

Тамақтану сапасы мониторингінің актісі
АКТ мониторинга качества питания

Күні/Дата: 22.01.2026

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 Малжолбе Айсина Рүсметовна

2 Дәлел Шамбергалиева Мұстафин

3 Қрымаева Мадина Әбдіқали

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		✓		
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, гигрсометрдің 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		✓		

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 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-витаминация»		✓		
Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы/ Журнал органолептической оценки качества блюдов и кулинарных изделий		✓		
Ведомость о выполнении нормаларын түлік өнімдерінің бақылау _____ 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		✗		нет
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 режimin 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:

Проверка прошла успешно. Чистота, порядок. Все приборы соответствуют нормам СанПиН. Претензий к помещению не имеется. М.А.Мамбетов

В составе бригады сантехников прихода на обслуживание кухни сан. коридора и т.д. Ставится очень много, вся кухня работает нормально, однако, продукты хранятся в брезентовых мешках, холодильниках и контейнерах. Вся очень чистая, персонал очень грамотный и отзывчивый.


Лицевой лист полностью соответствует требованиям ДСМ-302/2020 и ГОСТов 2024.

Мне всё понравилось. Как и в прошлый раз. В это-
ловый всё чисто и аккуратно. Еда вкусная, на меня
сказали про меню, которой я никогда не про-
бывала, с семейным чаем.

Сегодняшний день мне понравился. Спокойная
для меня обстановка с разным меню.
Всё чисто и аккуратно, вкусно, сочно.
Также хотелось упомянуть про меню о
котором мы говорили на встрече и не
видели. Прочитайте и начните подавать
сваренные кашки.

Комиссияның қолдары / Подписи комиссии:

Мамбетов А.Д.
Самыев М.С.
Асан М.М.
Сатбаев Марьям Д.
Берекет А.И.
Трошубаев Р.



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

Асхана меңгерушісі /Заведующий столовой: Б.Т. Сабырова

Мектеп директоры /Директор школы : А.Т.Сегізбай