

ПРОТОКОЛ

Заседания совета общественного контроля

МБОУ СОШ с. Леонидово

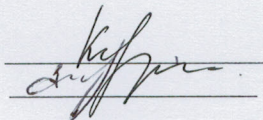
№ 5

« 26 » 01 2022 г.

Представители администрации школы:

зам. директора по УВР Кузьменкова О.Ф.

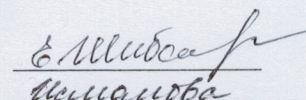
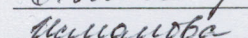
зам. директора по ВР Звонарева Т.О.



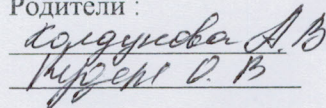
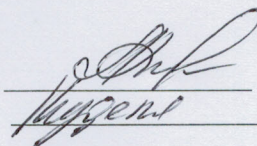
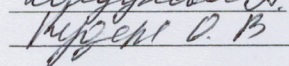
Педагогический коллектив:

совет трудового коллектива Шибанова Е.А.

социальный педагог Исманова Т.В.

Родители :

Медцинский работник Петухова Н.А.



Повестка дня:

1. Организации питания в школьной столовой:

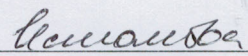
- соблюдение графика питания обучающихся;
- наличие ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале;
- соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей;
- органолептическая оценка приготовленных блюд;
- соблюдение температурного режима отпуска 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.

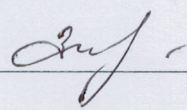
2. СЛУШАЛИ :

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:  Т.В. Исманова

Секретарь совета:  Т.О. Звонарева

Дата контроля 26.01.22 ФИО Кандукова Анна Викторовна

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;	соответствует
5. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд;	норма
6. Контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся;	норма
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 школьной столовой соблюдаются
все санитарные требования соблюдаются
график питания все меню график
всех по санитарному нормам работником
на совесть все вкусно и аппетитно.

Дата контроля 16.01.2012 ФИО Кудрявцев Ольга Викторовна

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;	норма
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 школьной столовой соблюдается
уровень питания, соответствие блюд, соблюде
ние температурного режима и т.д.