

ПРОТОКОЛ

Заседания совета общественного контроля

МБОУ СОШ с. Леонидово

№ 2

« 21 » 10 2020г.

Представители администрации школы:

зам. директора по УВР Кузьменкова О.Ф. [подпись]

зам. директора по ВР Звонарева Т.О. [подпись]

Педагогический коллектив:

совет трудового коллектива Шибанова Е.А. [подпись]

социальный педагог Исманова Т.В. [подпись]

Родители :

[подпись] [подпись]

Медсестринский 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. Звонарева

Дата контроля 21.10.20 ФИО Иштемко С.В.
Корзенкова А.А.

Проведенные мероприятия	Результаты контроля (да \ нет)
1. Соблюдение графика питания обучающихся;	да да да
2. Наличие ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале;	да да да
3. Соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей;	да да да
4. Органолептическая оценка приготовленных блюд;	да да да
5. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд;	да да да
6. Контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся;	да да да
7. Санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала;	да да да
8. Соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене;	да да да
9. Соблюдение питьевого режима в образовательной организации;	да да да
10. Соблюдение порядка выдачи молока обучающимся;	да да да
11. Наличие в образовательной организации условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены.	да да да

Выводы и

рекомендации В МБОУ все осуществляется в соответствии с нормативными требованиями.

Рекомендации: С целью улучшения качества питания обучающихся необходимо осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
Системно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и спецодежды.
Так все успешно способствовало.