

**Тамақтану сапасы мониторингінің актісі**  
**АКТ мониторинга качества питания**

Күні/Дата: 02.04.2026

АКТ № \_\_\_\_\_

№72 Мектеп-лицей/ Школа-лицей №72

Өтінім беруші (бар болса) Поставщик услуги (при наличии)/ : ТОО «Социум ПИТ»

Комиссия құрамында/Комиссия в составе:

Амарбаева С.В. Қамқоршылық кеңесінің төрайымы/ Председатель попечительского совета;  
\_\_\_\_\_ - Директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары/Заместитель директора по учебной работе;

Алимова А.А. - Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары/Заместитель директора по воспитательной работе;

Сабай Т.М. - Әлеуметтік педагог/Социальный педагог

**Ас блогын келесі өлшемшарттар бойынша тексердік:**

**Провели проверку пищеблока по следующим параметрам:**

Көрсеткіш / Показатель	Талап етеді/ Требуется	Сәйкес келеді/ Соответствует	Сәйкес келмейді / Не соответствует	Ескерту /Примечание
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары / Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		<i>Сәйкес</i>		
Күнделікті мәзірдің перспективалы мәзірге сәйкестігі/ Соответствие ежедневного меню перспективному меню		<i>Сәйкес</i>		
Дайын өнімнің сапасы/ Качество готовой продукции		<i>Сәйкес</i>		
Бакылау тағамының болуы/ Наличие контрольного блюда		<i>Сәйкес</i>		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеттері/Органолептические свойства приготовленной продукции		<i>Сәйкес</i>		
Технологиялық картаға сәйкестігі / Соответствие технологической карте		<i>Сәйкес</i>		
Тағамдарды дәрумендеу / Витаминизация блюда				
<b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі /Состояние помещений пищеблока</b>				
"Ыдыс жуу ережесі" деген мандайшаның болуы /Наличие вывески «Правила мытья посуды»		<i>Сәйкес</i>		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы/ Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		<i>Сәйкес</i>		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы/ Исправность		<i>Сәйкес</i>		

систем водоотведения		✓		
Жылыту жүйелерінің жарамдылығы/ Исправность систем отопления		✓		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы Исправность систем освещения		✓		
Ас үй ыдыстарын жууға және өңдеуге арналған жағдайлардың болуы / Наличие условий для мытья и обработки кухонной посуды		✓		
Жуу құралдарының болуы / Наличие моющих средств		✓		
Жуу құралдарын сақтау шарттары және сақтау мерзімдерін сақтау / Условия хранения и соблюдение сроков хранения моющих средств		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы/ Тазалау кестесінің болуы/Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдысты таңбалау / Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		✓		
Тамақ қалдықтарына арналған ыдыстарды өңдеу (немен өңделеді және кім жауапты)/ Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		✓		
Тазалау кестесінің болуы/ Наличие графика уборки		✓		
<b>Азық-түлікті сақтау шарттарын сақтау / Соблюдение условий хранения продуктов</b>				
<b>Қоймалар /Склады</b>				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау/ Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		✓		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гигрометрдің болуы/ Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе		✓		
Тауар көршілестігін сақтау/ Соблюдение товарного соседства		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы/ Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах		✓		

питания		Ош		
Көкөністерді қоймаларда, тауар қойғыштарда, таңбаланған ыдыстарда тұғырықтарда сақтау/ Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		Ош		
Қоймалардың санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние складов		Ош		
<b>Тоңазытқыштар /Холодильники</b>				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау/Маркировка о предназначении холодильного оборудования		Ош		
Термометрлердің болуы/ Наличие термометров		Ош		
Тауар көршілестігін сақтау/ Соблюдение товарного соседства		Ош		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы/ Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		Ош		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние холодильного оборудования		Ош		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы/ Условия и правильность хранения суточных проб		Ош		
<b>Ас блогының жабдығы /Оборудование пищеблока</b>				
Жабдықтар мен инвентарларды таңбалау/ Маркировка оборудования и инвентаря		Ош		
Санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние		Ош		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суының ерітіндісі/ Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		Ош		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы/Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		Ош		
Санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние		Ош		
Тыйым салынған өнімдердің болуы/ Наличие запрещенных продуктов		Ош		
<b>Пісіру цехы /Варочный цех</b>				
Жабдықтар мен инвентарларды таңбалау/ Маркировка оборудования и инвентаря		Ош		

Электр жабдыктарының жарамдылығы және жай-күйі/Исправность и состояние электрооборудования		<i>Queser</i>		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы/ Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		<i>Queser</i>		
Механикалық желдетудің (сорудың)жай-күйі/Состояние механической вентиляции (вытяжки)		<i>Queser</i>		
Санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние		<i>Queser</i>		
Персоналдың қолдарын жууға және кептіруге арналған жағдайлардың болуы Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын/ Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		<i>Queser</i>		
<b>Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану /Хранение и использование яиц</b>				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы/ Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		<i>Queser</i>		
Жұмыртқаны сақтау шарттары/ Условия хранения яиц		<i>Queser</i>		
Жұмыртқаларды жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар ыдыс/ Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		<i>Queser</i>		
Жұмыртқа жууға арналған құрал/ Средство для мытья яиц		<i>Queser</i>		
Бактерицидті шамның болуы/ Наличие бактерицидной лампы		<i>Queser</i>		
<b>Құжаттар /Документы</b>				
Азық-түлік өнімдерін жеткізушілермен шарттар/ Договора с поставщиками продуктов питания		<i>Queser</i>		
Автокөлікке хабарлама (азық-түлік тасымалдауға рұқсат)/ Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		<i>Queser</i>		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар/Сертификаты, декларации о соответствии		<i>Queser</i>		
Түскен өнімді өткізу мерзімі/Срок реализации поступившей продукции		<i>Queser</i>		
Келіп түскен өнімнің сапалылығы, нормаларға сәйкестігі/ Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		<i>Queser</i>		
Тағамдарды дайындаудың технологиялық карталары/ Технологические карты приготовления блюд		<i>Queser</i>		

Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы/ Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		<i>Queser</i>		
"С-дәрумендеу" журналы Журнал «С-витаминизации»		<i>Queser</i>		
Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы/ Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		<i>Queser</i>		
Ведомость орындалуын бақылау нормаларын түлік өнімдерінің _____ айы _____ ж. Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ г.		<i>Queser</i>		
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы/ Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		<i>Queser</i>		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді аурулардың және микротраумдардың болуы/ Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		<i>Queser</i>		
Ас блогының қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы "Денсаулық" журналы/ Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		<i>Queser</i>		
Толық тазалау жүргізу журналы/ Журнал проведения генеральных уборок		<i>Queser</i>		
Тоназытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы/ Журнал регистрации температурного режима холодильников		<i>Queser</i>		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы/ Наличие программы производственного контроля		<i>Queser</i>		
<b>Тұрмыстық бөлме /Бытовая комната</b>				
Дәретхана/Санузел		<i>Queser</i>		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы түрі (формасының тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жинағында жұмыс істей ме)/ Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		<i>Queser</i>		
Жинау инвентары, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы/ Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		<i>Queser</i>		

Жинау инвентарын сақтауға, таңбалауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		Да		
Дезинфекциялау құралдарының, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары/Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		Да		
Москит торының болуы/Наличие москитной сетки		Да		
Қорытынды /Итого				

Тексеру нәтижесінде анықталды /В результате проверки установлено:

Председатель попечительского совета:

Дүзгінді және толықтай сәйкес келеді

Заместитель директора по учебной работе:

Аманжол Мұхамбетов; Аманжол Мұхамбетов

Заместитель директора по воспитательной работе:

Социальный педагог:

Жаза Асқаров; Жаза Асқаров

Аманжол Мұхамбетов, құжаттар дұрыс, материалдар жеткілікті.

Комиссияның қолдары / Подписи комиссии:

Аманжол Мұхамбетов

Тамақтану жөніндегі комиссия әктісімен таныстым / С актом комиссии по питанию ознакомлена

Асхана меңгерушісі /Заведующий столовой:

Мектеп директоры /Директор школы:

Мұса



