И.о. директору
МОУ СОШ №3 р.п. Средняя Ахтуба
Атюнина Н.А.

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

1. ФИО законного представителя	Жучкин Александр Геннадьевич
2. Класс обучающего, чьи интересы представлены	2б
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	11.11.2026г. 13:00
5. Контактный номер телефона	+79616676670

Дата 9.11.2026

Подпись

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

Дата 09.11.2026

Подпись

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

Акт №__5__
посещения школьной столовой

Общественный представитель (и) (ФИО): Жучкин Александр Геннадьевич
Дата посещения: _11.11.2026 г.

Предложения:

Замечания:

Общественный представитель

Жучкин А.Г.		11.11.2026
ФИО	подпись	дата
ФИО	подпись	дата
ФИО	подпись	дата

Ответственный специалист об-
щеобразовательной организации

Замдиректора п по АХР Атюнина Н.А.		11.11.2026
ФИО	подпись	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: 11.11.2026 г. 13 часов 15 минут

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Жучкин Александр Геннадьевич, +79616676670, 2б

№ 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 (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	✓	
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 цикличным меню не выявлены	✓	
4	В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты	✓	
5	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
6	Наличие на сайте ОО цикличного 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:

_____