

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. Керімбаева А.Н- 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		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 дәрумендеу /		f		

аминизация блюда

+

блогы үй-жайларының жай-күйі /Состояние помещений пищеблока

«Алды 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 ыдыстың 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)		+		

лау кестесінің болуы/
ичие графика уборки

+

Азық-түлікті сақтау шарттарын сақтау /
Соблюдение условий хранения продуктов

оймалар /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		+			
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		+			

ақпараттардағы		+		
тағамның сапасының санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние пищевого оборудования		+		
қажетті 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 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, резенке кілемшелердің болуы/ Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		+		
Механикалық желдетудің (сорудың) жай-күйі/Состояние механической вентиляции (вытяжки)		+		
Санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние		+		

налдын колларын жууға және руге арналған жағдайлардың болуы на қызметкерлерінің жеке және рістік гигиенасын/ Наличие условий для ыя и сушки рук персоналом. людение личной и производственной ыны сотрудников столовой		+			
--	--	---	--	--	--

Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану /Хранение и использование яиц

Лапа мен қауіпсіздікті куәландыратын сұжаттардың 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		+			
Автоқолікке 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		+			

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				

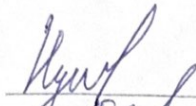

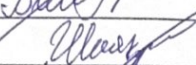
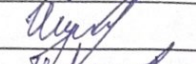
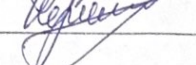
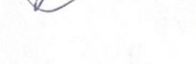
Тексеру нәтижесінде анықталды /В результате проверки установлено:

Асхана тазалығына сай. Жеткілікті дәрежеде. Тағамдар
меню бойынша дайындалады.

Усыныс

Арысқанда етті ұлестірген оторлуларға. Мәселелер:
Бүге байланысты (түрлер)

Комиссияның қолдары / Подписи комиссии:

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

Тамақтану жөніндегі комиссия актісімен таныстым/

Асхана меңгерушісі:

Мектеп директоры  Әсетбеков Ғ.Б