

Тамақтау сапасы мониторингінің актісі
АКТ мониторинга качества питания

Күні/Дата: 27.01.2025

АКТ № _____

№72 Мектеп-лицей/ Школа-лицей №72

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

Комиссия құрамында/Комиссия в составе:

А.А.Аманжол Камкоршылық кеңесінің төрайымы/ Председатель попечительского совета;
- Директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары/Заместитель директора

по учебной работе;

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

Аманжол Т.Т.

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

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

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

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

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

Тексеру нәтижесінде анықталды /В результате проверки установлено:

Председатель попечительского совета

Асхана Құсметкерлігі талас балалар. Топанша мектеп, Бұрлық талас мектеп
Сай. Қас-ақша талас ұстаз керек.

Заместитель директора по учебной работе:

И. Маталиеваның сарасын арттыру.

Заместитель директора по воспитательной работе:

Талан турлың кейіпін

Социальный педагог

Текеріс Барсанға ақшолқытар, Маталиев балалар.
Сарасын: Бұрлық-ақша талас ұстаз;

Комиссияның қолдары / Подписи комиссии:

Саметеева А. И. (есть)
Кемелханова Г. Б. (есть)

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

Асхана менгерушісі /Заведующий столовой:

Мұсаева А. Мұса

Мектеп директоры /Директор школы:

Дас



