

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий пришкольного лагеря
№ _____



УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО «КрасПит»
О.Ю.Толстиков

МЕНЮ на 2 2025г.
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

1 неделя 1 день

ЗАВТРАК 7-11 лет

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, гр	Б	Ж	У	ЭЦ, ккал
Вареники с картофелем, со сливочным маслом	200	12,72	19,00	38,12	398,96
Чай черный с сахаром	200	1,08	0,36	16,20	70,20
Хлеб пшеничный	50	4,30	0,68	21,75	113,15
Яблоко	100	0,32	0,18	17,17	63,90

ЗАВТРАК 12 лет и старше

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, гр	Б	Ж	У	ЭЦ, ккал
Вареники с картофелем, со сливочным маслом	230	14,63	21,85	43,84	458,80
Чай черный с сахаром	200	1,08	0,36	16,20	70,20
Хлеб пшеничный	70	6,02	0,95	30,45	158,41
Яблоко	100	0,32	0,18	17,17	63,90

ОБЕД 7-11 лет

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, гр	Б	Ж	У	ЭЦ, ккал
Помидоры свежие порционно	60	0,59	0,11	2,00	10,80
Суп картофельный с макаронными изделиями, с филе птицы	210	9,62	3,11	27,72	398,24
Солянка мясная	260	19,66	31,07	70,51	377,42
Сок фруктовый, овощной, ягодный	180	0,00	0,00	18,14	72,90
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
Помидоры свежие порционно	100	0,99	0,18	3,33	18,00
Суп картофельный с макаронными изделиями, с филе птицы	250	11,45	3,70	33,00	474,10
Солянка мясная	280	21,17	33,46	75,94	406,45
Сок фруктовый, овощной, ягодный	200	0,00	0,00	20,16	81,00
Хлеб пшеничный	50	4,30	0,68	21,75	113,15
Хлеб ржаной	60	5,10	1,17	17,25	128,46

Стоимость комплекса -

АКТ
Посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель (ФИО):

Кикотина Н.Ю.

Дата посещения: 2.6.2025

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:

Кикотина Н.Ю.
ФИО

[подпись]
ПОДПИСЬ

« 2 » июня 2025 г.

ФИО

ПОДПИСЬ

« _____ » _____ 2025 г.

Ответственный специалист МАОУ СШ № 91

Гребенцова М. « 2 » 06 2024 г.

Уполномоченное лицо представителя

Крыбкевич

заведующий производством школьной столовой

[подпись]

« 2 » 06 2025 г.

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 2.06.25 14:00

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети) Никишина ЕО ЕО 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 (протерты)	✓	
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 цикличным 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 1.06 9:00

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в кото
обучаются дети) Келмашина Ю. Ю 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 циклического 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)	✓	