

## ПРОТОКОЛ

Заседания совета общественного контроля

МБОУ СОШ с. Леонидово

№ 3

« 10 » 10 2023 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 :

Найдюшина В. П. \_\_\_\_\_ Майя \_\_\_\_\_

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: \_\_\_\_\_ Белоусова Т.О. Белоусова



Дата контроля 10.10.19 ФИО Найтмуллина Анастасия 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 Температурной режим в кухне  
Обеденной зале оформлен гигиенично  
Спасибо Валерий Оскар Вичеро