

ПРОТОКОЛ

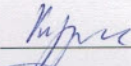
Заседания совета общественного контроля

МБОУ СОШ с. Леонидово

№ 4

« 10 » 04 20 25 г.

Представители администрации школы:

заместитель директора Кузьменкова Ольга Федоровна 

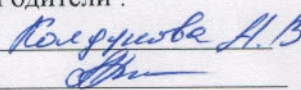
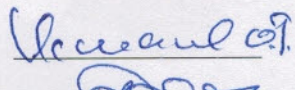
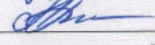
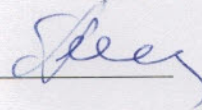
заместитель директора Белоусова Татьяна Олеговна 

Педагогический коллектив:

- совет трудового коллектива Шибанова Елена Анатольевна

- социальный педагог Исманова Татьяна Вячеславовна

Родители :

 
  
медицинский работник Петухова Наталья Анатольевна

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. Белоусова

Дата контроля 10.04.25 ФИО Колесникова А.В.

Исслед. 02.

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 Всё полностью соблюдено
большим нашим нововведением.

А.В. Колесникова