


Директору
МОУ СОШ №3 р.п. Средняя Ахтуба
Горюшкина Е.А.

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

1. ФИО законного представителя	Иванова Юлия Алексеевна
2. Класс обучающегося, чьи интересы представляются	9а
3. Причина посещения	ознакомление с цикличным меню, оценка соответствия заявленных блюд в меню, обратила внимание на соблюдение детьми правил личной гигиены, санитарное состояние обеденного зала
4. Дата и время посещения	11.03.2025г. 10:20
5. Контактный номер телефона	+79044046731

Дата 10.03.2025г.
Подпись 

Я, Иванова Юлия Алексеевна, обязуюсь соблюдать Порядок доступа законных представителей, обучающихся в по-мещение приема пищи (школьной столовой) МОУ СОШ №3 р.п. Средняя Ахтуба.

Дата 10.03.2025г.
Подпись 

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

ЧЕК - ЛИСТ

Наименование муниципальной общеобразовательной организации: МОУ СОШ №3 р.п. Средняя Ахтуба

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

6а, ул. Садовая, 22

Дата и время заполнения: 10.03.2025г. 8 часов 45 минут

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Иванова Юлия Алексеевна, +79044046731, 9а

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

15. Ваши предложения по улучшению питания в школе:

Акт № 11
посещения школьной столовой

Общественный представитель (и) (ФИО): Иванова Юлия Алексеевна

Дата посещения: 11.03.2025 г.

Присутствующие:

Замечания:

Общественный представитель
Иванова Ю.А.
ФИО
Иванова Ю.А.
ПОДПИСЬ

Дата 11.03.2025 г.
ПОДПИСЬ

ФИО
ПОДПИСЬ
Дата

Ответственный специалист об-
щественной организации

Замдиректора и по АХР
Антонова Н.А.
ФИО

ПОДПИСЬ
Антонова Н.А.

Дата 11.03.2025 г.