

АКТ
общественного контроля родительской общественностью и администрацией школы
за условиями организации питания детей,
обучающихся в МБОУ г.Астрахани «НОШ №19».

Дата проверки: 26.11.2025г.

Время проверки: 09ч.35мин.

Родителями школы Бахмутовой Д.Р., Казарян Е.В., Букенбаевой А.Х. в присутствии ответственного за питание Майоровой Т.Н. и заведующей производством столовой ООО «Невский Лотос» Алатарцевой Н.В., проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания.

В ходе проверки было установлено:

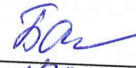


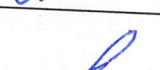

1. В ноябре 2025 года представителями родительской общественности проведено 2 посещения:
 - 06.11.2025г. – Янкович И.М. (представитель родительской общественности 2Д класса), Магомедгаджиева Л.С. (представитель родительской общественности 2Г класса);
 - 17.11.2025г. – Мельникова Т.В. (представитель родительской общественности 3А класса), Борисова Н.Н. (представитель родительской общественности 3Б класса).
2. Санитарно - гигиенические нормы сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдаются.
3. Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме.
4. Меню соответствует типовому примерному меню.
5. Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам, заявленным в меню. Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям. Температурный режим соблюдается. Запрещенные продукты в питании детей отсутствуют.
6. Суточная проба - имеется (срок хранения 48 часов).
7. Бракеражный журнал готовой продукции в наличии.
8. Обучающиеся посещают столовую по строго отведенному времени в соответствии с утвержденным графиком посещения в сопровождении классных руководителей.
9. Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.
10. В обеденном зале установили питьевой фонтанчик. Его обработка проводится ежедневно 5% водным раствором пищевой соды и дезинфицирующим средством с последующим ополаскиванием теплой водой.
11. Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены. Перед входом в столовую обучающиеся моют руки. Санитарное состояние раковин удовлетворительное: раковины чистые, имеется в наличии жидкое мыло. Сушат руки дети при помощи четырех сушилок.

Выводы комиссии: состояние столовой соответствует требованиям, организация горячего питания находится на качественном уровне. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены проверки:

Ответственный за организацию питания
МБОУ г.Астрахани «НОШ №19»

Заведующая производством, столовой
МБОУ г.Астрахани «НОШ №19»

 Бахмутова Д.Р.
 Казарян Е.В.
 Букенбаева А.Х.
 Майорова Т.Н.
 Алатарцева Н.В.