

**Тамақтану сапасы мониторингінің актісі**  
**АКТ мониторинга качества питания**

Күні/Дата: 09.12.24.

АКТ № 7

№111 орта мектеп

Өнім беруші ТОО «Үміт Н.Т»

Комиссия құрамында/Комиссия в составе:

Комиссия мүшесі: Ажымашева А.С.  
Комиссия мүшесі: Аевава Р.К., Кешер А.К.  
З.педагог: Котышев Д.Н.  
З.педагог: Ильцова 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/<br>Качество готовой продукции   |                        | +                            |                                    |                     |
| Бақылау тағамының болуы/<br>Наличие контрольного блюда  |                        | +                            |                                    |                     |
| Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеттері/Органолептические свойства приготовленной продукции   |                        | +                            |                                    |                     |
| Технологиялық картаға сәйкестігі /<br>Соответствие технологической карте  |                        | +                            |                                    |                     |
| Тағамдарды дәрумендеу /<br>Витаминизация блюда  |                        | +                            |                                    |                     |
| <b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі /Состояние помещений пищеблока</b>   |                        |                              |                                    |                     |
| "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/<br>Исправность систем водоотведения  |  | + |  |  |
| Жылыту жүйелерінің жарамдылығы/<br>Исправность систем отопления   |  | + |  |  |
| Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы<br>Исправность систем освещения  |  | + |  |  |
| Ас үй ыдыстарын жууға және өндеуге арналған жағдайлардың болуы /<br>Наличие условий для мытья и обработки кухонной посуды   |  | + |  |  |
| Жуу құралдарының болуы /<br>Наличие моющих средств  |  | + |  |  |
| Жуу құралдарын сақтау шарттары және сақтау мерзімдерін сақтау /<br>Условия хранения и соблюдение сроков хранения моющих средств                                   |  | + |  |  |
| Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы/<br>Тазалау кестесінің болуы Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов   |  | + |  |  |
| Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдысты таңбалау /<br>Маркировка емкости для сбора пищевых отходов  |  | + |  |  |
| Тамақ қалдықтарына арналған ыдыстарды өндеу (немен өңделеді және кім жауапты)/<br>Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный) |  | + |  |  |
| Тазалау кестесінің болуы/<br>Наличие графика уборки   |  | + |  |  |
| <b>Азық-түлікті сақтау шарттарын сақтау /<br/>Соблюдение условий хранения продуктов</b>   |  |   |  |  |
| <b>Қоймалар /Склады</b>   |  |   |  |  |
| Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау/<br>Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах                      |  | + |  |  |

|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
| Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гигрометрдің болуы/<br>Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гидрометра на складе |  |   |  |  |
| Тауар көршілестігін сақтау/<br>Соблюдение товарного соседства  |  | + |  |  |
| Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы/<br>Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания   |  | + |  |  |
| Көкөністерді қоймаларда, тауар қойғыштарда, таңбаланған ыдыстарда тұғырықтарда сақтау/<br>Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах       |  | + |  |  |
| Қоймалардың санитарлық жағдайы/<br>Санитарное состояние складов  |  | + |  |  |
| <b>Тоңазытқыштар /Холодильники</b>   |  |   |  |  |
| Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау/Маркировка о предназначении холодильного оборудования  |  | + |  |  |
| Термометрлердің болуы/<br>Наличие термометров  |  | + |  |  |
| Тауар көршілестігін сақтау/<br>Соблюдение товарного соседства  |  | + |  |  |
| Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы/<br>Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания   |  | + |  |  |
| Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы/<br>Санитарное состояние холодильного оборудования  |  | + |  |  |
| Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы/<br>Условия и правильность хранения суточных проб  |  | + |  |  |
| <b>Ас блогының жабдығы /Оборудование пищеблока</b>   |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен инвентарларды таңбалау/<br>Маркировка оборудования и инвентаря   |  | + |  |  |

|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
| Санитарлық жағдайы/<br>Санитарное состояние  |  |   |  |  |
| Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суының ерітіндісі/<br>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/<br>Санитарное состояние  |  | + |  |  |
| Тыйым салынған өнімдердің болуы/<br>Наличие запрещенных продуктов  |  | + |  |  |
| <b>Пісіру цехы /Варочный цех</b>   |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен инвентарларды таңбалау/<br>Маркировка оборудования и инвентаря   |  | + |  |  |
| Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі/Исправность и состояние электрооборудования   |  | + |  |  |
| Жерге тұйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы/<br>Наличие заземления, наличие резиновых ковриков  |  | + |  |  |
| Механикалық желдетудің (сорудың)жай-күйі/Состояние механической вентиляции (вытяжки)   |  | + |  |  |
| Санитарлық жағдайы/<br>Санитарное состояние  |  | + |  |  |
| Персоналдың қолдарын жууға және кептіруге арналған жағдайлардың болуы<br>Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын/ Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом.<br>Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой |  | + |  |  |
| <b>Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану /Хранение и использование яиц</b>   |  |   |  |  |
| Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы/<br>Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность  |  | + |  |  |

|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
| Жұмыртқаны сақтау шарттары/<br>Условия хранения яиц  |  |   |  |  |
| Жұмыртқаларды жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар ыдыс/<br>Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц                                   |  | + |  |  |
| Жұмыртқа жууға арналған құрал/<br>Средство для мытья яиц   |  | + |  |  |
| Бактерицидті шамның болуы/<br>Наличие бактерицидной лампы  |  | + |  |  |
| <b>Құжаттар /Документы</b>   |  |   |  |  |
| 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<br>Журнал «С-витаминации»   |  | + |  |  |
| Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы/<br>Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий |  | + |  |  |

|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
| Ведомость орындалуын бақылау нормаларын түлік өнімдерінің _____ айы _____ ж.<br>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/<br>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/<br>Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм  |  | + |  |  |
| Ас блогының қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы "Денсаулық" журналы/<br>Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока  |  | + |  |  |
| Толық тазалау жүргізу журналы/<br>Журнал проведения генеральных уборок   |  | + |  |  |
| Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы/<br>Журнал регистрации температурного режима холодильников  |  | + |  |  |
| Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы/<br>Наличие программы производственного контроля  |  | + |  |  |
| <b>Тұрмыстық бөлме /Бытовая комната</b>  |  |   |  |  |
| Жеке заттарды сақтауға арналған шкафтың болуы<br>сотрудников /Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников  |  | + |  |  |
| Дәретхана/Санузел  |  | + |  |  |
| Асхана қызметкерлерінің сыртқы түрі (формасының тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жинағында жұмыс істей ме)/<br>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<br>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   |  | + |  |  |
| <b>Қорытынды /Итого</b>  |  |   |  |  |

Тексеру нәтижесінде анықталды /В результате проверки установлено:

Барлығын Сан-хим байымына Ақханамамы  
таңбалық тамақтану және өз орнында  
тирлікте. Тамақтанушылардың бағамы  
да, ұшырат емес

Комиссияның қолдары / Подписи комиссии:

Ақыл Ақжолқызы А.С.  
Аманжол Аманжолқызы  
Аманжол Аманжолқызы  
Аманжол Аманжолқызы

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

Асхана меңгерушісі:  Акималиева Э. С

