

Тамақтану сапасы мониторингінің актісі
АКТ мониторинга качества питания

Күні/Дата: 10.11.2025

АКТ № 4

№91 Мектеп-гимназия/ Школа-гимназия №91

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

Комиссия құрамында/Комиссия в составе:

- 1 Лукашова Мария Сергеевна
- 2 Абдусаматова Викторовна
- 3 Курижтаева Нуриэль Мамлатовна
- 4 _____
- 5 _____
- 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				не уместно
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

Жарыктандыру 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

құрметте
мою
посуду

р /Склады

лы өнімдерді тұғырықтарда, тауар тарда, стеллаждарда сақтау/		✓		
ние сыпучих продуктов на поддонах, варниках, стеллажах				
ературалық-ылғалдылық режимін у. Қоймада термометрдің, ометрдің болуы/		✓		
людение температурно-влажностного има. Наличие термометра, гидрометра складе				
уар көршілестігін сақтау/ облюдение товарного соседства		✓		
амақ 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
и суточных проб

✓

ының жабдығы /Оборудование пищеблока

жабдыктар мен инвентарларды таңбалау/
Маркировка оборудования и инвентаря

✓

санитарлық жағдайы/
Санитарное состояние

✓

сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге
арналған 1% сірке суының ерітіндісі/
Наличие 1% раствора уксуса для обработки
блоков для хранения хлеба

✓

ан 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

нет

Пісіру цехы /Варочный цех

Жабдыктар мен инвентарларды таңбалау/
Маркировка оборудования и инвентаря

✓

Электр жабдыктарының 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

✓

мені 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

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

"С-дәрумендеу" журналы Журнал «С-витаминизации»				
Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы/ Журнал органолептической оценки качества блюд 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				не волявлено
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		✓		

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 для хранения (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:

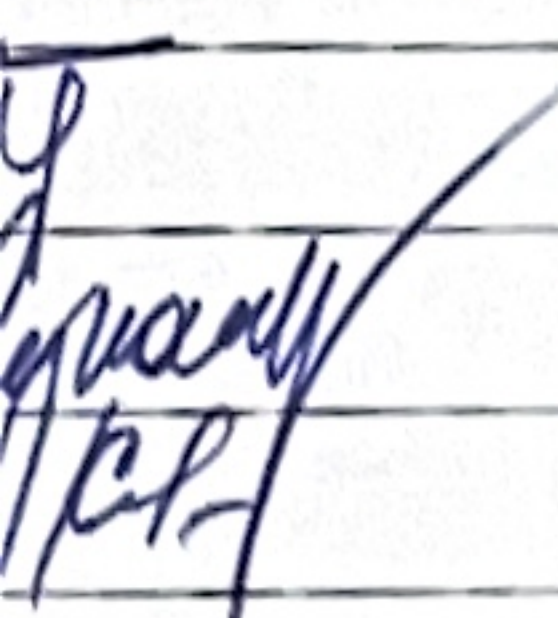
~~Необходимо~~ Техналогия хранения картошки :
просьба накрыть спанбондом гермом
картофель, во избежание загнивания
картофеля.

Необходимо тщательнее мыть посуду

Наша утрин вкусная, вечеру сладкая, но
дети едят плохо.

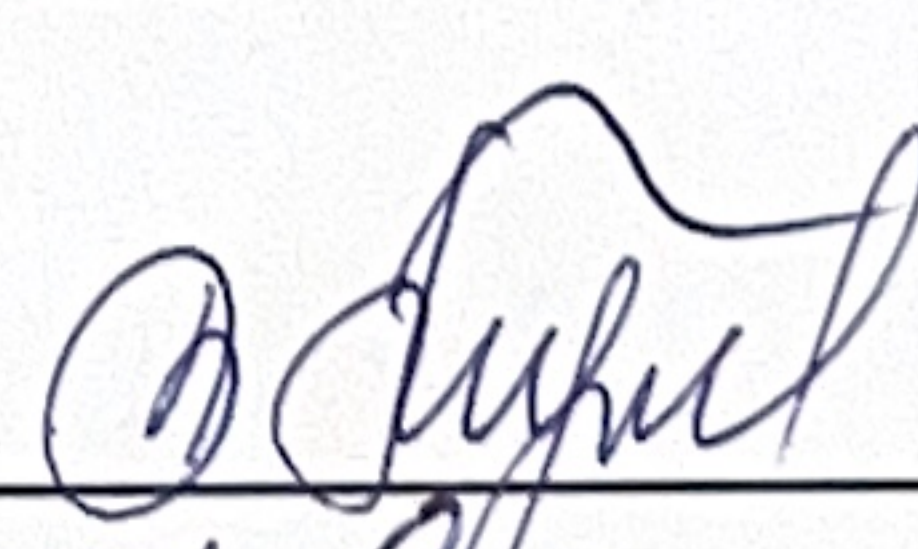
Убрать посуду со скамеек.

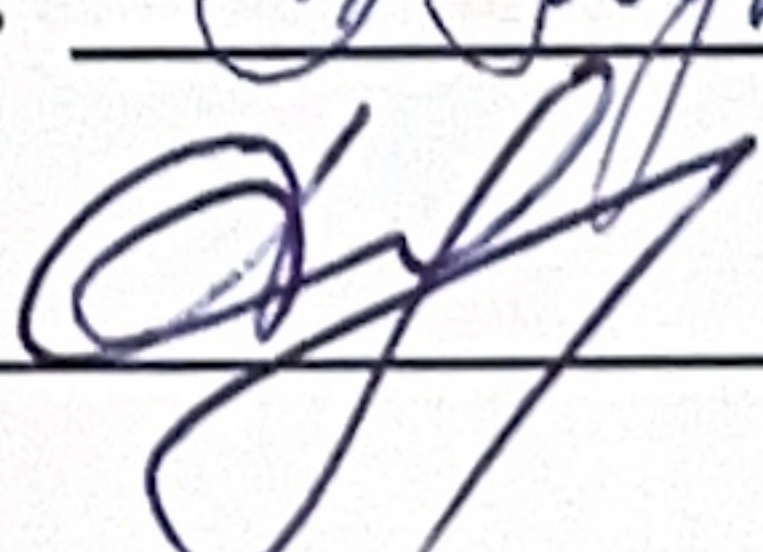
сияның қолдары / Подписи комиссии:



Ғамақтану жөніндегі комиссия актісімен таныстым/

С актом комиссии по питанию ознакомлена

Асхана меңгерушісі /Заведующий столовой:  Б.Т. Сабырова

Мектеп директоры /Директор школы:  А.Т.Сегізбай