

Директору
МОУ СОШ №3 р.п. Средняя Ахтуба
Атюниной Н. А.

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

1. ФИО законного представителя	Баранова Эльвира Забиловна
2. Класс обучающего, чьи интересы представлены	5а
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	08.10.2026г. 9:30
5. Контактный номер телефона	+79616990606

Дата 16.10.26г.

Подпись 

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

Дата 06.10.26г.

Подпись 

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

Акт № 3
посещения школьной столовой

Общественный представитель (и) (ФИО): Баранова Эльвира Забиловна

Дата посещения: 08.10.2026 г.

Предложения:

Замечания:

Общественный представитель

Баранова Э.З
ФИО


подпись

08.10.26г.
дата

ФИО

подпись

Дата

ФИО

подпись

дата

Ответственный специалист общеобразовательной организации

Замдиректора по АХР
Атюнина Н.А.

ФИО


подпись

08.10.26г.
дата

ЧЕК - ЛИСТ

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

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

Дата и время заполнения: 08.10.2026г. 9 часов 35 минут

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Баранова Эльвира Забиловна, +79616990606, 5а

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	к раковинам;		
	мылу;		
	средствам для сушки рук;		
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
1	Зал приема пищи чистый		
2	Обеденные столы чистые (протерты)		
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		
3. Режим работы школьной столовой			
1	Имеется режим работы столовой		
2	Имеется расписание приема пищи обучающимися		
3	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы		
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
1	Наличие на сайте ОО цикличного 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 отсутствуют запрещенные блюда и продукты		
5	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют		
6	Наличие на сайте ОО циклического меню для всех возрастных групп		
5. Культура обслуживания			
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,		
6. Оценка готовых блюд			
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: