

ПРОТОКОЛ

Заседания совета общественного контроля

МБОУ СОШ с. Леонидово

№ 7

« 05 » февраля 2024 г.

Представители администрации школы:

зам. директора по УВР Кузьменкова О.Ф. _____

зам. директора по ВР Белоусова Т.О. _____

Педагогический коллектив:

совет трудового коллектива Шибанова Е.А. _____

социальный педагог Исманова Т.В. _____

Родители:

Мамейлова Анна Валерьевна _____

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. Белоусова

Дата контроля 05.02.24 ФИО Мамутилова Анна Валерьевна

| 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 По результатам контроля все перечисленные пункты соблюдены

