

УТВЕРЖАЮ:
УТВЕРЖАЮ:

директор пришкольного лагеря



УТВЕРЖАЮ:
Директор ООО «Краснодар»
О.Ю.Толстова

МЕНЮ на 3 2025г.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

1 неделя 2 день

ЗАВТРАК 7-11 лет

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, гр	Б	Ж	У	ЭЦ, ккал
Каша из овсяных хлопьев вязкая, с маслом сливочным	200	5,29	8,35	29,02	179,54
Чай каркаде с сахаром	200	0,18	0,00	13,56	54,18
Хлеб пшеничный	50	4,30	0,68	21,75	113,15
Крендель сахарный йодированный	105	4,94	8,08	29,16	209,14

ЗАВТРАК 12 лет и старше

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, гр	Б	Ж	У	ЭЦ, ккал
Каша из овсяных хлопьев вязкая, с маслом сливочным	250	6,62	10,44	36,27	224,43
Чай каркаде с сахаром	200	0,18	0,00	13,56	54,18
Хлеб пшеничный	70	6,02	0,95	30,45	158,41
Крендель сахарный йодированный	105	4,94	8,08	29,16	209,14

ОБЕД 7-11 лет

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, гр	Б	Ж	У	ЭЦ, ккал
Огурцы свежие порционно	60	0,43	0,05	1,51	8,10
Борщ «Сибирский» с филе птицы, со сметаной	210	6,41	7,71	35,53	322,01
Плов с мясом птицы	250	25,28	29,43	57,25	509,00
Компот из смеси сухофруктов	180	1,30	0,00	23,00	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
Огурцы свежие порционно	100	0,72	0,09	2,52	13,50
Борщ «Сибирский» с филе птицы, со сметаной	250	7,63	9,18	42,30	383,35
Плов с мясом птицы	280	28,31	32,96	64,12	570,08
Компот из смеси сухофруктов	200	1,44	0,00	25,56	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 -

АКТ
Посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель (ФИО):

Никеев Юно

Дата посещения:

3 июня 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:

Никеев Юно

ФИО

[Подпись]

ПОДПИСЬ

« 3 » июня 2025 г.

ФИО

ПОДПИСЬ

« _____ » _____ 2025 г.

Ответственный специалист МАОУ СШ № 91

Яковлев И « 3 » 06 2025 г.

Уполномоченное лицо представителя

Королев В

заведующий производством школьной столовой

[Подпись]

« 3 » 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 3.06. 9:00

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети) Михайлова 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 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. Устиповича, 40

Дата и время заполнения 3.06.14

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети) Никитина ЮА 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)	✓	