

Директору  
МОУ СОШ №3 р.п. Средняя Ахтуба  
Мокрушиной Н.Ф.

**Заявка-соглашение на посещение**  
помещения для приема пищи (школьной столовой)

1. ФИО законного представителя	Ковалева Марина Фиматовна
2. Класс обучающего, чьи интересы представлены	6а
3. Причина посещения	контроль качества школьного питания
4. Дата и времени посещения	19.04.24 15:45
5. Контактный номер телефона	+7 904 908 17 44

Дата 15.04.24  
Подпись Ковалева

Я, Ковалева Марина Фиматовна, обязуюсь соблюдать Порядок доступа законных представителей, обучающихся в помещение приема пищи (школьной столовой) МОУ СОШ №3 р.п. Средняя Ахтуба.

Дата 15.04.24  
Подпись Ковалева

\*Заявка-соглашение принимается только в случае заполнения всех пунктов.

Акт №  
посещения школьной столовой

Общественный представитель (и) (ФИО): Ковалева Лариса  
Викторовна

Дата посещения: 19.04.24

Предложения: Вместо давать детям светлее обеды

Замечания: нет

Общественный представитель

Ковалева Л.В.  
ФИО

Ков  
подпись

19.04.24  
дата

ФИО

подпись

дата

ФИО

подпись

дата

Ответственный специалист общеобразовательной организации

Антомина Е.А.  
ФИО

Ант  
подпись

19.04.24  
дата

## ЧЕК - ЛИСТ

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):  
муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №3 имени М. Горького» р.п. Средняя Ахтуба

Адрес организации: Волгоградская область, Среднеахтубинский район, р.п. Средняя Ахтуба, ул. Садовая, 22

Дата и время заполнения: 19.04.24 15:45

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Ковалева Мария Владимировна, +79044081944, 6а

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
<b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:	✓	
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствам для сушки рук;	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
1	Зал приема пищи чистый	✓	
2	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
3	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
4	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
5	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	✓	
6	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
7	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
1	Имеется режим работы столовой	✓	
2	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
3	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
1	Наличие на сайте ОО циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	✓	
2	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале столовой	✓	
3	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	✓	
4	В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты	✓	
5	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
6	Наличие на сайте ОО циклического меню для всех возрастных групп	✓	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
1	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
2	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
3	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
4	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
5	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников,	✓	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
1	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	

15. Ваши предложения по улучшению питания в школе:

хотелось бы увидеть овощи в меню