

ПРОТОКОЛ

Заседания совета общественного контроля

МБОУ СОШ с. Леонидово

№ 6

« 14 » сентября 20 24 г.

Представители администрации школы:

зам. директора по УВР Кузьменкова О.Ф. [подпись]
зам. директора по ВР Белоусова Т.О. [подпись]

Педагогический коллектив:

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

Родители:

[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. Белоусова

Дата контроля 14.01.24 ФИО Чесмычева Ж.Д.

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

Всё устраивает. При проверке пункты
выполнены хорошо. Чесмычева Ж.Д. Chef.

Предложение: Заменить рубку запорожскую
с овощами на рубку тартаро с
картофельными пюре.