

СПРАВКА

по проверке школьной столовой

Дата: 26 января 2026 года

Цель проверки:

Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических правил и норм.

Настоящая справка составлена в присутствии:

- Директора школы — Газизовой Г.М.
- Заместителя директора по учебной работе — Абдрахмановой А.Р.

Ход проверки:

В ходе проверки были обследованы помещения школьной столовой, склад сырой продукции, холодильное оборудование, зона обработки сырья.

Проверено наличие записей в санитарных журналах, соблюдение условий хранения, использование сырья, соответствие меню утверждённому стандарту.

Выявленные нарушения

1. **Не ведутся и не заполняются ежедневные журналы учета дезинфицирующих средств**
(по хлорсодержащему и уксусному растворам) с 23 декабря 2025 года, с 13 января 2026 года, что нарушает п. 188, п. 189 СанПиН № ҚР ДСМ-36 — обязательное ведение производственного контроля и журналов учета.
2. Совместное хранение мытых и немытых яиц, что является нарушением п. 156 СанПиН № ҚР ДСМ-36 — раздельное хранение пищевого сырья.
3. Использовался сырой фарш
4. В качестве жиросодержащего продукта использовался спред вместо сливочного масла — что не соответствует требованию использования натурального молочного жира.

(Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 21 февраля 2022 года № 26866.

5. Приложение 7 к Стандартам питания
в организациях здравоохранения и образования" Санитарно-

эпидемиологические требования к объектам общественного питания"

Перечень пищевой продукции, которая не допускается к реализации в организациях:

п. 16[продукты, содержащие заменители молочного жира: спреды, молокосодержащие продукты;

п.243. Мясной фарш изготавливается небольшими партиями и хранится не более трех часов при температуре не более +2 С.]

Соответствующие нормативные требования:

- Согласно Приказу Министра здравоохранения РК № 16 от 4 марта 2025 г. установлен новый стандарт школьного питания, предусматривающий исключение спредов и других вредных продуктов.
- Согласно постановлению «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам воспитания и образования детей и подростков»» (Постановление Правительства РК № 1684 от 30.12.2011, утратило силу) — устанавливаются количественные нормы питания и требования к ассортименту продуктов в организациях образования.
- В методических рекомендациях по организации школьного питания указывается, что питание детей должно состоять из продуктов «натурального происхождения с высокой пищевой и биологической ценностью». Госуслуги РК

6. Хранение готовой продукции в мясном холодильнике, а именно:

- котлеты, расфасованные по пакетам;
- полуварёная капуста после приготовления голубцов;
- остатки капустного салата,

что является нарушением **п. 151 СанПиН № ҚР ДСМ-36** — обязательное раздельное хранение сырья и готовой продукции.

7. Указанная продукция **заморожена** и со слов заведующей производством предназначена для **списания**, однако хранится в производственных холодильниках, несмотря на наличие отдельного склада для списания, что нарушает **п. 191 СанПиН № ҚР ДСМ-36** — требования к обращению с продукцией, подлежащей утилизации.

ПРЕДПИСЫВАЕТСЯ

1. Незамедлительно (в день получения предписания):

- удалить и утилизировать фарш как продукцию, запрещённую к использованию в школьной столовой;
- освободить мясные холодильники от готовой продукции.

2. До 27 января 2026 года:

- обеспечить раздельное хранение мытых и немытых яиц;
- привести хранение масла, спреда и сыра в соответствие с требованиями СанПиН;
- утилизировать либо переместить на склад списания всю продукцию, подлежащую списанию.

3. До 28 января 2026 года:

- восстановить и вести ежедневные журналы учета дезинфицирующих средств.

Контроль за исполнением настоящего предписания возложить на администрацию школы.

Директор школы

Заместитель директора



/Газизова Г. М./

/Абдрахманова А. Р./