

Тамақтану сапасы мониторингінің актісі
АКТ мониторинга качества питания

Күні/Дата: 14.10.2025

АКТ № 3

№91 Мектеп-гимназия/ Школа-гимназия №91

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

Комиссия құрамында/Комиссия в составе:

- 1 Ермашева Мадина Ч.К.
- 2 Муканова Р.Д. 101,6В,
- 3 Каримов С.А. 9.5
- 4 Жанов Т.С. 4.5
- 5 Свешникова З.Д. 2.2
- 6
- 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				

с жуу ережесі" деген мандайшаның /Наличие вывески «Правила мытья ды»		+		
ық және суық сумен жабдықтау елерінің, су жылытқыштардың арамдылығы/ Исправность систем ячего и холодного водоснабжения, донагревателей		+		
у 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		+		
Азық-түлікті сақтау шарттарын сақтау / Соблюдение условий хранения продуктов				

ар /Склады

алы өнімдерді тұғырықтарда, тауар штарда, стеллаждарда сақтау/ ение сыпучих продуктов на поддонах, оварниках, стеллажах		+	+		
пературалық-ылғалдылық режимін тау. Қоймада термометрдің, рометрдің болуы/ блюдение температурно-влажностного жима. Наличие термометра, гигрометра а 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		+	+		

сынамаларды сақтау шарттары ыстығы/ Условия и правильность я суточных проб		++		
ағының жабдығы /Оборудование пищеблока				
абықтар мен инвентарларды таңбалау/ ирировка оборудования и инвентаря		++		
итарлық жағдайы/ итарное состояние		++		
н 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		+		

гигиены сотрудников столовой

Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану /Хранение и использование яиц

Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы/
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасностьЖұмыртқаны сақтау шарттары/
Условия хранения яицЖұмыртқаларды жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар ыдыс/
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яицЖұмыртқа жууға арналған құрал/
Средство для мытья яицБактерицидті 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 продуктов 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			++		

ана/Санузел		+	+	
қызметкерлерінің сыртқы түрі сының тазалығы, ұқыптылығы, киімнің толық жинағында жұмыс ме)/ Внешний вид сотрудников вой (чистота формы, аккуратность, тают ли в полном комплекте одежды)			+	+
нау инвентары, олардың жеткіліктілігі, балануының болуы/ Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки			+	+
Клину 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:

14 жазыры 7.2. болып басқарып отыратын
кабинеті, іде қосымша стандарттың
стандарты в пределах стандарты. Все было
выяснено и соответствующая стандарту МЗ. Находим
все необходимые кабинеты, кабинеты где
хранятся продукты питания. Все четко,
определено.

В ходе проверки была не проверена уборщица не
каких нарушений. Все соответствует по сов.
нормам.

В ходе посещения столовой никаких нарушений
нарушений не выявлено. Все соответствует нормам
технических стандартов.

10.10.2025 состояла в составе комиссии
составлены списки, одобренные персоналом
наемное судно - соответствует нормам
все в отменном состоянии.
Благодарность выражена.

Комиссияның қолдары/ Подписи комиссии:

Ибраева А.
Кереметов Т.
Мамбетов З.
Мамбетов Т.С.
Свердлова З.В.

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



ерекенің белгісі

