

ПРОТОКОЛ

Заседания совета общественного контроля

МБОУ СОШ с. Леонидово

№ 5

« 17 » 01 20 25 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:

Иванова _____
Мария _____
Иванова _____
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, блодам, 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, кс лиссия 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. Белоусова

Дата контроля 17.01.25 ФИО Шванова Мария 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 Блюда соответствуют меню,
все вкусно и сытно.

Шванова