

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

Күні/Дата: 06.03.2026.

АКТ № \_\_\_\_\_

№72 Мектеп-лицей/ Школа-лицей №72

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

Комиссия құрамында/Комиссия в составе:

Тураш К.К. - Қамқоршылық кеңесінің төрайымы/ Председатель попечительского совета;  
- Директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары/Заместитель директора по учебной работе;

Қолбаева Н.О. - Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары/Заместитель директора по воспитательной работе;

Сейіт Т.Ж. - 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		Т/К		
Күнделікті мәзірдің перспективалы мәзірге сәйкестігі/ Соответствие ежедневного меню перспективному меню		Т/К		
Дайын өнімнің сапасы/ Качество готовой продукции		Т/К		
Бакылау тағамының болуы/ Наличие контрольного блюда		Т/К		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеттері/Органолептические свойства приготовленной продукции		Т/К		
Технологиялық картаға сәйкестігі / Соответствие технологической карте		Т/К		
Тағамдарды дәрумендеу / Витаминизация блюда		Т/К		
<b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі /Состояние помещений пищеблока</b>				
"Ыдыс жуу ережесі" деген маңдайшаның болуы /Наличие вывески «Правила мытья посуды»		Т/К		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы/ Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		Т/К		

Су бұру жүйелерінің жарамдылығы/ Исправность систем водоотведения		Жақсы		
Жылыту жүйелерінің жарамдылығы/ Исправность систем отопления		Жақсы		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы Исправность систем освещения		Жақсы		
Ас үй ыдыстарын жууға және өңдеуге арналған жағдайлардың болуы / Наличие условий для мытья и обработки кухонной посуды		Жақсы		
Жуу құралдарының болуы / Наличие моющих средств		Жақсы		
Жуу құралдарын сақтау шарттары және сақтау мерзімдерін сақтау / Условия хранения и соблюдение сроков хранения моющих средств		Жақсы		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы/ Тазалау кестесінің болуы/Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		Жақсы		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдысты таңбалау / Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		Жақсы		
Тамақ қалдықтарына арналған ыдыстарды өңдеу (немен өңделеді және кім жауапты)/ Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		Жақсы		
Тазалау кестесінің болуы/ Наличие графика уборки		Жақсы		
<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		Жақсы		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гигрометрдің болуы/ Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гидрометра на складе		Жақсы		
Тауар көршілестігін сақтау/ Соблюдение товарного соседства		Жақсы		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы/		Жақсы		

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

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

Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы/ Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		ЖКҮ		
"С-дәрумендеу" журналы Журнал «С-витаминизации»		ЖКҮ		
Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы/ Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		ЖКҮ		
Ведомость орындалуын бақылау нормаларын түлік өнімдерінің _____ айы _____ ж. Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ г.		ЖКҮ		
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		ЖКҮ		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді аурулардың және микротраумдардың болуы/ Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		ЖКҮ		
Ас блогының қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы "Денсаулық" журналы/ Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		ЖКҮ		
Толық тазалау жүргізу журналы/ Журнал проведения генеральных уборок		ЖКҮ		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы/ Журнал регистрации температурного режима холодильников		ЖКҮ		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы/ Наличие программы производственного контроля		ЖКҮ		
<b>Тұрмыстық бөлме /Бытовая комната</b>				
999		ЖКҮ		
Дәретхана/Санузел		ЖКҮ		
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)		ЖКҮ		
Жинау инвентары, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы/ Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		ЖКҮ		

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

**Тексеру нәтижесінде анықталды /В результате проверки установлено:**

Председатель попечительского совета

Бүгінгі тексеру барысында ас бөлмесінің таза екендігі, құралдардың сақталуы және олардың сақталу шарттары анықталды. Бұған оқушыларға да түсіндіріліп, тәртіп сақталуына көңіл бөлінді.

Заместитель директора по учебной работе;

Рахмет Мамбетов

Заместитель директора по воспитательной работе;

Шағам Тұрлыбаев;  
Білім беру және тәртіп бөлмесінің таза ұстауы; оқушылармен қарым-қатынас жасау

Социальный педагог

Асхан Мамбетов

**Комиссияның қолдары / Подписи комиссии:**

ЖКҮ Тұрлыбаев К.К.  
[Signature]  
[Signature]

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

Асхана меңгерушісі /Заведующий столовой:

Мусыбаева  
[Signature]

Мектеп директоры /Директор школы:



