

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

Күні/Дата: 14.03.2025

АКТ № 8

№91 Мектеп-гимназия/ Школа-гимназия №91

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

Комиссия құрамында/Комиссия в составе:

- 1 Жұмашарова Шошар Ж. 3^б
- 2 Сурдүкеев Армак 405,95
- 3 Тракияшев Аман Сатбеков 1к
- 4 Шадыр Аялтай Рақыпұлы 9Б
- 5 Нурдәулет Айна Рахметжанқызы 3^б
- 6 Шарип Аялтай Бақыржанұлы 9Б
- 7 Жасұлова Әшәра Әсқаровна 2Д
- 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 / <u>Качество продуктов питания</u> , 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 болуы/Наличие 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, 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				
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				
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:

Журналинова Ш.Т. 14.03.25. В ходе проверки столовой, по еде все хорошо, так же заметила что в кафетерии тоже у работников стоит термос, микроволновка так как термосом разогревают и мороженое. Миссис Журналинова они отработали и пользуются микроволновкой в раздевалке и не замечают ее в шкафу. В целом все хорошо. Замечания только кепки в коридоре.

Туршубаев А.К. 14.03.25. Все понравилось, вот только готовка едн готовится в алюминиевой посуде, как и знаю алюминия не полезек организму.

Тускыбаев А.С. 14.03.25. Замечания нет все понравилось, посуду еде готовки можно было бы поменять, с алюминия на нержавеющую сталь.

От Мадияра Адията, Нурдизет Айти, Марип Адията. После тщательного и детального просмотра процесса приготовления, мест хранения пищи и продуктов, а также спросив весь персонал были все хорошо. Я удивился в качестве столовой, что она очень хороша во всех планах. Стоит отметить безопасность, а также контроль который стоит над столовой. Продукты питания, а также меню блюд, очень хорошо проверены, а также меры предосторожностей отлично соблюдаются, однако дети не мыют руки, а точнее некоторые. Мы как учителя и Я Асият, двоямы а также удовлетворены подаваемой пищей. Стоит отметить бюджет, а особенно прекрасную еду в буфете, которая достойна звезды Мишлена.

Система безопасности на высшем уровне, над одним лишь бюджетом поставлено 3 камеры! Но по собственному опыту, произошла не особо приятная ситуация, где обвинили ч наживтам - по результату мы сказали не виноватым, но забук не извинили за ксивету и укличия!

Буфетчи стараются с предельной олерей и лишь одно, что а бы предложили, это увеличить буфеты. Дети жидко покушают, но не успевают из-за олерей, в итоге споздывают на уроки и ругают что не успеваем. Это печальный факт.

Конечно требует улучшение качества и увеличения ассортимента казахской национальной кухни, я считаю, что это очень важно! Близко бывают праздники, водитиногда отсутствуют, школьным судениям дальше чем плизелай!

Я могу подвести итоги, а сказать, что в особенности Я Асият под руководством Сатакент Нуралыевны, удовлетворен и рад текущим параметрам столовой, но следует обратить внимание на острые вопросы, типа алюминия посуде!

Аманжолбаева Д.А.

Необходимо заменить всю амальгамную
посуду на нержавеющей сталь 18/10 или 18/8.
Также необходимо убирать в миске все
продукты, как и тарелки вторые: миски уюли
с торе и у всех было миски наполовину
с продуктами, невозможно разжевать как
взрослым и детям поровну миски и есть даже
не будут.

Так же предоставить отдельный холодильник
для сотрудников.

Следует необходимо поставить камеры видео-
наблюдения в каждой комнате где обрабатывают
продукты, миски посуду, тарелки продукты.

Таблицу вообще надо было запомнить во время
объезда, я не знала о наличии этой таблицы,
потому таблицу никто из нас не запомнил
она пустая.

Комиссияның колдары / Подписи комиссии:

Д. Аманжолбаева

Тамактану жөніндегі комиссия ақтисімен таныстым/
С актом комиссии по питанию ознакомлена

Асхана менгерушісі / Заведующий столовой:

Б.Т. Сабырова

Б.Т. Сабырова

Мектеп директоры / Директор школы:

А.Т. Сегізбай

А.Т. Сегізбай





