

ЧЕК - ЛИСТ **проверки качества организации питания**

Наименование муниципальной образовательной организации (кратко)

МАОУ СШ № 91

Адрес организации: г. Красноярск, ул. Устиновича, 40

Дата и время заполнения 5.06 14:00

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети) Никитина ЮЮ 3В

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

ЧЕК - ЛИСТ **проверки качества организации питания**

Наименование муниципальной образовательной организации (кратко)

МАОУ СШ № 91

Адрес организации: г. Красноярск, ул. Устиновича, 40

Дата и время заполнения 5.06.2020 9:00

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети) Никитина ЮЮ 3В

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

АКТ
Посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель (ФИО):

Никеева Юю

Дата посещения: 5.06.2025

Оценка существующей организации питания по школе от 1 до 24 (с кратким изложением причин снижения оценки, в случае снижения)

Нет необходимости в реализации буфетной продукции (т.к. нет потребности)

2

Предложения:

2

Замечания:

2

Общественный представитель:

Никеева Юю
ФИО

[Подпись]
Подпись

« 5 » июня 2024 г.

ФИО

Подпись

« _____ » _____ 2024 г.

Ответственный специалист МАОУ СШ № 91

Алексеева « 5 » 06 2024 г.

Уполномоченное лицо представителя

Сорокин Юя

заведующий производством школьной столовой

[Подпись]

« 5 » 06 2024 г.

Руководитель пришкольного лагеря
СШ № 91

С.Ю. Толстикова



УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО «КрасПит»
О.Ю. Толстиков

МЕНЮ на 5 2025г.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

1 неделя 4 день

ЗАВТРАК 7-11 лет

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, гр	Б	Ж	У	ЭЦ, ккал
Запеканка рисовая с творогом и сгущенным молоком	155	15,73	29,22	87,42	434,31
Кофейный напиток	200	2,79	3,10	20,90	121,10
Хлеб пшеничный	50	4,30	0,68	21,75	113,15
Апельсины	180	1,58	0,40	14,60	77,40

ЗАВТРАК 12 лет и старше

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, гр	Б	Ж	У	ЭЦ, ккал
Запеканка рисовая с творогом и сгущенным молоком	155	15,73	29,22	87,42	434,31
Кофейный напиток	200	2,79	3,10	20,90	121,10
Хлеб пшеничный	70	6,02	0,95	30,45	158,41
Апельсины	180	1,58	0,40	14,60	77,40

ОБЕД 7-11 лет

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, гр	Б	Ж	У	ЭЦ, ккал
Икра кабачковая	60	0,42	0,12	2,10	10,50
Суп с рыбными консервами	210	4,28	7,25	9,16	317,86
Гуляш из говядины	100	12,35	9,24	5,03	170,68
Каша гречневая рассыпчатая	150	6,27	3,11	29,16	159,30
Напиток из облепихи	180	0,24	1,10	21,35	97,20
Хлеб пшеничный	30	2,58	0,41	13,05	67,89
Хлеб ржаной	40	3,40	0,78	11,50	85,64

ОБЕД 12 лет и старше

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, гр	Б	Ж	У	ЭЦ, ккал
Икра кабачковая	100	0,70	0,20	3,50	17,50
Суп с рыбными консервами	250	5,10	8,63	10,90	378,40
Гуляш из говядины	100	12,35	9,24	5,03	170,68
Каша гречневая рассыпчатая	180	7,52	3,73	34,99	191,16
Напиток из облепихи	200	0,27	1,22	23,72	108,00
Хлеб пшеничный	50	4,30	0,68	21,75	113,15
Хлеб ржаной	60	5,10	1,17	17,25	128,46

Стоимость комплекса -