

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

Күні/Дата: 22.09.2022 ж.

АКТ № 1

№91 Мектеп-гимназия/ Школа-гимназия №91

Өнім беруші (бар болса) Поставщик услуги (при наличии) / : ЖК «Нуржанова А.К»

Комиссия құрамында/Комиссия в составе:

Андержанова Б.Ж- Қамқоршылық кеңесінің төрайымы/ Председатель попечительского совета;  
Ахметова Г.О - Директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары/Заместитель директора по учебной работе;  
Маментикова А.А- Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары/Заместитель директора по воспитательной работе;  
Жанадилова М.А-ата-ана/родитель

**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		✓		
Бакылау тағамының болуы/ Наличие контрольного блюда		✓		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеттері/Органолептические свойства приготовленной продукции		✓		
Технологиялық картаға сәйкестігі / Соответствие технологической карте		✓		
Тағамдарды дәрумендеу / Витаминизация блюда		✓		
<b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі /Состояние помещений пищеблока</b>				
"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 өндеуге 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 болуы/Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдысты таңбалау / Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		✓		
Тамақ қалдықтарына арналған ыдыстарды өндеу (немен өнделеді және кім жауапты)/ Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		✓		
Тазалау кестесінің болуы/ Наличие графика уборки		✓		
<b>Азық-түлікті сақтау шарттарын сақтау / Соблюдение условий хранения продуктов</b>				
<b>Қоймалар /Склады</b>				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау/		✓		

Хранение сыпучих продуктов на поддонах, в тарелках, в стеллажах		✓			
Температурно-влажностный режим хранения. Наличие термометра, гигрометра на складе		✓			
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе		✓			
Соблюдение товарного соседства		✓			
Соблюдение сроков годности на продуктах питания		✓			
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных емкостях на поддонах		✓			
Санитарное состояние складов		✓			
<b>Тоналытқыштар /Холодильник</b>					
Маркировка о назначении холодильного оборудования		✓			
Наличие термометров		✓			
Соблюдение товарного соседства		✓			
Соблюдение сроков годности на продуктах питания		✓			
Санитарное состояние холодильного оборудования		✓			
Условия и правильность хранения суточных проб		✓			

## : блогының жабдығы /Оборудование пищеблока

Жабдыктар 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		✓		
<b>Пісіру цехы /Варочный цех</b>				
Жабдыктар мен инвентарларды таңбалау/ Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Электр жабдыктарының жарамдылығы және жай-күйі/Исправность и состояние электрооборудования		✓		
Жерге тұйықтаудың болуы, резенке 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		✓		
<b>Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану /Хранение и использование яиц</b>				

мен қауіпсіздікті куәландыратын тардың болуы/ ние документов, удостоверяющих ство и безопасность		✓		
ыртқаны сақтау шарттары/ овия хранения яиц		✓		
мыртқаларды жууга және өңдеуге алған таңбасы бар ыдыс/ кость с маркировкой для мытья и работки яиц		✓		
Сұмыртқа жууга арналған құрал/ редство для мытья яиц		✓		
Бактерицидті шамның болуы/ 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 Журнал «С-витаминации»		✓		

амдар мен аспаздық өнімдердің сапасын аналептикалық бағалау журналы/ урнал органолептической оценки качества люд и кулинарных изделий		✓		
едомость орындалуын бақылау ормаларын түлік өнімдерінің _____ айы _____ ж. Зедомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяцев _____ 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, іріңді 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		✓		
<b>Тұрмыстық болме /Бытовая комната</b>				
Жеке заттарды сақтауға арналған шкафтың болуы сотрудников /Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		✓		
Дәретхана/Санузел		✓		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы түрі (формасының тазалығы, ұқыптылығы,		✓		

найы киімнің толық жинағында жұмыс тей ме) Внешний вид сотрудников головой (чистота формы, аккуратность, аботают ли в полном комплекте лецодежды)		✓		
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		✓		
<b>Қорытынды /Итого</b>				

**Тексеру нәтижесінде анықталды /В результате проверки установлено:**





Андержанова В результате проверки было установлено что качество питания и параметры пищеблока соответствует всем нормам, все чисто в помещении имеются все соответствующие документы.

Ахметова В ходе проверки было установлено наличие, системы, дисциплины среди работников столовой. Дисциплина в порядке, всегда в чистоте

Маментикова Тексеру нәтижесінде санитария нормалары сақталмапты ерекше. Ескерте асамағандығы жайрау тәртібі жарамсыздығы, өсілер мен дәретханаларды сақтау техникасына қарамастан барлығы таза және сай.

Жанадиллова Дети плохо едят кашу! Предлагаю ввести кашу! 2 раза в неделю и 3 раза в неделю - короче всего. Документов в порядке, хорошее личностное состояние всех! В.М.К.

Комиссияның қолдары / Подписи комиссии:

 \_\_\_\_\_ Андержанова Б.Ж  
 \_\_\_\_\_ Ахметова Г.О  
 \_\_\_\_\_ Маментикова А.А  
 \_\_\_\_\_ Жанадилова М.А

Тамақтану жөніндегі комиссия актісімен таныстым  
С актом комиссия по питанию ознакомлен

Асхана меңгерушісі / Заведующий столовой:  \_\_\_\_\_ Жарова К.К

Мектеп директоры / Директор школы:  \_\_\_\_\_ Серізбай А.Т

