

ОТЧЁТ

комиссии по проверке организации питания в столовой

за 01 октябрь 2026 года

Дата проведения проверки: 01 октябрь 2026 года

Объект проверки: столовая

Комиссия в составе председатель: Раева О.Х. - директор школы

Члены: Р.Ыбырайкызы – зам. по воспитательной части

К.Т.Андирова – попечительский совет

А.К.Анарбаева – родительский комитет

А.Б.Жумабекова – родительский комитет

Г.О.Мысаева – социальный педагог

Л.С. Нуртазина – мед. работник

1. Общее санитарное состояние обеденного зала

В ходе проверки установлено, что обеденный зал содержится в чистом и надлежащем санитарном состоянии.

Уборка и протирание поверхностей проводится регулярно, ориентировочно каждые четыре часа, а также дополнительно осуществляется уборка каждого стола после его использования.

Столы, поверхности и оборудование содержатся в чистоте. Санитарная обработка проводится с использованием моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для применения на объектах общественного питания и разрешённых к использованию в соответствии с санитарными требованиями РК.

2. Хлебный бокс

Хлеб поступает ежедневно в количестве ориентировочно 85–100 булок в день.

По результатам проверки установлено, что значительных остатков хлебобулочной продукции не образуется.

Для хранения хлеба предусмотрена отдельная полка. Имеется отдельная разделочная доска для хлеба и соответствующие ножи.

Хлебный бокс содержится в чистоте, поверхности регулярно протираются и обрабатываются разрешёнными моющими и дезинфицирующими средствами.

Инвентарь используется по назначению, что позволяет соблюдать требования к раздельному обращению с пищевой продукцией и предотвращать её загрязнение.

3. Бокс для обработки и хранения яиц

Для яичной продукции предусмотрено отдельное место хранения, в том числе холодильное оборудование с соблюдением установленного температурного режима для данной категории продукции.

В помещении имеются два умывальника, предназначенные для проведения необходимых санитарных процедур и обработки продукции.

Обработка яиц осуществляется отдельно, после чего подготовленная продукция передаётся на кухню для дальнейшего использования.

Хранение и обработка яичной продукции организованы с учётом требований санитарной безопасности и недопущения перекрёстного загрязнения.

4. Мясной бокс

Для работы с мясной продукцией предусмотрено отдельное помещение/зона.

Имеется специальная разделочная доска и отдельный инвентарь для обработки мясной продукции.

В боксе имеются два отдельных крана/моечных места, мясорубка, а также специализированное оборудование для нарезки мясной продукции.

Мясная продукция обрабатывается отдельно от других категорий продуктов, что соответствует принципу поточности и предупреждения перекрёстного загрязнения пищевого сырья.

5. Бокс хранения круп и сухих продуктов

Крупы и другие сухие продукты хранятся отдельно.

Продукты размещаются таким образом, чтобы обеспечить возможность проведения уборки, контроля сроков годности и санитарного состояния мест хранения.

Особое внимание уделяется соблюдению товарного соседства и недопущению контакта готовой продукции с сырым сырьём.

6. Бокс хранения универсальных продуктов

Предусмотрена отдельная зона для хранения продукции, используемой в процессе приготовления блюд, в том числе растительного масла, консервированной продукции, томатов и иных продуктов, разрешённых к использованию в организациях общественного питания.

Хранение осуществляется с учётом требований к срокам годности, условиям хранения и товарному соседству.

7. Овощной бокс

Для овощной продукции предусмотрена отдельная зона хранения и обработки.

Свежие овощи закупаются ориентировочно один раз в неделю.

При приёмке и хранении осуществляется контроль состояния продукции. Овощи содержатся отдельно от сырой мясной и другой продукции с соблюдением санитарного принципа раздельного хранения.

8. Поставка продуктов

Основные скоропортящиеся продукты, в том числе мясо, а также необходимая дополнительная мучная продукция, закупаются ежедневно, что позволяет минимизировать длительное хранение скоропортящегося сырья.

При поступлении продукции должен осуществляться контроль качества, целостности упаковки, сроков годности и условий транспортировки.

9. Холодильное и морозильное оборудование

В холле установлены три крупных холодильных/морозильных оборудования, предназначенных для раздельного хранения различных категорий продукции.

Отдельно хранятся:

- молочная продукция;
- мясная продукция;
- полуфабрикаты и заготовки;
- иные продукты, требующие соответствующего температурного режима.

Заготовки, приготовленные накануне для использования на следующий день, хранятся в холодильном оборудовании с соблюдением установленных сроков и условий хранения.

Температурные режимы холодильного оборудования должны контролироваться и фиксироваться в соответствии с действующими санитарными требованиями и внутренней документацией объекта.

10. Помещения для персонала

Для работников столовой предусмотрены отдельные бытовые помещения.

Персонал работает на законных основаниях, с соблюдением установленных требований к допуску работников к деятельности, связанной с приготовлением и раздачей пищевой продукции.

Для персонала предусмотрены:

- отдельная комната;
- душ;
- санитарный узел;
- бытовая зона.

Санитарно-бытовые помещения расположены отдельно от зон хранения и приготовления пищевой продукции, что позволяет соблюдать требования по разделению производственных и бытовых потоков.

11. Помещение для приготовления дезинфицирующих растворов

Предусмотрено отдельное помещение/место для приготовления и хранения рабочих растворов.

Растворы готовятся с соблюдением инструкций производителя по концентрации, назначению и срокам использования.

Ёмкости должны иметь соответствующую маркировку, а моющие и дезинфицирующие средства храниться отдельно от пищевых продуктов.

12. Моечное отделение

В столовой предусмотрен отдельный посудомоечный бокс.

Использованная посуда проходит последовательную санитарную обработку: предварительное очищение, мойку и последующую обработку в соответствии с установленным технологическим процессом.

Посудомоечная машина обеспечивает необходимую обработку посуды, включая воздействие горячей воды/пара в предусмотренном технологическом режиме.

После обработки чистая посуда размещается отдельно от использованной и хранится таким образом, чтобы исключить её повторное загрязнение.

13. Движение продуктов и производственные потоки

Предусмотрена отдельная дверь для поступления и перемещения продуктов. Организация помещений и движения сырья, полуфабрикатов, готовых блюд и использованной посуды направлена на недопущение встречного движения и перекрёстного загрязнения.

Производственные зоны разделены по функциональному назначению.

14. Кухня и вентиляция

Приготовление пищи осуществляется в специально предназначенном помещении.

Кухонное оборудование содержится в надлежащем санитарном состоянии.

В помещении установлена вытяжная вентиляция, обеспечивающая удаление избыточного тепла, пара и запахов, образующихся в процессе приготовления пищи.

Состояние вентиляционного оборудования подлежит регулярному контролю и обслуживанию в соответствии с установленными требованиями.

15. Контроль готовой продукции и снятие пробы

В ходе проверки было подтверждено наличие процедуры снятия пробы готовых блюд.
В день проверки проводился контроль готового блюда.
В меню был представлен рыбный суп с рисом.

По результатам визуальной и органолептической оценки суп имел хороший внешний вид, приятный запах и вкус. Рыбы в супе было достаточное количество. Обработка рыбы проводится вручную. Работники используют перчатки и соблюдают необходимые санитарно-гигиенические требования при работе с пищевой продукцией.

16. Состояние посуды и инвентаря

Посуда, осмотренная в ходе проверки, находилась в чистом состоянии. Следов загрязнения, остатков пищи или ненадлежащего содержания посуды визуально не выявлено.
Рабочий инвентарь и оборудование содержатся в санитарном состоянии и используются по назначению.

17. Остатки готовой продукции

К концу рабочего дня остатки готовой продукции составляют ориентировочно до 7% от общего объема приготовленной пищи.
Данный показатель свидетельствует о достаточно точном планировании объемов приготовления и востребованности предлагаемого питания.
При этом особое внимание следует уделять ежедневному анализу фактического количества питающихся и объемов приготовления для минимизации пищевых отходов.

18. Анализ потребления продуктов

По результатам наблюдений отмечается особенно хороший расход:

- макаронных изделий;
- риса;
- другой мучной продукции.

Высокая востребованность указанных продуктов может свидетельствовать о том, что именно данные виды гарниров и блюд пользуются наибольшим спросом у питающихся.

Рекомендуется учитывать данный показатель при дальнейшем планировании меню и объемов закупки продуктов.

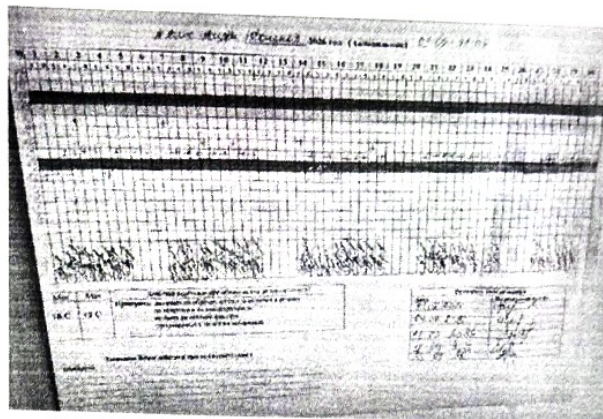
19. Общий вывод комиссии

По результатам проверки установлено, что работа столовой организована с учётом основных санитарно-гигиенических требований к организации питания.

Имеется разделение зон для хранения и обработки различных видов пищевого сырья, холодильное и морозильное оборудование, отдельные зоны для обработки мяса, яиц, хлеба и овощей.

Организованы помещения для персонала, моечное отделение, зона приготовления и хранения рабочих растворов, а также система вентиляции.

Состояние обеденного зала, кухонного оборудования, посуды и рабочих поверхностей на момент проверки оценивается как удовлетворительное/надлежащее.



По результатам проверки существенных нарушений санитарного характера, препятствующих организации питания, комиссией на момент осмотра не установлено.

20. Рекомендации комиссии

1. Продолжить регулярную санитарную обработку обеденного зала и рабочих поверхностей.
2. Продолжить раздельное хранение различных категорий пищевой продукции.
3. Ежедневно контролировать температурные режимы холодильного и морозильного оборудования с соответствующей фиксацией.
4. Контролировать сроки годности и условия хранения всей поступающей продукции.

5. Продолжить ежедневный анализ количества приготовленных блюд и фактического потребления.
6. Учитывать высокий спрос на рис, макаронные и другие мучные изделия при формировании меню.
7. Продолжить контроль качества и количества выдаваемых блюд.
8. Соблюдать установленный порядок снятия и хранения суточных проб готовой продукции.
9. Продолжить контроль санитарного состояния посуды, инвентаря и оборудования.
10. Обеспечивать регулярный контроль состояния вентиляции, холодильного оборудования и производственных помещений.

Председатель комиссии: В. Рава Равва О.К.
Директор школы

Члены комиссии:

1. В.К. / В.К. Рава
2. А.Т. / А.Т. Рава
3. А.К. / А.К. Рава
4. А.Б. / А.Б. Рава
5. А.Д. / А.Д. Рава
6. А.С. / А.С. Рава

Дата: «2» октября 2026 года

21. Дополнительное наблюдение за организацией питания учащихся 1-го класса
 В ходе работы комиссии непосредственно при членах комиссии в столовую зашёл организованный поток учащихся 1-го класса.
 Комиссия дождалась момента получения детьми горячего питания и непосредственно наблюдала за процессом приёма пищи.
 По результатам наблюдения из общего количества поданных порций определённая часть горячего блюда осталась недоеденной. Ориентировочно 10 порций/долей от поданных блюд были возвращены как несъеденные.

При этом необходимо отметить, что:

- хлеб на столах после приёма пищи не остался;
- компот был полностью употреблён;
- салат также был полностью употреблён;
- небольшое количество рыбного супа осталось недоеденным.

Данное наблюдение позволяет сделать вывод о различной степени востребованности отдельных компонентов меню.

Относительно рыбного блюда комиссия считает необходимым сделать именно предположение, а не однозначный вывод: возможно, дети употребляют рыбные блюда реже и поэтому не все привыкли к их вкусу и наличию рыбы в составе первого блюда.

При этом хлеб, компот и салат были употреблены полностью, что свидетельствует о хорошем восприятии детьми данных компонентов питания.

Примечание комиссии: данный вывод является наблюдением, сделанным в ходе одной проверки, и не может рассматриваться как статистический показатель пищевых предпочтений всех учащихся школы. Для более объективной оценки целесообразно проводить подобное наблюдение неоднократно и в отношении разных блюд.