

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

Дата проверки: 27.04.2026г.  
Время проверки: 08ч.30мин.

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

В ходе проверки было установлено:

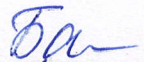


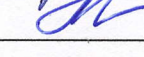

1. В апреле 2026 года представителями родительской общественности было проведено 2 посещения:
  - 03.04.2026г. – Постнова В.А. (представитель родительской общественности 2Г класса), Речинская А.А. (представитель родительской общественности 2В класса);
  - 17.04.2026г. - Доронина К.Х. (представитель родительской общественности 2Д класса), Бирбина А.Г. (представитель родительской общественности 3А 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. 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.

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

Дата проверки: 27.04.2026г.  
Время проверки: 08ч.30мин.

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

В ходе проверки было установлено:



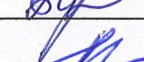
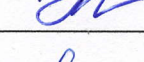

1. В апреле 2026 года представителями родительской общественности было проведено 2 посещения:
  - 03.04.2026г. – Постнова В.А. (представитель родительской общественности 2Г класса), Речинская А.А. (представитель родительской общественности 2В класса);
  - 17.04.2026г. - Доронина К.Х. (представитель родительской общественности 2Д класса), Бирбина А.Г. (представитель родительской общественности 3А 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. 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.