

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

Күні/Дата: 17.01.25

АКТ № _____

№72 Мектеп-лицей/ Школа-лицей №72

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

Комиссия құрамында/Комиссия в составе:

Василова Т.Р. - Камқоршылық кеңесінің төрайымы/ Председатель попечительского совета;
_____ - Директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары/Заместитель директора

по учебной работе;














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

Бригисам Күрмүс - Әлеуметтік педагог/Социальный педагог

Ас блогын келесі өлшемшарттар бойынша тексердік:


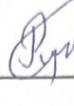



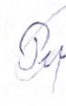

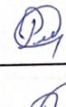
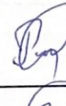
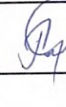
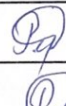



Провели проверку пищеблока по следующим параметрам:

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

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

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

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

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

Тексеру нәтижесінде анықталды /В результате проверки установлено:
 Председатель попечительского совета

Балғұс Қасымов; Комитетке алып тастау;

Заместитель директора по учебной работе;

Заместитель директора по воспитательной работе;

Социальный педагог

Ана-аналар Комитетінің мүшелері Асхана ішін тексеріп шықты. Балғұс Комитетін алып тастау ұсынылды.

Комиссияның қолдары / Подписи комиссии:

Рахимова Т.Р. Бозинаева А.С.

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

Асхана меңгерушісі /Заведующий столовой:

Мектеп директоры /Директор школы:



Мусатеева А. Мұба