

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

Күні/Дата: 18.02.2025

АКТ № 6

№91 Мектеп-гимназия/ Школа-гимназия №91

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

Комиссия құрамында/Комиссия в составе:

- 1 Мубина Мисирова 10 "Б"
- 2 Айгүл Садыржанова 10 "Б"
- 3 Аманжол Басым 10 "Б"
- 4 Сарсенбетов Аманжол 10 "Б"
- 5 Миренкова Дина Сериковна 4 "Б" и 1 "А" кл.
- 6 Мамтенова Мисир Даматовна 11Б 6 ж.
- 7 Рахым Айдана Баттирхановна
- 8 _____
- 9 _____
- 10 _____

**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				

у ережесі" деген маңдайшаның аличие вывески «Правила мытья		✓		
және суық сумен жабдықтау інін, су жылытқыштардың ылығы/ Исправность систем о и холодного водоснабжения, гревателей		✓		
бұру жүйелерінің жарамдылығы/ авность систем водоотведения		✓		
ыту жүйелерінің жарамдылығы/ равность систем отопления		✓		
рыктандыру жүйелерінің жарамдылығы правность систем освещения		✓		
с үй ыдыстарын жууға және өндеуге рналған жағдайлардың болуы / аличие 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 өндеу (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				

алар /Склады

малы өнімдерді тұғырықтарда, тауар ыштарда, стеллаждарда сақтау/ Хранение сыпучих продуктов на поддонах, товарниках, стеллажах		✓		
температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гигрометрдің болуы/ Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра 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		✓		

гік сынағаларды сақтау шарттары ұрыстығы/ Условия и правильность ия суточных проб		✓		
юғының жағдайы /Оборудование пищеблока				
дықтар мен инвентарларды таңбалау/ жировка оборудования и инвентаря		✓		
итарлық жағдайы/ итарное состояние		✓		
ан сақтауға арналған сөрелерді өндеуге налған 1% сірке суының ерітіндісі/ аличие 1% раствора уксуса для обработки олок для хранения хлеба		✓		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щеткиның 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, 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		✓		

ны сотрудников столовой

✓

ыртқаларды сақтау және пайдалану /Хранение и использование яиц

а мен қауіпсіздікті куәландыратын
қаттардың болуы/
личные документов, удостоверяющих
чество и безопасность

✓

Жұмыртқаны сақтау шарттары/
словия 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

✓

уфабрикатов		✓		
дәрумендеу" журналы урнал «С-витаминизации»		✓		
гамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын ганолептикалық бағалау журналы/ урнал органолептической оценки качества люд и кулинарных изделий		✓		
Зедомость 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		✓		

ретхана/Санузел		☑		
Жаңа қызметкерлерінің сыртқы түрі (формасының тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жинағында жұмысстей 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:

1. Тибетко Маша 10,13^б дедобити пироженное картошки, дедобити еще один буурет, рознообразити ишчо бууретю.
2. МИРОХОНОВ "КАРТОШКА" бсе ишчю хотет, и ждет!!!
3. Сашага нормалное "цедорь" напришор
В цедор бсе локвамо и кареша. Но е ба жоме ишчо бало дашеи еши в дедорак и ишчалыно машо ие рашеиет. Маша дит в ишчю воясак в дашеиетке сирак ие маше машо.
4. Бсе ишчю и штерильно, стальная дашама
& Бсе для дитети, кристальное машо соли, а так бсе сибур в

Ишкенова Анна: в столовой чисто, стерильно, каждый предмет лежит по своим местам. Хлеб и второе блюда очень вкусные, компот светлый. Работники приятные, у каждого своя работа, дружный коллектив. Это приятно понравится школьной столовой.

Молчанова А.Д.: очень приятно видеть меню столовой в Ямбургском госпитале, все стерильно, продукты свежие, персонал аккуратный.

Попробовали завтраки 2 вида, очень вкусные и питательные. Спасибо персоналу столовой и Амур, Демидовиче.

7. Габо А.Б.: асханда кымыс насайтмы адилдара алжолу иксиз. Тамактар оте тамак тамак буин асхананы ишкен тамак бакалтыма куангытмын. Илден-ир куангытмын асхананы иш оте тама, барлык заттар өз кранда укалты, тиякатым кынаума турган. Тамак азык тириктин караидымы ишпей отпей, светал багана унада. Мамак Мехмет асханасанан кымыска котым тамада. Валам барлык кадалым тамак тириндири барлык камак корсеткендегиже рассет.

