

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

Күні/Дата: 02.02.2026

АКТ № 7

№91 Мектеп-гимназия/ Школа-гимназия №91

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

Комиссия құрамында/Комиссия в составе:

- 1 Кашимова З.М 9Б
- 2 Мошова А.Б.
- 3 Суржанова Дина 11"2"
- 4 Нуржанова А.З мұғалім
- 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, 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		✓	
Көкелістерді 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		✓	

Жабдыктар 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				
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		✓		

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		✓			

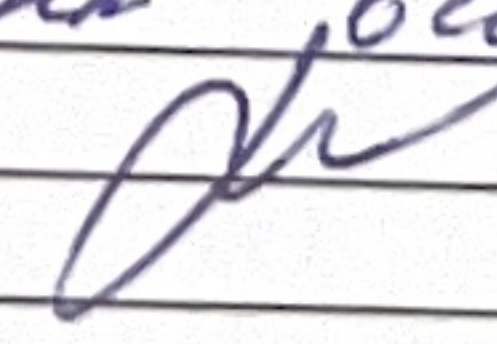
полуфабрикатов						✓
"С-дәрумендеу" журналы Журнал «С-витаминизации»						✓
Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы/ Журнал органолептической оценки качества блюдов и кулинарных изделий						✓
Ведомость о выполнении контроля нормаларын түлік өнімдерінің бақылау _____ ж. _____ айы						✓
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 микротравмдардың 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						✓

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:

Мамиева А.Б. Тексеру нәтижесінде әр тамақ нормаларына сай, әр өнім біреке және таза сақталып, сіз сіз, бірі бағалы. Әр тамақпен өз орнында, тамақ сақталып, әр керек өнімдері бар және бар, тамақпен мұқият киім киген, тамақпен мұқият қаралып.

Мамиева Асия 117. Тексеру нәтижесінде асхана маңында өте тазалықпен айдалып. Кухня өте таза, аяқ-түтік парашоры дұрыс болып. Маған өте ұнады.

Қазақстан Республикасының Қорғаныс Министрлігінің 3.96 бағамына сәйкес барлық нормаларға қанағаттану. Оқушы Бағамы. 

Бундан тэнгис барсанга асхана мэдэг
 туршанга сай болсонга мөрийн төлөг
 Асхана тахалын махон. Бүрхний нэг
 өмчийн махаттар да махон гайтгарам
 Махат, сусмагар махон гайтгарам

Комиссияның қолдары / Подписи комиссии:

Исмаева А.И.
Нурмамова А.
Касимов С.О.

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

Асхана меңгерушісі / Заведующий столовой:

Мектеп директоры / Директор школы:



[Handwritten signature]
[Handwritten signature]

Б.Т. Сабырова

А.Т. Сегізбай