения правил личной гигиены и соблюдение правил питания соответствуют порядку!

# ПРОТОКОЛ

Заседания совета общественного контроля

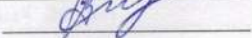
МБОУ СОШ с. Леонидово

№ 4


« 16 » 12 2020.


Представители администрации школы:

зам. директора по УВР Кузьменкова О.Ф. 

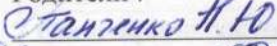

зам. директора по ВР Звонарева Т.О. 

Педагогический коллектив:

совет трудового коллектива Шибанова Е.А. 

социальный педагог Исманова Т.В. 

Родители :


Медицинский работник Петухова Н.А. 

Повестка дня:

1. Организации питания в школьной столовой:

- соблюдение графика питания обучающихся;
- наличие ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале;
- соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей;
- органолептическая оценка приготовленных блюд;
- соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд;
- контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся;
- санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала;
- соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене;
- соблюдение питьевого режима в образовательной организации;
- соблюдение порядка выдачи молока обучающимся;
- наличие в образовательной организации условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

2. СЛУШАЛИ :

Социальный педагог школы Исманова Т.В., рассказала об организации питания в школьной столовой. Представила журнал контроля за организацией питания, комиссия подвела итоги. Соблюдены ли все пункты питания учащихся (да/нет) прописано в журнале.

3. РЕШИЛИ:

Заседания общественного контроля организации в школьной столовой признать все пункты выполненными единогласно.

Председатель: \_\_\_\_\_ Т.В. Исманова

Секретарь совета:  Т.О. Звонарева

16.12.2011. Анненко Н. Ю.  
Будышев С. В.

Дата контроля \_\_\_\_\_ ФИО \_\_\_\_\_

Проведенные мероприятия	Результаты контроля (да \ нет)
1. Соблюдение графика питания обучающихся;	да да да
2. Наличие ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале;	да да да
3. Соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей;	да да да
4. Органолептическая оценка приготовленных блюд;	да да да
5. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд;	да да да
6. Контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся;	да да да
7. Санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала;	да да да
8. Соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене;	да да да
9. Соблюдение питьевого режима в образовательной организации;	да да да
10. Соблюдение порядка выдачи молока обучающимся;	да да да
11. Наличие в образовательной организации условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены.	да да да

Выводы и

рекомендации

Контроль осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утв. директором школы. В обеденном зале вывешено ежедневное меню на выбор. В журнале ежедневно фиксируется «Журнал бракеража готовой продукции». Отпуск учащихся (завтра и обед) в столовой осуществляется по массам в соответ. с графиком приема пищи. утв. директором школы. Сертификаты качества - имеются.



# ПРОТОКОЛ

Заседания совета общественного контроля

МБОУ СОШ с. Леонидово

№ 5

« 25 » 01 2020г.

Представители администрации школы:

зам. директора по УВР Кузьменкова О.Ф. Кузьменкова  
зам. директора по ВР Звонарева Т.О. Звонарева

Педагогический коллектив:

совет трудового коллектива Шибанова Е.А. Шибанова  
социальный педагог Исманова Т.В. Исманова

Родители:

Панкратов И.В.  
Исманова Е.А.  
Есменкова Н.О.  
Медицинский работник Петухова Н.А. Петухова

Повестка дня:

1. Организации питания в школьной столовой:

- соблюдение графика питания обучающихся;
- наличие ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале;
- соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей;
- органолептическая оценка приготовленных блюд;
- соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд;
- контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся;
- санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала;
- соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене;
- соблюдение питьевого режима в образовательной организации;
- соблюдение порядка выдачи молока обучающимся;
- наличие в образовательной организации условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

2. СЛУШАЛИ:

Социальный педагог школы Исманова Т.В., рассказала об организации питания в школьной столовой. Представила журнал контроля за организацией питания, комиссия подвела итоги. Соблюдены ли все пункты питания учащихся (да\нет) прописано в журнале.

3. РЕШИЛИ:

Заседания общественного контроля организации в школьной столовой признать все пункты выполненными единогласно.

Председатель: Исманова Т.В. Исманова

Секретарь совета: Звонарева Т.О. Звонарева

Дата контроля 25.01.24 ФИО Поликовит И. В.  
Кулишва Г. Т.  
Семикеева Л. О.

Проведенные мероприятия	Результаты контроля (да \нет)
1. Соблюдение графика питания обучающихся;	да да да
2. Наличие ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале;	да да да
3. Соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей;	да да да
4. Органолептическая оценка приготовленных блюд;	да да да
5. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд;	да да да
6. Контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся;	да да да
7. Санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала;	да да да
8. Соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене;	да да да
9. Соблюдение питьевого режима в образовательной организации;	да да да
10. Соблюдение порядка выдачи молока обучающимся;	да да да
11. Наличие в образовательной организации условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены.	да да да

Выводы и

рекомендации Блюда соответствуют заявленному  
меню. Блюда вкусные, при проверке все  
пункты соблюдены. Контроль соблюдения  
правильной гигиены и соблюдения правил  
питания соответствует порядку!

# ПРОТОКОЛ

Заседания совета общественного контроля

МБОУ СОШ с. Леонидово

№ 7

« 1 » 04 2021г.

Представители администрации школы:

зам. директора по УВР Кузьменкова О.Ф. [подпись]

зам. директора по ВР Звонарева Т.О. [подпись]

Педагогический коллектив:

совет трудового коллектива Шибанова Е.А. [подпись]

социальный педагог Исманова Т.В. [подпись]

Родители :

[подпись]

[подпись]

[подпись]

[подпись]

[подпись]

[подпись]

[подпись]

[подпись]

[подпись]

Медицинский работник Петухова Н.А. [подпись]

Повестка дня:

1. Организации питания в школьной столовой:

- соблюдение графика питания обучающихся;
- наличие ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале;
- соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей;
- органолептическая оценка приготовленных блюд;
- соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд;
- контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся;
- санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала;
- соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене;
- соблюдение питьевого режима в образовательной организации;
- соблюдение порядка выдачи молока обучающимся;
- наличие в образовательной организации условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

2. СЛУШАЛИ :

Социальный педагог школы Исманова Т.В., рассказала об организации питания в школьной столовой. Представила журнал контроля за организацией питания, комиссия подвела итоги.

Соблюдены ли все пункты питания учащихся (да\нет) прописано в журнале.

3. РЕШИЛИ:

Заседания общественного контроля организации в школьной столовой признать все пункты выполненными единогласно.

Председатель: [подпись] Т.В. Исманова

Секретарь совета: [подпись] Т.О. Звонарева

Дата контроля 1.04. ФИО Красиенкова Н.У.  
Толзуменкова С.Н.

Проведенные мероприятия	Результаты контроля (да \нет)	
1. Соблюдение графика питания обучающихся;	да	да
2. Наличие ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале;	да	да
3. Соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей;	да	да
4. Органолептическая оценка приготовленных блюд;	да	да
5. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд;	да	да
6. Контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся;	да	да
7. Санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала;	да	да
8. Соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене;	да	да
9. Соблюдение питьевого режима в образовательной организации;	да	да
10. Соблюдение порядка выдачи молока обучающимся;	да	да
11. Наличие в образовательной организации условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены.	да	да

Выводы и  
 рекомендации

При проверке соблюдается все  
нормы, в зале для приема пищи  
чисто.  
В зале для приема пищи меню соот-  
ветствует, соблюдены все нормы и правила.  
Менювоей режим соблюдается.

ПРОТОКОЛ

Заседания совета общественного контроля

МБОУ СОШ с. Леонидово

№ 1

« 23 » 09 2021 г.

Представители администрации школы:

зам. директора по УВР Кузьменкова О.Ф.

зам. директора по ВР Звонарева Т.О.

[Signature]  
[Signature]

Педагогический коллектив:

совет трудового коллектива Шибанова Е.А.

социальный педагог Исманова Т.В.

[Signature]  
[Signature]

Родители:

[Signature]  
[Signature]

[Signature]  
[Signature]

Медицинский работник Петухова Н.А.

[Signature]

Повестка дня:

1. Организации питания в школьной столовой:

- соблюдение графика питания обучающихся;
- наличие ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале;
- соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей;
- органолептическая оценка приготовленных блюд;
- соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд;
- контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся;
- санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала;
- соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене;
- соблюдение питьевого режима в образовательной организации;
- соблюдение порядка выдачи молока обучающимся;
- наличие в образовательной организации условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

2. СЛУШАЛИ:

Социальный педагог школы Исманова Т.В., рассказала об организации питания в школьной столовой. Представила журнал контроля за организацией питания, комиссия подвела итоги. Соблюдены ли все пункты питания учащихся (да/нет) прописано в журнале.

3. РЕШИЛИ:

Заседания общественного контроля организации в школьной столовой признать все пункты выполненными единогласно.

Председатель: [Signature] Т.В.Исманова

Секретарь совета: [Signature] Т.О.Звонарева

Дата контроля 23.09.2020 Аматорева Анастасия Николаевна

Проведенные мероприятия	Результаты контроля (да \нет)
1. Соблюдение графика питания обучающихся;	Да
2. Наличие ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале;	Да
3. Соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей;	Да
4. Органолептическая оценка приготовленных блюд;	Да
5. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд;	Да
6. Контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся;	Да
7. Санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала;	Да
8. Соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене;	Да
9. Соблюдение питьевого режима в образовательной организации;	Да
10. Соблюдение порядка выдачи молока обучающимся;	Да
11. Наличие в образовательной организации условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены.	Да

Выводы и рекомендации Питание организовано отлично, нормы соблюдены.

Дата контроля 23.09.22 ФИО Рабашова Тамара Викторовна

Проведенные мероприятия	Результаты контроля (да \нет)
1. Соблюдение графика питания обучающихся;	да
2. Наличие ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале;	да
3. Соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей;	да
4. Органолептическая оценка приготовленных блюд;	да
5. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд;	да
6. Контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся;	да
7. Санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала;	да
8. Соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене;	да
9. Соблюдение питьевого режима в образовательной организации;	да
10. Соблюдение порядка выдачи молока обучающимся;	да
11. Наличие в образовательной организации условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены.	да

Выводы и

рекомендации Блюда соответствуют ежедневному меню, за оформление, санитарное состояние соответствует нормам.  
спасибо большое, дамо Вкусно

ПРОТОКОЛ

Заседания совета общественного контроля

МБОУ СОШ с. Леонидово

№ 2

« 14. » 10 2021г.

Представители администрации школы:

зам. директора по УВР Кузьменкова О.Ф.

зам. директора по ВР Звонарева Т.О.

Педагогический коллектив:

совет трудового коллектива Шибанова Е.А.

социальный педагог Исманова Т.В.

Родители :

Маманова Л.И.  
Толчок Т.А.

Маманова  
Т.А.

Медицинский работник Петухова Н.А.

Повестка дня:

1. Организации питания в школьной столовой:

- соблюдение графика питания обучающихся;
- наличие ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале;
- соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей;
- органолептическая оценка приготовленных блюд;
- соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд;
- контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся;
- санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала;
- соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене;
- соблюдение питьевого режима в образовательной организации;
- соблюдение порядка выдачи молока обучающимся;
- наличие в образовательной организации условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

2. СЛУШАЛИ :

Социальный педагог школы Исманова Т.В., рассказала об организации питания в школьной столовой. Представила журнал контроля за организацией питания, комиссия подвела итоги. Соблюдены ли все пункты питания учащихся (да\нет) прописано в журнале.

3. РЕШИЛИ:

Заседания общественного контроля организации в школьной столовой признать все пункты выполненными единогласно.

Председатель: Исманова Т.В. Исманова

Секретарь совета: Звонарева Т.О. Звонарева



Дата контроля 14.10.2018 ФИО Толчок Тамара Анатольевна

Проведенные мероприятия	Результаты контроля (да / нет)
1. Соблюдение графика питания обучающихся;	да
2. Наличие ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале;	да
3. Соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей;	да
4. Органолептическая оценка приготовленных блюд;	да
5. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд;	да
6. Контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся;	да
7. Санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала;	да
8. Соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене;	да
9. Соблюдение питьевого режима в образовательной организации;	да
10. Соблюдение порядка выдачи молока обучающимся;	да
11. Наличие в образовательной организации условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены.	да

Выводы и рекомендации В столовом зале светло, уютно, есть меню с вводимыми блюдами, персонал одет опрятно по форме, на столах все приборы и салфетки присутствуют, блюда приготовлены вкусно, выданы по норме. Большое спасибо!

Дата контроля 14.10 ФИО Майханова Лариса Ивановна

Проведенные мероприятия	Результаты контроля (да /нет)
1. Соблюдение графика питания обучающихся;	да
2. Наличие ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале;	да
3. Соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей;	да
4. Органолептическая оценка приготовленных блюд;	да
5. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд;	да
6. Контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся;	да
7. Санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала;	да
8. Соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене;	да
9. Соблюдение питьевого режима в образовательной организации;	да
10. Соблюдение порядка выдачи молока обучающимся;	да
11. Наличие в образовательной организации условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены.	да

Выводы и  
рекомендации

Соответствует десятидневному  
меню. Все пункты соблюдаются.

## ПРОТОКОЛ

Заседания совета общественного контроля

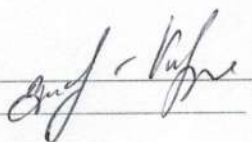
МБОУ СОШ с. Леонидово

№ 3

« 30 » 11 2021 г.

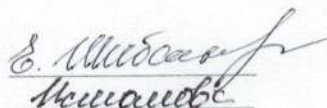
Представители администрации школы:

зам. директора по УВР Кузьменкова О.Ф.  
зам. директора по ВР Звонарева Т.О.



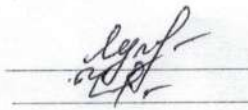
Педагогический коллектив:

совет трудового коллектива Шибанова Е.А.  
социальный педагог Исманова Т.В.



Родители:

Алексеева А.А.  
Честикова С.Т.



Медицинский работник Петухова Н.А.



Повестка дня:

1. Организации питания в школьной столовой:

- соблюдение графика питания обучающихся;
- наличие ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале;
- соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей;
- органолептическая оценка приготовленных блюд;
- соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд;
- контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся;
- санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала;
- соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене;
- соблюдение питьевого режима в образовательной организации;
- соблюдение порядка выдачи молока обучающимся;
- наличие в образовательной организации условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

2. СЛУШАЛИ:

Социальный педагог школы Исманова Т.В., рассказала об организации питания в школьной столовой. Представила журнал контроля за организацией питания, комиссия подвела итоги. Соблюдены ли все пункты питания учащихся (да/нет) прописано в журнале.

3. РЕШИЛИ:

Заседания общественного контроля организации в школьной столовой признать все пункты выполненными единогласно.

Председатель: Исманова Т.В. Исманова

Секретарь совета:  Т.О. Звонарева

Дата контроля 30.11 ФИО Лужинкина Л. А.

Проведенные мероприятия	Результаты контроля (да \ нет)
1. Соблюдение графика питания обучающихся;	да
2. Наличие ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале;	да
3. Соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей;	да
4. Органолептическая оценка приготовленных блюд;	да
5. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд;	да
6. Контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся;	да
7. Санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала;	да
8. Соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене;	да
9. Соблюдение питьевого режима в образовательной организации;	да
10. Соблюдение порядка выдачи молока обучающимся;	да
11. Наличие в образовательной организации условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены.	да

Выводы и

рекомендации

Соблюдается температурный режим. Десерт вкусен.

Дата контроля 30.11.21 ФИО Чеселкова Е.Т

Проведенные мероприятия	Результаты контроля (да \ нет)
1. Соблюдение графика питания обучающихся;	да
2. Наличие ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале;	да
3. Соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей;	да
4. Органолептическая оценка приготовленных блюд;	да
5. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд;	да
6. Контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся;	да
7. Санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала;	да
8. Соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене;	да
9. Соблюдение питьевого режима в образовательной организации;	да
10. Соблюдение порядка выдачи молока обучающимся;	да
11. Наличие в образовательной организации условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены.	да

Выводы и

рекомендации

В школьной столовой соблюдается  
график питания обучающихся  
ответов от нее нет.

## ПРОТОКОЛ

Заседания совета общественного контроля

МБОУ СОШ с. Леонидово

№ 4

« 15 » декабря 2021 г.

Представители администрации школы:

зам. директора по УВР Кузьменкова О.Ф.

зам. директора по ВР Звонарева Т.О.

Педагогический коллектив:

совет трудового коллектива Шибанова Е.А.

социальный педагог Исманова Т.В.

Родители:

Медведева Т.О.  
Мобилова

Чернышова  
Мобилова

Медицинский работник Петухова Н.А.

Повестка дня:

1. Организации питания в школьной столовой:

- соблюдение графика питания обучающихся;
- наличие ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале;
- соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей;
- органолептическая оценка приготовленных блюд;
- соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд;
- контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся;
- санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала;
- соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене;
- соблюдение питьевого режима в образовательной организации;
- соблюдение порядка выдачи молока обучающимся;
- наличие в образовательной организации условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

2. СЛУШАЛИ:

Социальный педагог школы Исманова Т.В., рассказала об организации питания в школьной столовой. Представила журнал контроля за организацией питания, комиссия подвела итоги. Соблюдены ли все пункты питания учащихся (да/нет) прописано в журнале.

3. РЕШИЛИ:

Заседания общественного контроля организации в школьной столовой признать все пункты выполненными единогласно.

Председатель: Исманова Т.В. Исманова

Секретарь совета: Звонарева Т.О. Звонарева

Дата контроля 18.12. ФИО Мовискова Мария Анатольевна

Проведенные мероприятия	Результаты контроля (да \нет)
1. Соблюдение графика питания обучающихся;	да
2. Наличие ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале;	да
3. Соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей;	да
4. Органолептическая оценка приготовленных блюд;	да
5. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд;	да
6. Контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся;	да
7. Санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала;	да
8. Соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене;	да
9. Соблюдение питьевого режима в образовательной организации;	да
10. Соблюдение порядка выдачи молока обучающимся;	да
11. Наличие в образовательной организации условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены.	да

Выводы и

рекомендации Массовое ежедневное меню все  
соответствует, всё очень вкусно, всё отлично.

Дата контроля 15.01.22 ФИО Чеслова Татьяна Владимировна

Проведенные мероприятия	Результаты контроля (да \нет)
1. Соблюдение графика питания обучающихся;	Да
2. Наличие ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале;	Да
3. Соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей;	Да
4. Органолептическая оценка приготовленных блюд;	Да
5. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд;	Да
6. Контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся;	Да
7. Санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала;	Да
8. Соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене;	Да
9. Соблюдение питьевого режима в образовательной организации;	Да
10. Соблюдение порядка выдачи молока обучающимся;	Да
11. Наличие в образовательной организации условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены.	Да

Выводы и

рекомендации

Рекомендаций нет, всё соответствует  
регламенту питания



ПРОТОКОЛ

Заседания совета общественного контроля

МБОУ СОШ с. Леонидово

№ 5

« 26 » 01 2022 г.

Представители администрации школы:

зам. директора по УВР Кузьменкова О.Ф.

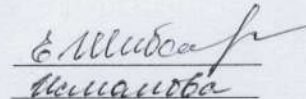
зам. директора по ВР Звонарева Т.О.



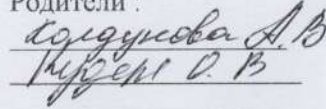
Педагогический коллектив:

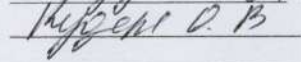
совет трудового коллектива Шибанова Е.А.

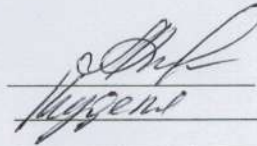
социальный педагог Исманова Т.В.



Родители :







Медицинский работник Петухова Н.А.



Повестка дня:

1. Организации питания в школьной столовой:

- соблюдение графика питания обучающихся;
- наличие ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале;
- соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей;
- органолептическая оценка приготовленных блюд;
- соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд;
- контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся;
- санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала;
- соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене;
- соблюдение питьевого режима в образовательной организации;
- соблюдение порядка выдачи молока обучающимся;
- наличие в образовательной организации условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

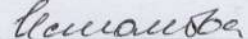
2. СЛУШАЛИ :

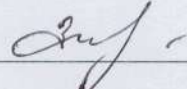
Социальный педагог школы Исманова Т.В., рассказала об организации питания в школьной столовой. Представила журнал контроля за организацией питания, комиссия подвела итоги.

Соблюдены ли все пункты питания учащихся (да\нет) прописано в журнале.

3. РЕШИЛИ:

Заседания общественного контроля организации в школьной столовой признать все пункты выполненными единогласно.

Председатель:  Т.В. Исманова

Секретарь совета:  Т.О. Звонарева

Дата контроля 26.01.22 ФИО Кандукова Анна Викторовна

Проведенные мероприятия	Результаты контроля (да \нет)
1. Соблюдение графика питания обучающихся;	Да
2. Наличие ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале;	Да
3. Соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей;	Да
4. Органолептическая оценка приготовленных блюд;	соответствует
5. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд;	норма
6. Контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся;	норма
7. Санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала;	Да
8. Соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене;	Да
9. Соблюдение питьевого режима в образовательной организации;	Да
10. Соблюдение порядка выдачи молока обучающимся;	Да
11. Наличие в образовательной организации условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены.	Да

Выводы и

рекомендации В школьной столовой соблюдаются  
все санитарные режимы соблюдаются  
график питания все меню график  
всех по санитарному коваро работником  
на совесть все вкусно и аппетитно.

Дата контроля 16.04.2022 ФИО Кудрявцева Ольга Викторовна

Проведенные мероприятия	Результаты контроля (да \нет)
1. Соблюдение графика питания обучающихся;	да
2. Наличие ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале;	да
3. Соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей;	да
4. Органолептическая оценка приготовленных блюд;	норма
5. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд;	да
6. Контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся;	да
7. Санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала;	да
8. Соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене;	да
9. Соблюдение питьевого режима в образовательной организации;	да
10. Соблюдение порядка выдачи молока обучающимся;	да
11. Наличие в образовательной организации условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены.	да

Выводы и

рекомендации

В школьной столовой соблюдается  
режим питания, соответствие блюд, соблюдение  
температурного режима и т.д.

ПРОТОКОЛ

Заседания совета общественного контроля

МБОУ СОШ с. Леонидово

№ 6

« 9 » 02 2022г.

Представители администрации школы:

зам. директора по УВР Кузьменкова О.Ф. Кузьменкова

зам. директора по ВР Звонарева Т.О. Звонарева

Педагогический коллектив:

совет трудового коллектива Шибанова Е.А. Шибанова

социальный педагог Исманова Т.В. Исманова

Родители:

Торшова М.В.  
Исманова Т.В.

Торшова  
Исманова

Медицинский работник Петухова Н.А. Петухова

Повестка дня:

1. Организации питания в школьной столовой:

- соблюдение графика питания обучающихся;
- наличие ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале;
- соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей;
- органолептическая оценка приготовленных блюд;
- соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд;
- контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся;
- санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала;
- соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене;
- соблюдение питьевого режима в образовательной организации;
- соблюдение порядка выдачи молока обучающимся;
- наличие в образовательной организации условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

2. СЛУШАЛИ:

Социальный педагог школы Исманова Т.В., рассказала об организации питания в школьной столовой. Представила журнал контроля за организацией питания, комиссия подвела итоги. Соблюдены ли все пункты питания учащихся (да\нет) прописано в журнале.

3. РЕШИЛИ:

Заседания общественного контроля организации в школьной столовой признать все пункты выполненными единогласно.

Председатель: Исманова Т.В. Исманова

Секретарь совета: Звонарева Т.О. Звонарева

Дата контроля 9.22.2022 ФИО Терин Михаил Леович

Проведенные мероприятия	Результаты контроля (да \нет)
1. Соблюдение графика питания обучающихся;	да
2. Наличие ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале;	да
3. Соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей;	да
4. Органолептическая оценка приготовленных блюд;	да
5. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд;	да
6. Контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся;	да
7. Санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала;	да
8. Соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене;	да
9. Соблюдение питьевого режима в образовательной организации;	да
10. Соблюдение порядка выдачи молока обучающимся;	да
11. Наличие в образовательной организации условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены.	да

Выводы и

рекомендации

Спасибо обедам вкусной!

Дата контроля 9.02.22 ФИО Меликян Армен Живандрович

Проведенные мероприятия	Результаты контроля (да \нет)
1. Соблюдение графика питания обучающихся;	да
2. Наличие ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале;	да
3. Соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей;	да
4. Органолептическая оценка приготовленных блюд;	да
5. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд;	да
6. Контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся;	да
7. Санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала;	да
8. Соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене;	да
9. Соблюдение питьевого режима в образовательной организации;	да
10. Соблюдение порядка выдачи молока обучающимся;	да
11. Наличие в образовательной организации условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены.	да

Выводы и

рекомендации

Соблюдены все правила  
питания. Спасибо за обед.

ПРОТОКОЛ

Заседания совета общественного контроля

МБОУ СОШ с. Леонидово

№ 7

« 17 » 03 20 22 г.

Представители администрации школы:

зам. директора по УВР Кузьменкова О.Ф.

Исманова

Педагогический коллектив:

совет трудового коллектива Шибанова Е.А.  
социальный педагог Исманова Т.В.

Исманова

Родители:

Исманова О.Н.  
Колдунова А.В.

Исманова  
Исманова

Медицинский работник Петухова Н.А.

Исманова

Повестка дня:

1. Организации питания в школьной столовой:

- соблюдение графика питания обучающихся;
- наличие ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале;
- соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей;
- органолептическая оценка приготовленных блюд;
- соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд;
- контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся;
- санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала;
- соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене;
- соблюдение питьевого режима в образовательной организации;
- соблюдение порядка выдачи молока обучающимся;
- наличие в образовательной организации условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

2. СЛУШАЛИ:

Социальный педагог школы Исманова Т.В., рассказала об организации питания в школьной столовой. Представила журнал контроля за организацией питания, комиссия подвела итоги. Соблюдены ли все пункты питания учащихся (да\нет) прописано в журнале.

3. РЕШИЛИ:

Заседания общественного контроля организации в школьной столовой признать все пункты выполненными единогласно.

Председатель:

Исманова

Т.В. Исманова

Дата контроля 17.05.22 ФИО Колесникова А. В.

Проведенные мероприятия	Результаты контроля (да \нет)
1. Соблюдение графика питания обучающихся;	да
2. Наличие ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале;	да
3. Соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей;	да
4. Органолептическая оценка приготовленных блюд;	да
5. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд;	да
6. Контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся;	да
7. Санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала;	да
8. Соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене;	да
9. Соблюдение питьевого режима в образовательной организации;	да
10. Соблюдение порядка выдачи молока обучающимся;	да
11. Наличие в образовательной организации условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены.	да

Выводы и

рекомендации Очень хорошо. Температурный режим соблюдается. Меню вкладывается вовремя. Всё время на кухне дети могут пообщаться и заказать что они хотят. Спасибо за заботу о нашими детьми



Дата контрол 17.03.2022 ФИО Лавченская Ольга Алексеевна

Проведенные мероприятия	Результаты контроля (да \нет)
1. Соблюдение графика питания обучающихся;	Да
2. Наличие ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале;	Да
3. Соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей;	Да
4. Органолептическая оценка приготовленных блюд;	Да
5. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд;	Да
6. Контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся;	Да
7. Санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала;	Да
8. Соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене;	Да
9. Соблюдение питьевого режима в образовательной организации;	Да
10. Соблюдение порядка выдачи молока обучающимся;	Да
11. Наличие в образовательной организации условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены.	Да

Выводы и

рекомендации

Состояние образовательного учреждения очень buono, полностью, очень приятно что нашим детям предлагают хорошую еду. Рекомендация

ПРОТОКОЛ

Заседания совета общественного контроля

МБОУ СОШ с. Леонидово

№ 8

« 13 » 04 2022г.

Представители администрации школы:

зам. директора по УВР Кузьменкова О.Ф. Кузьменкова

Педагогический коллектив:

совет трудового коллектива Шибанова Е.А.  
социальный педагог Исманова Т.В.

Шибанова  
Исманова

Родители :

Бунчукова Е.А.  
Монкович И.В. Бунчуков

Медицинский работник Петухова Н.А. Петухова

Повестка дня:

1. Организации питания в школьной столовой:

- соблюдение графика питания обучающихся;
- наличие ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале;
- соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей;
- органолептическая оценка приготовленных блюд;
- соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд;
- контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся;
- санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала;
- соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене;
- соблюдение питьевого режима в образовательной организации;
- соблюдение порядка выдачи молока обучающимся;
- наличие в образовательной организации условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

2. СЛУШАЛИ :

Социальный педагог школы Исманова Т.В., рассказала об организации питания в школьной столовой. Представила журнал контроля за организацией питания, комиссия подвела итоги. Соблюдены ли все пункты питания учащихся (да/нет) прописано в журнале.

3. РЕШИЛИ:

Заседания общественного контроля организации в школьной столовой признать все пункты выполненными единогласно.

Председатель: Исманова Т.В. Исманова

Дата контроля 13.04 ФИО Бушueva Елена Анатольевна

Проведенные мероприятия	Результаты контроля (да \нет)
1. Соблюдение графика питания обучающихся;	Да
2. Наличие ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале;	Да
3. Соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей;	Да
4. Органолептическая оценка приготовленных блюд;	Да
5. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд;	Да
6. Контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся;	Да
7. Санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала;	Да
8. Соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене;	Да
9. Соблюдение питьевого режима в образовательной организации;	Да
10. Соблюдение порядка выдачи молока обучающимся;	Да
11. Наличие в образовательной организации условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены.	Да

Выводы и

рекомендации Санитарное состояние обеденного зала  
соблюдается температурный режим в норме  
способ было вкусно.

Дата контроля 13.04 ФИО Тонковец Ирина Вадимовна

Проведенные мероприятия	Результаты контроля (да \ нет)
1. Соблюдение графика питания обучающихся;	да
2. Наличие ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале;	да
3. Соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей;	да
4. Органолептическая оценка приготовленных блюд;	да
5. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд;	да
6. Контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся;	да
7. Санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала;	да
8. Соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене;	да
9. Соблюдение питьевого режима в образовательной организации;	да
10. Соблюдение порядка выдачи молока обучающимся;	да
11. Наличие в образовательной организации условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены.	да

Выводы и рекомендации Все пункты правил питания соблюдаются, нарушений нет  
Все вкусно!

ПРОТОКОЛ

Заседания совета общественного контроля

МБОУ СОШ с. Леонидово


№ 9

« 19 » мая 2022 г.

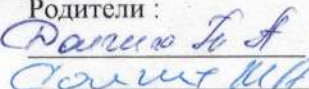
Представители администрации школы:

зам. директора по УВР Кузьменкова О.Ф. 


Педагогический коллектив:

совет трудового коллектива Багдасарова Г.Р.  
социальный педагог Исманова Т.В. 

Родители :





Медцинский работник Петухова Н.А. 

Повестка дня:

1. Организации питания в школьной столовой:

- соблюдение графика питания обучающихся;
- наличие ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале;
- соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей;
- органолептическая оценка приготовленных блюд;
- соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд;
- контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся;
- санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала;
- соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене;
- соблюдение питьевого режима в образовательной организации;
- соблюдение порядка выдачи молока обучающимся;
- наличие в образовательной организации условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

2. СЛУШАЛИ :

Социальный педагог школы Исманова Т.В., рассказала об организации питания в школьной столовой. Представила журнал контроля за организацией питания, комиссия подвела итоги. Соблюдены ли все пункты питания учащихся (да\нет) прописано в журнале.

3. РЕШИЛИ:

Заседания общественного контроля организации в школьной столовой признать все пункты выполненными единогласно.

Председатель:  Т.В. Исманова

Дата контроля 19.05.21 ФИО Рашик А. А

Проведенные мероприятия	Результаты контроля (да \ нет)
1. Соблюдение графика питания обучающихся;	да
2. Наличие ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале;	да
3. Соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей;	да
4. Органолептическая оценка приготовленных блюд;	да
5. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд;	да
6. Контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся;	да
7. Санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала;	да
8. Соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене;	да
9. Соблюдение питьевого режима в образовательной организации;	да
10. Соблюдение порядка выдачи молока обучающимся;	да
11. Наличие в образовательной организации условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены.	да

Выводы и рекомендации При приеме пищи соблюдается температурный режим, гигиенические условия и обеспечивается безопасность. Спасибо!

Дата контроля 19.05.22 ФИО Соловьев ИА

Проведенные мероприятия	Результаты контроля (да \ нет)
1. Соблюдение графика питания обучающихся;	да
2. Наличие ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале;	да
3. Соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей;	да
4. Органолептическая оценка приготовленных блюд;	да
5. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд;	да
6. Контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся;	да
7. Санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала;	да
8. Соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене;	да
9. Соблюдение питьевого режима в образовательной организации;	да
10. Соблюдение порядка выдачи молока обучающимся;	да
11. Наличие в образовательной организации условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены.	да

Выводы и рекомендации Спасибо, обед качественный.