

*Тамақтану сапасы мониторингінің актісі
АКТ мониторинга качества питания*

Күні/Дата: 13.01.25ж

АКТ № 9

№48 мектеп-лицейі

Өнім беруші (бар болса) Поставщик услуги (при наличии) / : ИП «Камбарова З.А»

Комиссия құрамында/Комиссия в составе:

1. Кушбаева А.Қ-ДТЖЖО
2. Абденова Қ.К-ДОІЖо
3. Бекебаева Н.Т- әлеуметтік педагог
4. Абденова Қ.К-ДОІЖО
5. Шаяхметов Д.Р-қамқоршылық кеңес төрағасы
6. Жумагельдина Л.С- бракераждық комиссия мүшесі
7. Алимбетова К.К- бракераждық комиссия мүшесі
8. Керимбаева А.Н- бракераждық комиссия мүшесі

*Ас блогын келесі өлшемшарттар бойынша тексердік:
Провели проверку пищеблока по следующим параметрам:*

Көрсеткіш / Показатель	Талап етеді/ Требует ся	Сәйкес келеді/ Соответст вует	Сәйкес келмейді / Не соот ветствует	Ескерту /Примеч ание
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары / Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		f		
Күнделікті мәзірдің перспективалы мәзірге сәйкестігі/ Соответствие ежедневного меню перспективному меню		f		
Дайын өнімнің сапасы/ Качество готовой продукции		f		
Бақылау тағамының болуы/ Наличие контрольного блюда		f		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеттері/Органолептические свойства приготовленной продукции		f		
Технологиялық картаға сәйкестігі / Соответствие технологической карте		f		
Тағамдарды дәрмендеу /		f		

Витаминация 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 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)		+		

продуктах питания		+		
Тоңазытқыш жағдайы/ холодильного	жабдығының Санитарное оборудования	санитарлық состояние		
Тәуліктік мен дұрыстығы/ хранения	сынамаларды сактау шарттары Условия и правильность суточных проб		+	
Ас блогының жабдығы /Оборудование пищеблока				
Жабдыктар мен инвентарларды таңбалау/ Маркировка оборудования и инвентаря			+	
Санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние			+	
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суының ерітіндісі/ Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок 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				
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 өңдеуге арналған тапбасы 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		+		1
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	f			
"С-дәрумендеу" журналы Журнал «С-витаминализации»	f			
Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы/ Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий	f			
Ведомость орындалуын бақылау нормаларын түлік өнімдерінің _____ айы _____ ж. Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ г.	f			
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	f			
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді аурулардың және микроτραумдардың болуы/ Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микроtraвм	f			
Ас блогының қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы "Денсаулық" журналы/ Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока	f			
Толық тазалау жүргізу журналы/ Журнал проведения генеральных уборок	f			
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы/ Журнал регистрации температурного режима холодильников	f			
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы/ Наличие программы производственного контроля	f			
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				

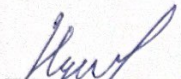

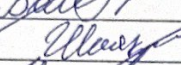
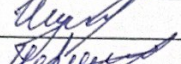
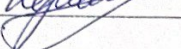
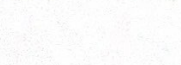
Тексеру нәтижесінде анықталды /В результате проверки установлено:

Асхана тазалығына сәйкес. Жұмысшылардың киімі тазалығына сәйкес болып табылады.

Ұсыныс

Асханада етті ашытқыға отырықтар қоюға болмайды.

Комиссияның қолдары / Подписи комиссии:

1.  Кушбаева А.К
2.  Абденова Қ.К
3.  Бекебаева Н.Т
4.  Шаяхметов Д.Р
5.  Жумагельдина Л.С
6.  Керимбаева А.Н

Тамақтану жөніндегі комиссия актісімен таныстым/

Асхана меңгерушісі:

Мектеп директоры :

Әметбеков Ғ.Б