Тамақтану сапасы мониторингінің актісі
АКТ мониторинга качества питания

Күні/Дата: 28.04.26
АКТ №
«№36 ЖОББ мектеп» КММ/ КГУ «Общеобразовательная школа №36»
Өнім беруші / Поставщик услуги ТОО «Али-Жас и К»
Комиссия құрамында/Комиссия в составе:
Председатель комиссии, директор школы ОШ № 36 : Бапанова Г.К.
Заместитель директора по ВР ОШ № 36 : Сулейменов Ж.Н.
Зам.директора по учебной части ОШ № 25 : Хусман Р
Социальный педагог ОШ № 36 : Қарабай Ә.Р
Социальный педагог ОШ № 25 : Кенжебекова
Руководитель МО начальных классов ОШ № 36: Зубаирова Л.А.
Мед.работник ОШ № 36: Касенова А.А
Мед.работник ОШ № 25: Яицкая И.О
Родитель ОШ № 25 : Тұрдаш А.Ж.
Родитель ОШ № 36 : Шишкина В.В.

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 маңдайшаның болуы /Наличие вывески «Правила мытья посуды»	✓			
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің,	✓			

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				
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы/Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба	✓			
Санитарлық жағдайы/Санитарное состояние	✓			
Тыйым салынған өнімдердің болуы/ Наличие запрещенных продуктов	✓			
Пісіру цехы /Варочный цех				
Жабдықтар мен инвентарларды таңбалау/ Маркировка оборудования и инвентаря	✓			
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі/Исправность и состояние электрооборудования	✓			
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 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	✓			
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 өндеуге 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	✓				
Тоңазытқыштардың 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					

ексеру нәтижесінде анықталды / В результате проверки установлено:

В ходе проверки столовой замечаний нет.
Меню, суточные пробы имеются.
Меню соответствует.

Комиссияның қолдары/ Подписи комиссии:

_____ Сулейменов Ж.Н
_____ Хусман Р
_____ Қарабай Ә.Р
_____ Кенжебекова М.Г.
_____ Зубаирова Л.А
_____ Касенова А.А
_____ Яицкая И.О.
_____ Тұрдаш А.Ж.
_____ Шишкина В.В

Заведующий столовой: **Омарова А.О**

Директор школы: **Бапанова Г.К**

Тексеру нәтижесінде анықталды / В результате проверки установлено:

В ходе проверки столовой замечаний нет. Меню, суточные пробы имеются. Меню соответствует.

Комиссияның қолдары/ Подписи комиссии:

Сулейменов Ж.Н
Хусман Р
Қарабай Ә.Р
Кенжебекова М.Г.
Зубаирова Л.А
Касенова А.А
Яицкая И.О.
Тұрдаш А.Ж.
Шишкина В.В

Заведующий столовой: Омарова А.О

Директор школы: Бапанова Г.К