

Тамақтану сапасы мониторингінің актісі
АКТ мониторинга качества питания

Күні/Дата: 18.10.2024

АКТ № _____

№72 Мектеп-лицей/ Школа-лицей №72

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

Комиссия құрамында/Комиссия в составе:

Журенцова Д.М. 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;

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

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

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

Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың 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, ірінді 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								
Тоңазытқыштардың 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		АЖ		
Дезинфекциялау құралдарының, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары/Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		АЖ		
Москит торының болуы/Наличие москитной сетки		АЖ		
Корытынды /Итого		АЖ		

Тексеру нәтижесінде анықталды /В результате проверки установлено:

Председатель попечительского совета

Нареканий не имеем,

при проверке пищеблока

Заместитель директора
по учебной работе;

Заместитель директора
по воспитательной работе;

Социальный педагог

Ешкандан арыз-шағым жоқ. Барлығы
еринші сай келділеріміз бақылауда.

Комиссияның қолдары / Подписи комиссии:

АЖ Нуркешова А.М.
АЖ Абдимаминова А.Н.

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

Асхана менгерушісі /Заведующий столовой:

Мектеп директоры /Директор школы:

