

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

Күні/Дата: 3.12.25

АКТ № 3

№14 Мектеп-гимназия/ Школа-гимназия №14

Өнім беруші (бар болса) Поставщик услуги (при наличии)/ : ИП «Заяц Н.С. »
Комиссия құрамында/Комиссия в составе:

Хайлитдинова Г.Р.– Мектеп директоры/Директор школы

Хайлитдинова Г.Р., Заяц Н.С.

Матвеев Н.В. кандидат

Болота аудукова А.Б. начальник

Мерзикова А.А., руководитель общежития

Сейдуриншев Б.Н., менеджер

Ас блогын келесі өлшемшарттар бойынша тексердік:

Провели проверку пищеблока по следующим параметрам:

Көрсеткіш / Показатель	Талап етеді/ Требует ся	Сәйкес келеді/ Соответствует	Сәйкес келмейді / Не соотвествует	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 касиеттері/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»		✓		
Үстық және сұық сүмен жабдықтау жүйелерінің, су жылытықшардың 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 өндөуге арналған жағдайлардың болуы / Наличие условий для мытья и обработки кухонной посуды		✓		
Жуу құралдарының болуы / Наличие моющих средств		✓		
Жуу құралдарын сактау шарттары және сактау мерзімдерін сактау / Условия хранения и соблюдение сроков хранения моющих средств		✓		
Тамак қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы/ Тазалау кестесінің болуы Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		✓		
Тамак қалдықтарын жинауға арналған ыдысты таңбалau / Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		✓		
Тамак қалдықтарына арналған ыдыстарды өндөу (немен өнделеді және кім жауапты)/ Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		✓		
Тазалау кестесінің болуы/ Наличие графика уборки		✓		
Азық-тұлікті сактау шарттарын сактау / Соблюдение условий хранения продуктов				
Қоймалар /Склады				
Сузымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сактау/ Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		✓		
Температуралық-ылғалдылық режимін сактау. Қоймада термометрдің, гигрометрдің болуы/ Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гидрометра на складе		✓		
Тауар көршілестігін сактау/ Соблюдение товарного соседства		✓		
Тамак өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы/ Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		✓		
Көкөністерді қоймаларда, тауар қойғыштарда, таңбаланған ыдыстарда тұғырықтарда сактау/ Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркованных ёмкостях на поддонах		✓		
Қоймалардың санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние складов		✓		
Тоңазытқыштар /Холодильники				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалau/Маркировка о предназначении холодильного оборудования		✓		
Термометрлердің болуы/ Наличие термометров		✓		
Тауар көршілестігін сактау/ 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 сынамаларды сактау шарттары мен дұрыстығы/ Условия и правильность хранения суточных проб		✓		
Ас блогының жабдығы /Оборудование пищеблока				
Жабдықтар мен инвентарларды таңбалau/ Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние		✓		
Нан сактауға арналған сөрелерді өндeуге арналған 1% сірке суының ерітіндісі/ Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		✓		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетканың 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 таңбалau/ 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 жууга 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		✓		
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		✓		

Түсken өнімді өткізу мерзімі/Срок реализации поступившей продукции		✓		
Келіп түсken өнімнің сапалылығы, нормаларға сәйкестігі/ Доброта поступившей продукции, соответствие нормам		✓		
Тәғамдарды дайындаудың технологиялық карталары/ Технологические карты приготовления блюд		✓		
Тез бұзылатын тамак өнімдері мен жартылай фабрикадардың бракераж журналы/ Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		✓		
"С-дәрумендеу"журналы Журнал «С-витаминизация»		✓		
Тәғамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы/ Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		✓		
Ведомость орындалуын 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 сактауга 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 сактауға, таңбалауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы			
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		✓	
Дезинфекциялау құралдарының, ілеспе күжаттардың болуы. Оларды сактау шарттары/Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		✓	
Москит торының болуы/Наличие москитной сетки		✓	
Корытынды /Итого			

Тексеру нәтижесінде анықталды /В результате проверки установлено:
Самитарео-пиччинское соломенное помещение
пиччинского здравоохранительного в маинии бе
сертификаты на здравоохранение сроки хранения
сабакаюшас. Товарищ соседство на складе и в
химико-технической соблюдаются. Внешний вид
соответствует требованиям. Органическими
вещами свойства приспособленной пиши хранение.
В маинии конструктивного бетонного, стальной каркас.
Бетонные сечения сечения исправны, работают. Бетон
бетонных сечений исправны, не имеющие признаков
изменений пиши, защищенный нам.
Заделанные пробурены в грунты нам.

Комиссияның қолдары / Подписи комиссии:

Комиссионный кондитерский кулинарный
Мокричукай Г. А. Ч. Н. Ч.
Лиманова Г. Г. Ч. Н. Ч.
Алшатеево Н. Р. Ч. Н. Ч.
Баисагулова Н. Б. Ч. Н. Ч.
Сейдуринцева Г. М. Ч. Н. Ч.

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

Асхана меншерушісі /Заведующий столовой

Алиева Х.Г.



Мектеп директоры/Директор школы

Хайлитдинова Г.Р.

Мониторинг питания от 3.12.25 года

