Тамақтану сапасы мониторингінің актісі
АКТ мониторинга качества питания

Дата: 23.09.2026
АКТ № 2
КГУ «Общеобразовательная школа № 36» акимата города Астаны
Поставщик услуги ТОО «Али-Жас и К»
Комиссия в составе:
Директор школы ОШ № 36 : Бапанова Г.К
Зам.директора по ВР ОШ № 36: Сулейменов Ж.Н
Мед.работник ОШ № 36: Касенова А.А.
Социальный педагог ОШ № 36 : Қарабай Ә.Р
Представитель родителей ОШ № 36 - Шишкина В.В
Зам.директора по ВР ОШ № 25: Канапина Б.С
Представитель попечительского совета ОШ № 25 : Даулетова М.О
Социальный педагог ОШ № 25: Кенжебекова М.Г
Мед.работник ОШ № 25: Яицкая И.О
Представитель родителей ОШ №25: Налибаева А.Қ

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,		✓		

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 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		✓		
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				

Тексеру нәтижесінде анықталды / В результате проверки установлено:

_____

_____

В ходе проведения бракеражной комиссии готовых блюд калькуляций проверены качество приготовления пищи, внешний вид, вкус, запах, консистенция, температура подачи, соответствие санитарно-гигиеническим требованиям.
По результатам проверки установлено, что готовые блюда соответствуют установленным требованиям, приготовлены качественно, условия хранения продуктов и организация питания соответствуют требованиям, заключения комиссии:
нарушения не выявлено. Качество готовых блюд удовлетворительное. Замечаний со стороны бракеражной комиссии нет.

Комиссиянын қолдары/ Подписи комиссии:

_____ Сулейменов Ж.Н
_____ Касенова А.А
_____ Қарабай Ә.Р
_____ Шишкина В.В
_____ Даулетова М.О
отсутствовала Канапина Б.С
отсутствовала Яицкая И.О
_____ Налибаева А.Қ

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

Асхана меңгерушісі/Заведующий столовой: _____ **Омарова А.А**

Директор школы _____ **Бапанова . Г.К**