Тамақтану сапасы мониторингінің актісі
АКТ мониторинга качества питания

Күні/Дата: 07.11.2025.
АКТ № 5
«№36 Орта мектеп»КММ/ КГУ «Общеобрщовательная школа №36»
Өнім беруші / Поставщик услуги ТОО «Али-Жас и К»
Комиссия құрамында/Комиссия в составе:
Зам.директор по ВР ОШ № 36 : Сулейменов Ж.Н
Социальный педагог ОШ № 36 : Қарабай Ә.Р
Руководитель МО начальных классов ОШ № 36 ; Зубаирова Л.А.
Родители ОШ №36 : Шкитина В.Н
Мед.работник ОШ № 36: Таскараева З.Т.
Мед.работник ОШ № 25: Яицкая И.О
Социальный педагог ОШ № 25 – Ақылжан А
Родители средней школы № 25 : Айтбаев Р.К
Зам.директора по учебной части ОШ № 25 : Хусман Р
Учитель ОШ № 25: Бимагамбетова А.М

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		✓		
Бақылау 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 болуыНаличие ёмкости для сбора пищевых отходов		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдысты таңбалау / 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				
Қоймалар /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, гидрометра на складе		✓		
Тауар көршілестігін сақтау/ Соблюдение товарного соседства		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы/ Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		✓		
Көкөністерді қоймаларда, тауар қойғыштарда, таңбаланған ыдыстарда тұғырықтарда сақтау/ Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		✓		
Қоймалардың санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние складов		✓		
Тоңазытқыштар /Холодильники				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау/Маркировка о предназначении холодильного оборудования		✓		
Термометрлердің болуы/ Наличие термометров		✓		
Тауар көршілестігін сақтау/ Соблюдение товарного соседства		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы/ Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		✓		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние холодильного оборудования		✓		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы/ Условия и правильность хранения суточных проб		✓		
Ас блогының жабдығы /Оборудование пищеблока				
Жабдықтар мен инвентарларды таңбалау/ Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние		✓		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суының ерітіндісі/ Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		✓		

үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен аның болуы/Наличие емкости и щетки для а крошек хлеба		✓		
итарлық жағдайы/Санитарное состояние		✓		
йым салынған өнімдердің болуы/ ичие запрещенных продуктов		✓		
сіру цехы /**Варочный цех**				
абдықтар мен инвентарларды таңбалау/ аркировка оборудования и инвентаря		✓		
лектр жабдықтарының жарамдылығы және жай-үйі/Исправность и состояние лектрооборудования		✓		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы/ Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		✓		
Механикалық желдетудің (сорудың)жай-күйі/Состояние механической вентиляции (вытяжки)		✓		
Санитарлық жағдайы/Санитарное состояние		✓		
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		✓		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану /Хранение и использование яиц				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы/ Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		✓		
Жұмыртқаны сақтау шарттары/ Условия хранения яиц		✓		
Жұмыртқаларды жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар ыдыс/ Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		✓		
Жұмыртқа жууға арналған құрал/ Средство для мытья яиц		✓		
Бактерицидті шамның болуы/ Наличие бактерицидной лампы		✓		
Құжаттар /Документы				

Азық-түлік өнімдерін жеткізушілермен шарттар/ Договора с поставщиками продуктов питания		✓		
Автокөлікке хабарлама (азық-түлік тасымалдауға рұқсат)/ Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		✓		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар/Сертификаты, декларации о соответствии		✓		
Түскен өнімді өткізу мерзімі/Срок реализации поступившей продукции		✓		
Келіп түскен өнімнің сапалылығы, нормаларға сәйкестігі/ Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		✓		
Тағамдарды дайындаудың технологиялық карталары/ Технологические карты приготовления блюд		✓		
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		✓		
Тоназытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы/ Журнал регистрации температурного режима холодильников		✓		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы/ Наличие программы производственного контроля		✓		
Тұрмыстық бөлме /Бытовая комната				
Жеке заттарды сақтауға арналған шкафтың болуы сотрудников /Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		✓		
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		✓		
Дезинфекциялау құралдарының, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары/Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		✓		
Москит торының болуы/Наличие москитной сетки		✓		
Қорытынды/Итого				

Тексеру нәтижесінде анықталды / В результате проверки установлено:

Питание организовано в соответствии с утверждённым рационом. Ежедневное меню составлено и соответствует перспективному меню на неделю.
Выдача блюд осуществляется своевременно, согласно установленному графику.
Помещения столовой чистые, влажная уборка проводится регулярно.
Санитарное состояние обеденного зала, раздаточной, горячего и холодного цехов удовлетворительное.
Холодильные камеры и холодильники исправны, температурный режим соблюдается.
Условия и хранения суточной проб соблюдается.

Комиссияның қолдары/ Подписи комиссии:

Сулейменов Ж.Н
отсутствовала Таскараева З.Т
Қарабай Ә.Р
Яицкая И.О
Зубаирова Л.А.
Шкитина В.Н
Ақылжан А
Жакупов Ж.Ж

Заведующий столовой: **Омарова А.О**

Директор школы: **Бапанова Г.К**