

ОТЧЁТ

о проведении ежемесячной проверки организации питания и санитарно-технического состояния столовой

Наименование организации образования:

КРЧ. Общеобразовательная школа №2 г. Косми

Дата проведения проверки: «2» 09 2026 года

Период проверки: 1.09.2026

Место проведения: столовая/пищеблок КРЧ №2 г. Косми

Состав комиссии:

1. Вдовина Елена Р. — представитель администрации;
2. Нуртеева Л. С. — медицинский работник/ответственное лицо;
3. Жардаева Д. — представитель родительской общественности;
4. Мусаева Т. О. — иные члены комиссии.

Я, Мусаева Т. О. являясь представителем родительской общественности и членом комиссии по контролю за организацией питания обучающихся, приняла участие в проведении ежемесячной проверки столовой.

Проверка проведена в целях контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических, технологических и организационных требований к организации питания обучающихся, санитарного состояния помещений, исправности оборудования, условий хранения и обработки пищевой продукции, соблюдения правил личной гигиены работников пищеблока и обеспечения безопасности питания детей.

Проверка проведена визуальным осмотром, контролем санитарного состояния помещений и оборудования, проверкой наличия соответствующей документации, маркировки, условий хранения пищевой продукции и температурного режима холодильного оборудования.

1. ОБЩЕЕ СОСТОЯНИЕ ПИЩЕБЛОКА

В ходе проверки установлено, что пищеблок содержится в надлежащем санитарном и техническом состоянии.

Производственные помещения используются в соответствии с их функциональным назначением. Технологическое оборудование размещено с соблюдением последовательности технологических процессов и исключением, насколько это предусмотрено планировкой объекта, пересечения потоков сырой и готовой продукции.

Производственные поверхности, стены, полы, потолки, двери, рабочие столы и иные поверхности находятся в удовлетворительном санитарном состоянии, доступны для проведения влажной уборки и санитарной обработки.

Следов загрязнения, плесени, посторонних запахов, насекомых и иных признаков нарушения санитарного состояния при проведении проверки не выявлено.

Система холодного и горячего водоснабжения функционирует. Раковины и моечные ванны обеспечены водой, средства для мытья рук и средства для сушки рук имеются.



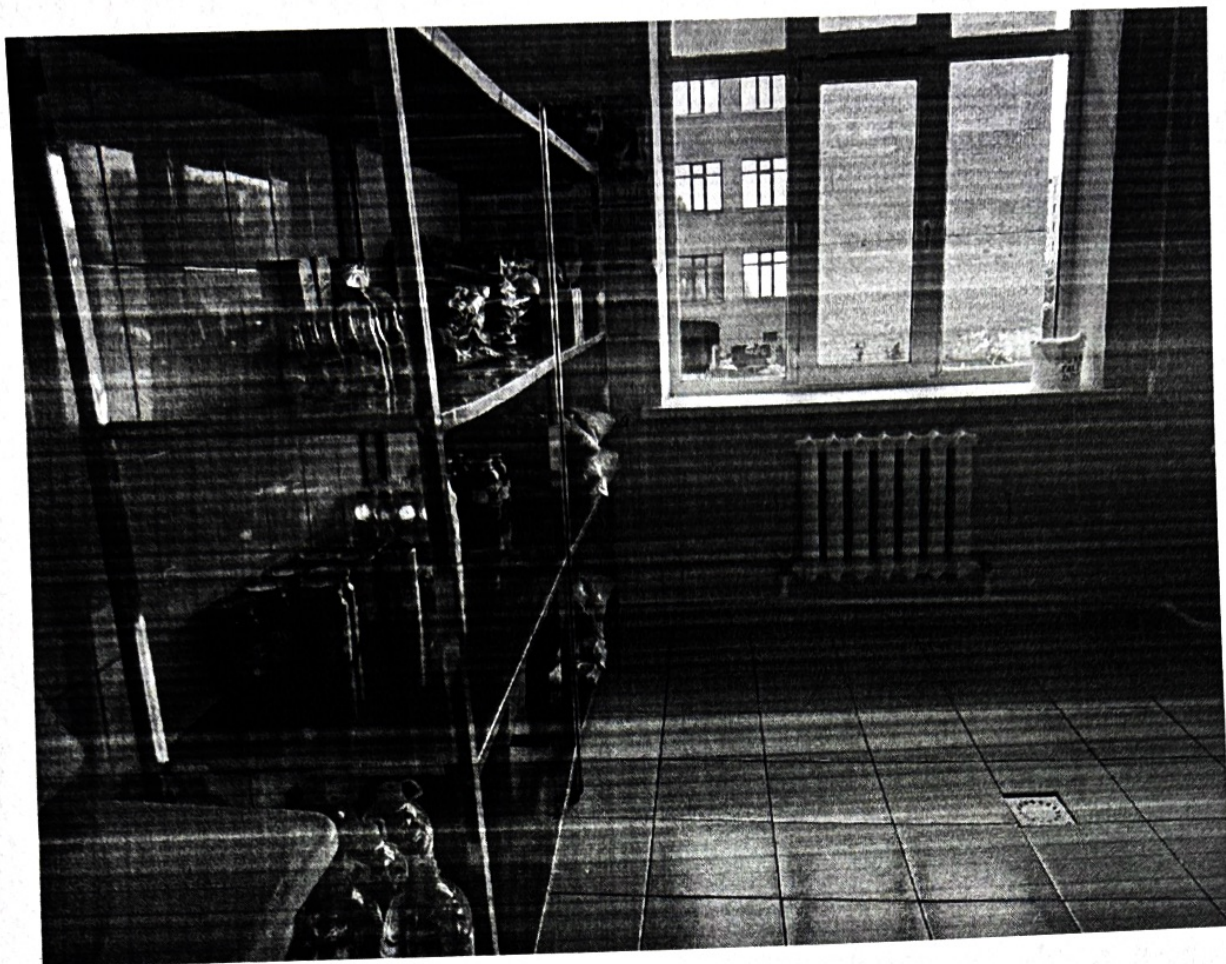
2. ПРИЁМ И ХРАНЕНИЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

При проверке установлено, что поступающая пищевая продукция хранится с соблюдением установленных условий хранения и сроков годности. Проводится контроль сроков годности и товарного соседства.

Пищевая продукция хранится таким образом, чтобы исключить контакт сырья с готовыми к употреблению продуктами.

Продукты не размещаются непосредственно на полу. Стеллажи и подтоварники содержатся в чистом состоянии.

При наличии сопроводительной документации проверяется наличие документов, подтверждающих качество и безопасность поступающей пищевой продукции.



3. ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

В столовой имеется холодильное оборудование, предназначенное для хранения различных категорий пищевой продукции.

Каждая холодильная единица проверена на наличие исправного контрольного термометра.

Фактические показания на момент проверки:

№	Холодильное оборудование	Назначение	Температура	Соответствие
---	--------------------------	------------	-------------	--------------

1	Холодильник № 1	мясная продукция	-18°C	соответствует
---	-----------------	------------------	-----------------------	---------------

2	Холодильник № 2	молочная продукция	$+2^{\circ}\text{C}$	соответствует
---	-----------------	--------------------	----------------------	---------------

3	Холодильник № 3	овощи/прочая продукция	$+2^{\circ}\text{C}$	соответствует
---	-----------------	------------------------	----------------------	---------------

4	Морозильная камера № 1	замороженная продукция	-18°C	соответствует
---	------------------------	------------------------	-----------------------	---------------

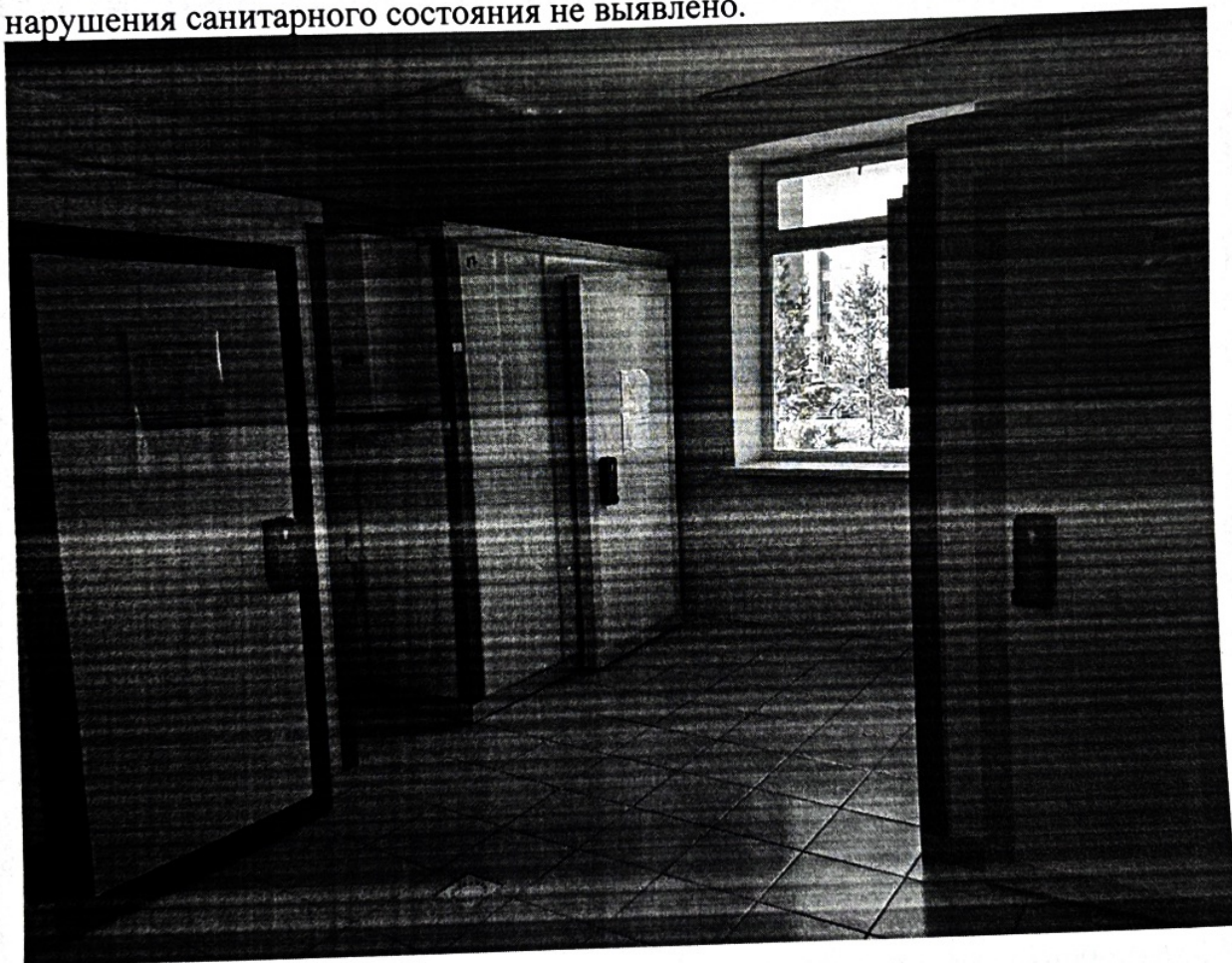
5	Холодильная камера		$+2^{\circ}\text{C}$	соответствует
---	--------------------	--	----------------------	---------------

Температурные показатели заносятся в соответствующий журнал контроля.

Размещение продукции осуществляется с соблюдением товарного соседства. Сырая продукция отделена от готовой продукции.

При наличии одной холодильной камеры различные виды продукции размещаются раздельно на отдельных полках/стеллажах.

Холодильное оборудование содержится в чистом состоянии, признаков нарушения санитарного состояния не выявлено.



4. МЯСНОЙ ЦЕХ / ЗОНА ОБРАБОТКИ МЯСА

Мясной участок используется исключительно по назначению.

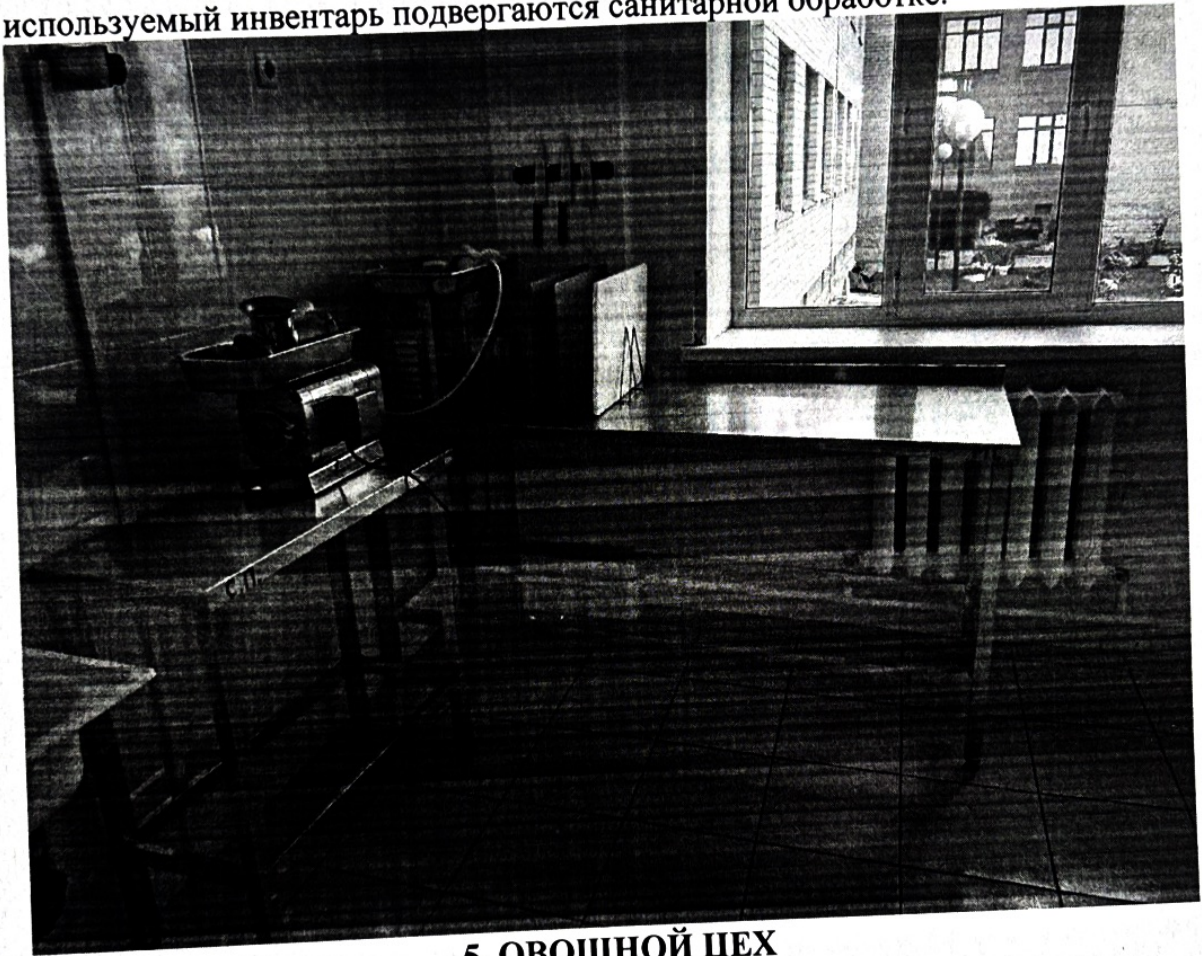
Рабочие поверхности, производственные столы, разделочный инвентарь и тара содержатся в санитарно удовлетворительном состоянии.

Инвентарь для обработки сырого мяса имеет соответствующую маркировку и используется отдельно от инвентаря для готовой продукции.

Не допускается совместное использование разделочного инвентаря для сырого и готового продукта.

Сырье хранится отдельно от готовой продукции.

После завершения технологических операций рабочие поверхности и используемый инвентарь подвергаются санитарной обработке.



5. ОВОЩНОЙ ЦЕХ

Овощной участок содержится в чистом санитарном состоянии.

Обработка овощей проводится с соблюдением последовательности технологических операций.

Для сырых и прошедших тепловую обработку овощей используется соответствующим образом промаркированный инвентарь.

Рабочие поверхности и оборудование пригодны для проведения влажной уборки и дезинфекции.

Овощное сырьё хранится отдельно от готовой пищевой продукции.

6. ХЛЕБНЫЙ УЧАСТОК / ПОМЕЩЕНИЕ ДЛЯ РЕЗКИ ХЛЕБА

Помещение/зона для хранения и резки хлеба содержится в санитарном состоянии.

Хлеб хранится отдельно от сырой пищевой продукции.

Используемые для хлеба инвентарь и оборудование содержатся в чистом состоянии.

Разделочный инвентарь для хлеба используется по назначению и не применяется для обработки сырого мяса, рыбы или овощей.

При проведении проверки признаков нарушения санитарного режима не выявлено.

7. ГОРЯЧИЙ ЦЕХ

Горячий цех оборудован необходимым технологическим оборудованием для приготовления горячих блюд.

Плиты, жарочные поверхности, рабочие столы, кухонный инвентарь и оборудование находятся в исправном и санитарно удовлетворительном состоянии.

Приготовление блюд осуществляется в соответствии с утверждённым меню и технологическими картами.

Готовые блюда реализуются в установленные сроки.

Температура готовых блюд при контроле:

- первое блюдо — $+75^{\circ}\text{C}$;
- второе блюдо — $+65^{\circ}\text{C}$;
- гарнир — $+65^{\circ}\text{C}$;
- напиток — $+24^{\circ}\text{C}$.

Фактические показатели подлежат внесению в журнал контроля готовых блюд в установленном порядке.

8. ПЕКАРНЯ

Пекарный участок содержится в надлежащем санитарном состоянии.

Технологическое оборудование исправно, рабочие поверхности чистые.

Инвентарь используется по назначению и подвергается санитарной обработке.

Мука и другое сырьё хранятся с соблюдением установленных условий.

Готовая продукция отделена от сырья и размещается в условиях, исключающих её загрязнение.



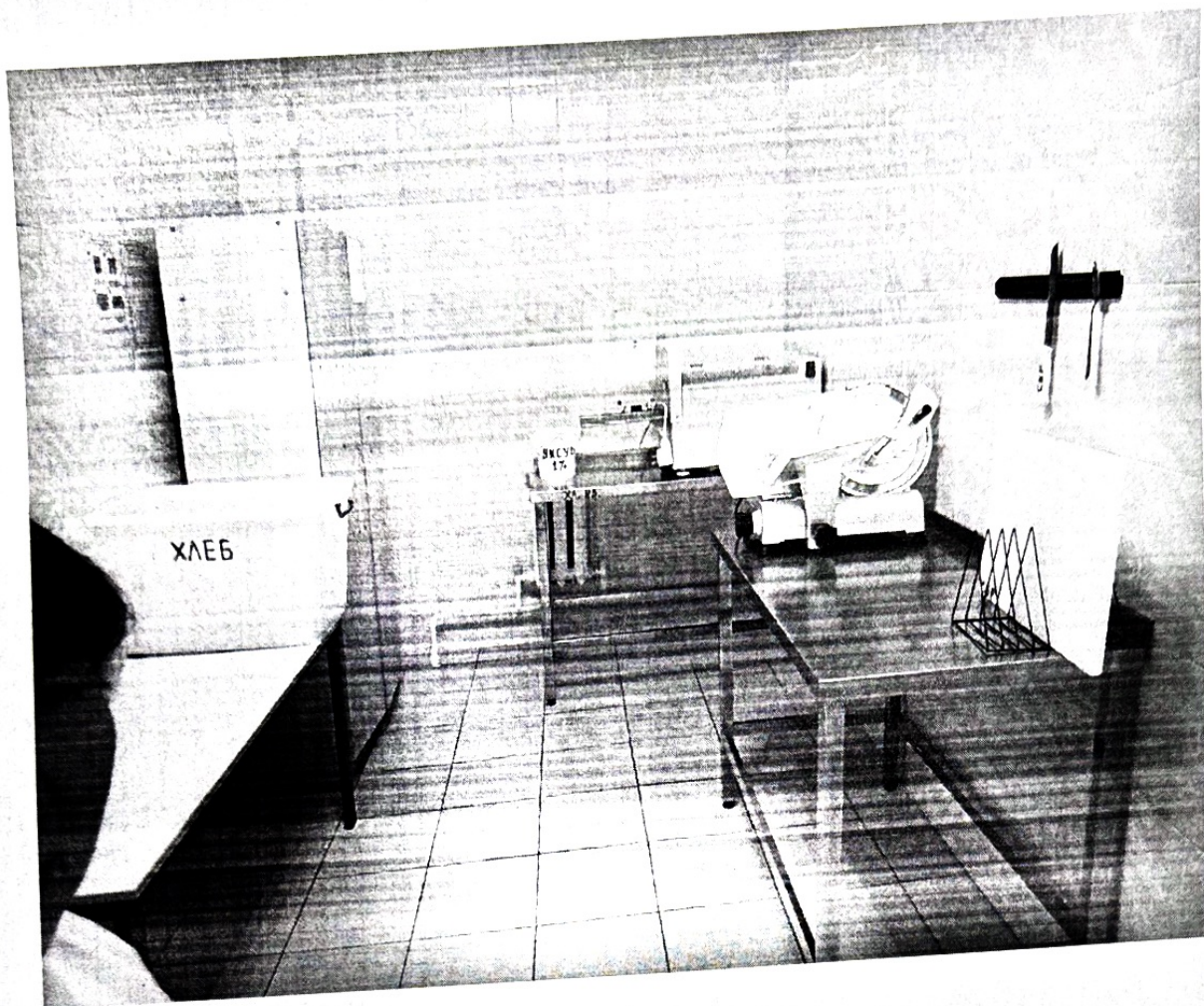
9. КОНДИТЕРСКИЙ УЧАСТОК

Кондитерский участок содержится в чистом состоянии. Рабочие поверхности, оборудование и инвентарь пригодны для проведения санитарной обработки.

Сырьё и готовая продукция размещаются отдельно.

Соблюдаются установленные сроки годности и условия хранения готовой продукции.

При использовании скоропортящихся ингредиентов обеспечивается соблюдение температурного режима хранения в соответствии с требованиями к конкретной продукции и информацией производителя.



10. МОЕЧНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ И ПОСУДА

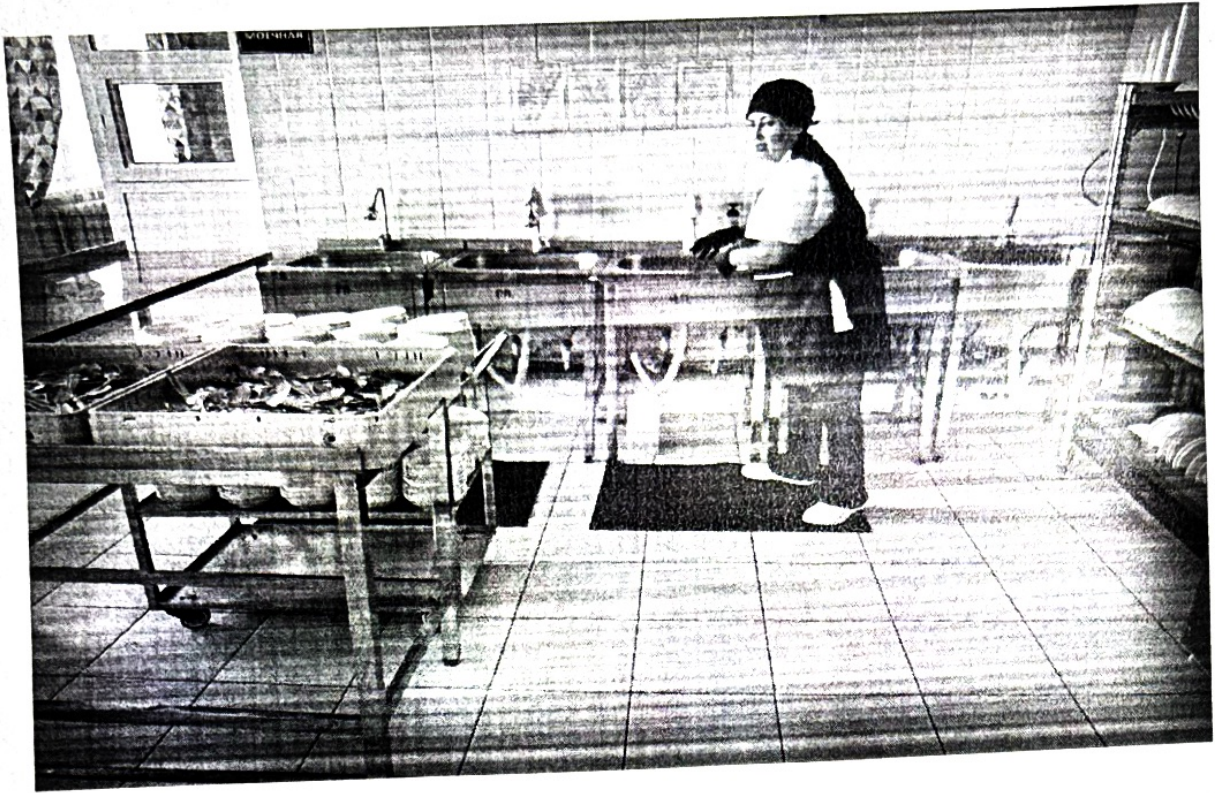
Мытьё кухонной и столовой посуды организовано отдельно в соответствии с технологическим процессом.

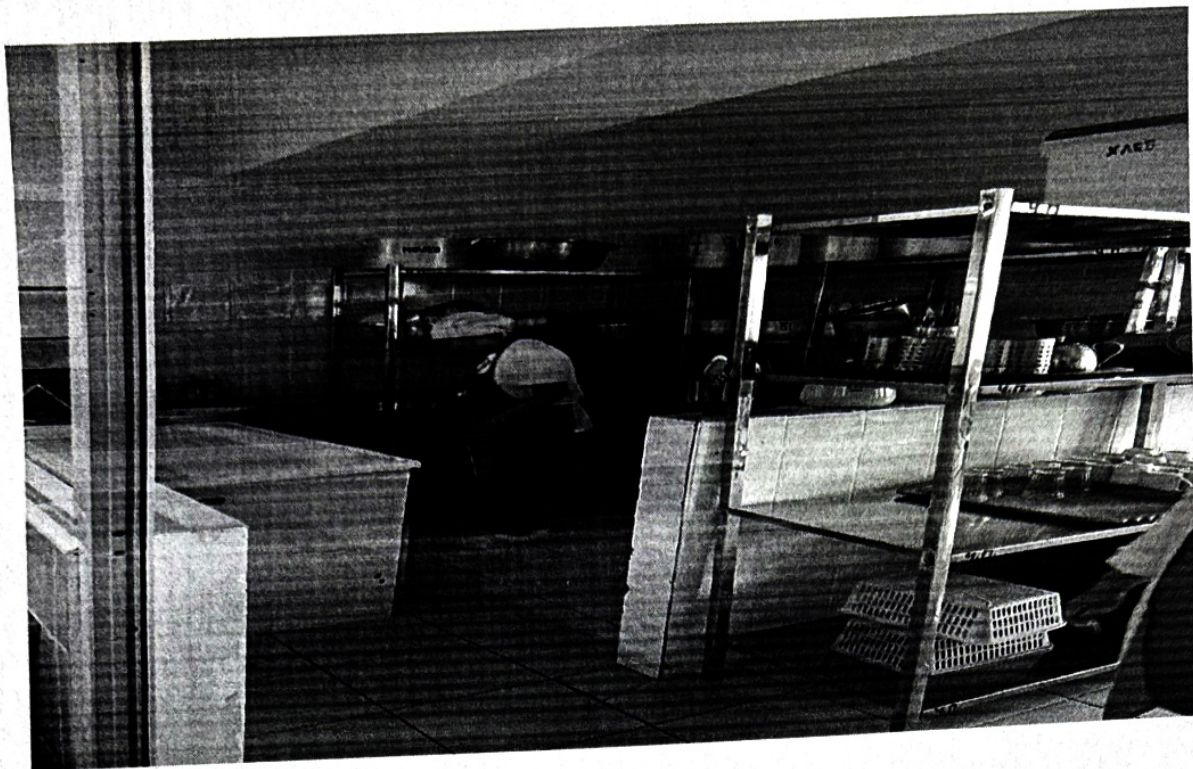
Моечные ванны содержатся в санитарном состоянии.

Посуда после мытья хранится таким образом, чтобы исключить её повторное загрязнение.

Кухонная и столовая посуда не имеют видимых загрязнений, сколов и трещин, препятствующих безопасному использованию.

Рабочий инвентарь для чистой и использованной посуды разделён.





11. ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ

Обеденный зал находится в удовлетворительном санитарном состоянии. Столы, стулья и иные поверхности содержатся в чистоте.

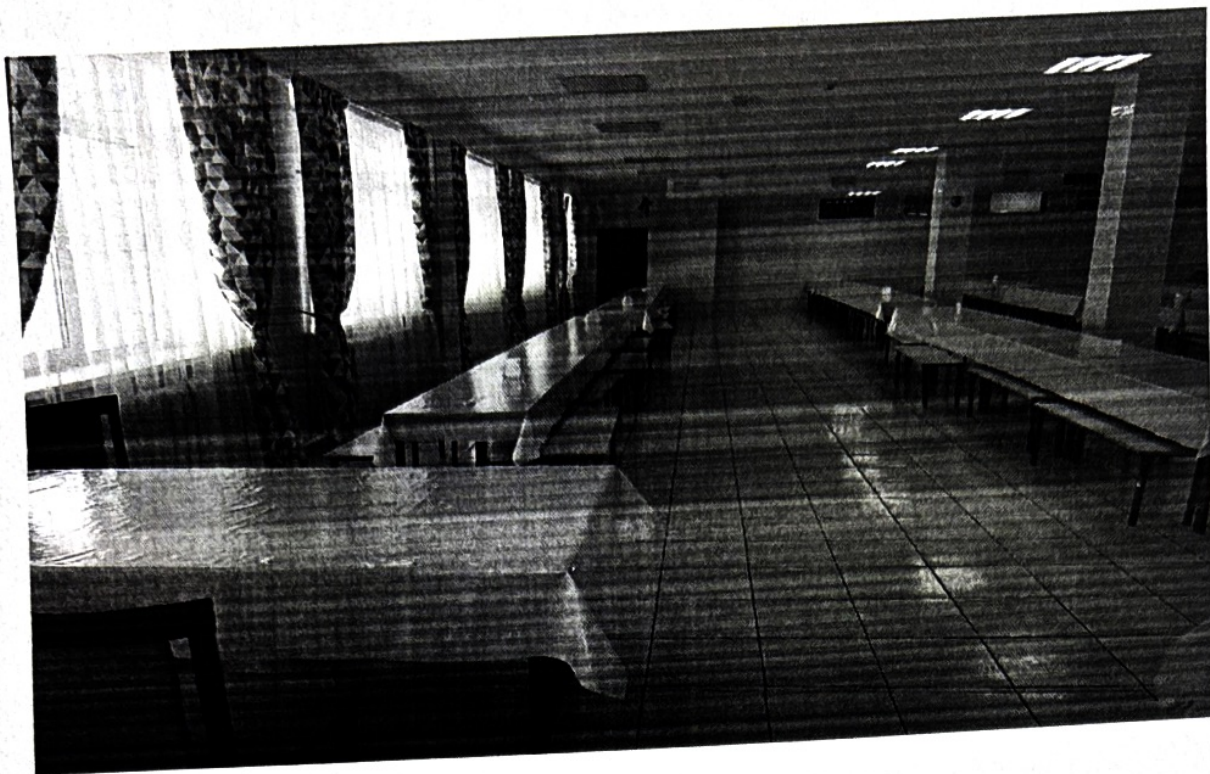
Уборка проводится после приёма пищи.

Столы подвергаются мойке с применением моющих средств, выделенных для этих целей.

Мебель и поверхности позволяют проводить их влажную уборку и санитарную обработку.

Умывальники доступны для обучающихся, обеспечены средствами для мытья рук и средствами для сушки рук.

Организация питания осуществляется в специально отведённом помещении.



12. РАЗДАТОЧНАЯ ЗОНА

Раздаточная зона содержится в чистом санитарном состоянии.

Готовые блюда передаются на раздачу с соблюдением требований к их хранению и реализации.

Не допускается контакт готовой пищи с необработанными продуктами и загрязнённым инвентарём.

Работники, осуществляющие раздачу пищи, соблюдают требования личной гигиены и используют предусмотренную санитарную одежду.

13. УБОРКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ

В столовой организована система текущей уборки и санитарной обработки помещений, оборудования и инвентаря.

Для уборки используются моющие и дезинфицирующие средства, разрешённые к применению в установленном порядке.

Средства хранятся отдельно от пищевой продукции и в специально отведённом месте.

Для различных зон используются промаркированный уборочный инвентарь и соответствующая тара.

Дезинфицирующие растворы готовятся в соответствии с инструкцией производителя применяемого средства.

При проверке подлежит контролю:

- наименование дезинфицирующего средства;
- срок годности;
- концентрация рабочего раствора;
- дата и время приготовления;



12. РАЗДАТОЧНАЯ ЗОНА

Раздаточная зона содержится в чистом санитарном состоянии. Готовые блюда передаются на раздачу с соблюдением требований к их хранению и реализации.

Не допускается контакт готовой пищи с необработанными продуктами и загрязнённым инвентарём.

Работники, осуществляющие раздачу пищи, соблюдают требования личной гигиены и используют предусмотренную санитарную одежду.

13. УБОРКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ

В столовой организована система текущей уборки и санитарной обработки помещений, оборудования и инвентаря.

Для уборки используются моющие и дезинфицирующие средства, разрешённые к применению в установленном порядке.

Средства хранятся отдельно от пищевой продукции и в специально отведённом месте.

Для различных зон используются промаркированный уборочный инвентарь и соответствующая тара.

Дезинфицирующие растворы готовятся в соответствии с инструкцией производителя применяемого средства.

При проверке подлежит контролю:

- наименование дезинфицирующего средства;
- срок годности;
- концентрация рабочего раствора;
- дата и время приготовления;

- назначение раствора;
- срок использования рабочего раствора;
- наличие маркировки ёмкости.

Фактическая концентрация рабочего раствора на момент проверки: 0,015
%.

Наименование используемого средства: део-хлор.

Концентрация согласно инструкции производителя: 1 таб на 10 л

Таким образом, концентрация рабочего раствора соответствует инструкции по применению используемого дезинфицирующего средства.

14. САНИТАРНАЯ ОДЕЖДА И ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА ПЕРСОНАЛА

Работники пищеблока обеспечены санитарной одеждой.

Санитарная одежда используется по назначению и содержится в чистом состоянии.

При работе соблюдаются требования личной гигиены.

Перед началом работы и после проведения соответствующих технологических операций обеспечивается соблюдение правил гигиены рук.

При проверке внешний вид персонала, состояние санитарной одежды и соблюдение санитарного режима признаны удовлетворительными.

15. ДОКУМЕНТАЦИЯ И ЖУРНАЛЫ

В ходе проверки проверено наличие документации, относящейся к организации питания, в том числе:

- утверждённого меню;
- технологических карт;
- журналов температурного контроля холодильного оборудования;
- журналов контроля готовой продукции/блюдов;
- документов на поступающую пищевую продукцию;
- журналов санитарной обработки — при ведении;
- документов/инструкций на применяемые моющие и дезинфицирующие средства;

- документов о прохождении персоналом необходимых медицинских осмотров и допуска к работе — в пределах компетенции комиссии.

Документация ведётся в установленном порядке.

16. ТЕХНИЧЕСКОЕ СОСТОЯНИЕ

В ходе визуальной проверки установлено, что используемое технологическое и холодильное оборудование находится в работоспособном состоянии.

Электрооборудование, холодильное оборудование, плиты, рабочие поверхности, мойки и иное оборудование используются по назначению.

Аварийных ситуаций, протечек, повреждений оборудования либо иных обстоятельств, непосредственно создающих угрозу безопасности питания обучающихся, на момент проверки не выявлено.

17. САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ

По результатам проведённого осмотра установлено:

- помещения пищеблока чистые;
- производственные поверхности чистые;
- оборудование содержится в санитарном состоянии;
- холодильное оборудование функционирует;
- температурный контроль организован;
- сырая и готовая продукция разделены;
- разделочный инвентарь промаркирован;
- обеденный зал содержится в чистоте;
- уборочный инвентарь промаркирован;
- моющие и дезинфицирующие средства хранятся отдельно от пищевой продукции;
- условия хранения пищевой продукции соблюдаются;
- признаков наличия насекомых и грызунов при визуальном осмотре не обнаружено;
- санитарная обработка помещений и оборудования проводится регулярно.

18. ЗАКЛЮЧЕНИЕ КОМИССИИ

По результатам ежемесячной проверки санитарного, технического и организационного состояния столовой установлено, что на дату проведения проверки существенных нарушений санитарно-эпидемиологических требований, способных создать угрозу жизни и здоровью обучающихся, не выявлено.

Состояние пищеблока, производственных помещений, холодильного и технологического оборудования, обеденного зала, моечного отделения, зон хранения и обработки пищевой продукции оценивается как удовлетворительное и соответствующее установленным требованиям в пределах проведённой комиссией проверки.

Организация питания обучающихся осуществляется в соответствии с утверждённым меню и установленным порядком.

Комиссия рекомендует продолжить регулярный контроль:

1. температурного режима холодильного оборудования;
2. сроков годности и условий хранения пищевой продукции;
3. товарного соседства;
4. санитарного состояния производственных помещений;
5. правильности маркировки разделочного инвентаря;

- Итоговая оценка:**

Настоящий отчёт составлен по результатам проверки и отражает фактическое состояние объекта на дату её проведения.

Муллабаева Д.Б. / /

Подписи членов комиссии:

- | | | |
|----|---------------|---|
| 1. | Биринчи гуруҳ | 1 |
| 2. | Кунгизина | 1 |
| 3. | Биринчи гуруҳ | 1 |
| 4. | Биринчи гуруҳ | 1 |

4. Александров А. В. / ИТ
забегущая производная Ермакова Л. С. проф