

Тамақтану сапасы мониторингінің актісі
АКТ мониторинга качества питания

Күні/Дата: 03.03.25ж

АКТ № _____

№72 Мектеп-лицей/ Школа-лицей №72

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

Комиссия құрамында/Комиссия в составе:

Аманжолбеков С. А. - Қамқоршылық кеңесінің төрайымы/ Председатель попечительского совета;
_____ - Директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары/Заместитель директора по учебной работе;
_____ - Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары/Заместитель директора по воспитательной работе;

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

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

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

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

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 орындауын бақылау нормаларын түлік өнімдерінің _____ айы _____ ж. Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ г.				
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				
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, іріңді аурулардың және микротравмдардың 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, таңбалауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		<i>А. А.</i>		
Дезинфекциялау құралдарының, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары/Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		<i>А. А.</i>		
Москит торының болуы/Наличие москитной сетки		<i>А. А.</i>		
Корытынды /Итого		<i>А. А.</i>		

Тексеру нәтижесінде анықталды /В результате проверки установлено:

Председатель попечительского совета
В результате проверки установлено, что все нормы соблюдены, в столовой нет нарушений, по качеству воды, температуры пищи, температуры хранения продуктов.
 Заместитель директора
Контроль за температурой хранения продуктов, качеством пищи, качеством сервировки.
 по учебной работе; *Холарманна соотвествует все нормативы, качество сервировки.*

Заместитель директора
 по воспитательной работе;

Социальный педагог

Сықандай ары-матан жоқ. Барлығы ас мазгіріне сай. Ақ сайама тексеріліп тұрады.

Комиссияның колдары / Подписи комиссии:

А. А. А. А.
А. А. А. А.

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

Асхана менгерушісі /Заведующий столовой:

Мектеп директоры /Директор школы:



Мүсілімов

А. А.

