

Тамақтану сапасы мониторингінің актісі
АКТ мониторинга качества питания

Күні/Дата: 03.08.2020ж.

АКТ № 10

№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.Қ-ДОІЖО
3. Бекебаева Н.Т- әлеуметтік педагог
4. Саурбаева Э.Д- бракераждық комиссия мүшесі

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 ёмкости 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, 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 максаты 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 сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы/ Условия и правильность хранения 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, резенке кілемшелердің болуы/ Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		+		
Механикалық желдетудің (сорудың)жай- күйі/Состояние механической вентиляции (вытяжки)		+		
Санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние		+		
Персоналдың қолдарын жууға және кеңгіруге 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		+		
Автоkolікке 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 орындауын бақылау нормаларын түлік өнімдерінің <u>03</u> айы <u>02.15</u> ж. Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>03</u> месяц <u>02</u> 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 болме /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:

Асхананың тамағының сапасы жақсы згі дұрыс.
Тамақ жасайтын өрнн тамақтартып сай дән ойынаймын.
Жетізе мен пайдаланатын дәмдік қорық. Дұрыс.

Ұсыныс

Арасында етті ауыстырып отыру керек. Мысалы;
бұс етімі (тамақ)

Комиссияның қолдары / Подписи комиссии:

1.  Кушбаева А.Қ
2.  Абденова Қ.К
3.  Бекебаева Н.Т
4.  Саурбаева Э.Д

Тамақтану жөніндегі комиссия актісімен таныстым/

Асхана меңгерушісі:

Мектеп директоры



Киякбай.Н.Б