

Тамақтану сапасы мониторингінің актісі
АКТ мониторинга качества питания

Күні/Дата: 09.09.2025

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:

- 1 Нарымбаева Алевтина И.И.
2 Тустанова Насибә И.И. 3, 3"
3 Жаманова Жанар Ж.Ж. 3, 3"
4 Мухамбетов Әлім Ә.Ә. 4, 3", 2, 3"
5 Шығайұлы Қашымжан С.С. 4, 3", 5, 3"
6 Асқарова Мария С.С. 1, 3", 5, 3"
7 _____
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				

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 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				

Коймалар /Склады

Усымалы 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 сынағаларды 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 өндеуге
арналған 1% сірке суының ерітіндісі/
Наличие 1% раствора уксуса для обработки
полок 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, 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

+

+

+

+

+

+

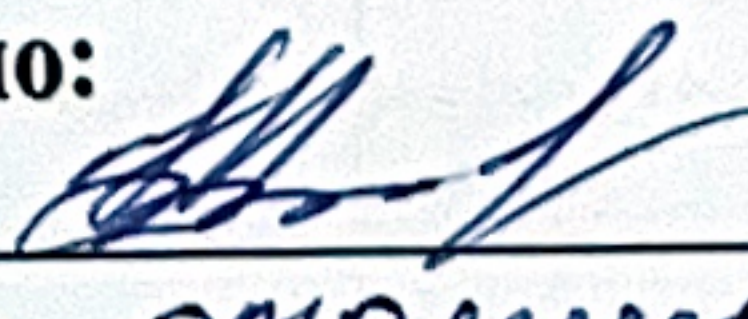
гигиены сотрудников столовой

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 өндеуге 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»				
ағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы/ Журнал органолептической оценки качества блюдов и кулинарных изделий				
Ведомость орындауын 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		+		

Әдетхана/Санузел		+		
Әдетхана 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:

Иет Трөбованиет, все отменно 
 вангетаниет иет, чистота, порядок, опрятность,
 все вкусно и свежо

Трөмизит иет, все чисто, аккуратно, все
 морально современно. Отдельное помещение
 для персонала приятно удивили. Сра
 вужены.

Мен - Минарба Н.С. 4А. салон ауыспалық ақпарат
 мен. Менің дарахан ет ұнады. Иет таза,
 бастауында саба. Барлық терісін - қауіпті
 бар. Мәселенің өзін барлық қауіпті жасады.
 Тамақтар дәмді, барлық тамақтар саба
 жасады. Еті құрылса да дәмді ұстады.
 Иет сәтінді.

Итак же вкусно, порции большие, пицеднок и
е помещения содержатся в чистоте и порядке,
организована организация всех процессов.

Комиссияның қолдары / Подписи комиссии:

Наротлибаева Н. А.
 Мерканди А. В.
 Шааирова К. С.
 Крикенева Ж. А.
 Тусташева Д. М.
 Сукашова М. С.

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

Асхана меңгерушісі /Заведующий столовой: Б.Т. Сабырова

Мектеп директоры /Директор школы: А.Т. Сегізбай

