

ПРОТОКОЛ

Заседания совета общественного контроля

МБОУ СОШ с. Леонидово

№ 1

« 18 » 09 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] \_\_\_\_\_  
[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 18.09.21 ФИО Луцникова О.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 ходе проверки в школьной  
столовой соблюдены все пункты.  
Спасибо большое, все вкусно!