

ПРОТОКОЛ

Заседания совета общественного контроля

МБОУ СОШ с. Леонидово

№ 5

« 25 » 01 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:

Панкратов И.В.

Исманова Е.А.

Есменкова Н.О.

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. Исманова

Секретарь совета: Звонарева Т.О. Звонарева

Дата контроля 28.01.24 ФИО Поников И. В.

Куликова Л. П.
Семикова Л. О.

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

Меню соответствует заявленному
меню. Блюда вкусные, при проверке все
пункты соблюдены. Коричь соблюдения
правильной гигиены и соблюдения правил
питания соответствует порядку!