ЖУРНАЛ О СОВЕТЕ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_МБОУ СОШ с.Леонидово\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование общеобразовательной организации)

ПРОТОКОЛ

 Заседания совета общественного контроля

МБОУ СОШ с. Леонидово

№ \_\_\_\_\_

 « \_\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_г.

Представители администрации школы:

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Педагогический коллектив:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Родители :

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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 \_\_\_\_\_\_\_\_\_., 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: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Секретарь совета: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Дата контроля \_\_\_\_\_\_\_ ФИО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Выводы и рекомендации\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_