

ПРОТОКОЛ

Заседания совета общественного контроля

МБОУ СОШ с. Леонидово

№ 2

« 23 » 11 2020г.

Представители администрации школы:

зам. директора по УВР Кузьменкова О.Ф.

зам. директора по ВР Звонарева Т.О.

Педагогический коллектив:

совет трудового коллектива Шибанова Е.А.

социальный педагог Исманова Т.В.

Родители:

Мовинова И.В.

Мануйлова И.В.

Бернадская Т.В.

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. Т.В. Исманова

Секретарь совета: Звонарева Т.О. Т.О. Звонарева

Дата контроля: 23.11.2010 Мовшова М.А.
Мануйлова А.В.
Бернадская Т.В.

| 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: Блюда соответствуют действующему меню. Блюда вкусные при проверке все пункты соблюдены. Нормы соблюдения правил личной гигиены и соблюдение правил питания соответствуют порядку!