

Тамактану сапасына мониторинг жүргізу актісі
АКТ мониторинга качества питания

Күні/Дата: 04.10.2024

АКТ № 3

№ 71 Мектеп-лицейі/ Школа-лицей № 71

Өнім беруші (бар болса) Поставщик услуги (при наличии)/ : ЖК «АЛИ-ЖАС и К»

Комиссия құрамында/Комиссия в составе:

1. А. Абдрахманова - директордың Ғ.Ж. орныбасары
2. А. Мырзахметов - мектептің шару. ісі жөніндегі
3. В. Латыпов - тамақтану кестесі тәртіпшісі
5. Ж. Шукенова - медбике
6. Сағдиева Т.А. соң. педагог

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш /показатель	Сәйкес келді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Бүгінгі күннің ас мәзірі перспективті ас мәзіріне сәйкестігі (Соответствие меню-дня перспективному меню)	✓		
Асхана жұмысының кестесінің сақталуы (Соблюдение графика работы столовой)	✓		
Оқушылардың тамақтану кестесі (График питания учащихся)	✓		
Бекітілген прайс ерікті мәзірге (Утвержденный прайс на свободное меню)	✓		
Жеке кәсіпкер туралы мәлімет (Данные о поставщике питания)	✓		
Су режимі (Питьевой режим.)	✓		
Дайын тамақтың сапасы(Качество готовой продукции)	✓		
Бақылау тағамының болуы. (Наличие контрольного блюда)	✓		
Пісірілген өнімдердің органолептикалық және визуалды қасиеттері. (Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции)	✓		
Технологиялық картаға сәйкестік. (Соответствие технологической карте)	✓		
10 тағамның бақылау салмағы (Контрольное взвешивания 10 порции)	✓		
1 тағамның таратылуы (Линия раздачи (мармиты) 1 блюда)	✓		
2 тағамның таратылуы (Линия раздачи (мармиты) 2 блюд)	✓		
3 тағамның таратылуы . Алюминий ыдыста суытуға тыйым салынған. (Линия раздачи (мармиты) 3 блюд запрещено отступать в алюминиевой посуде)	✓		
Тамақ тасу ыдыстың жағдайы , дымқылды қолдануға тыйым салынған	✓		
Состояние разносов (запрещено использовать влажных)	✓		
3 тағамға бекініс : араластыруға арналған ыдыс, аскорбин қышқылына сертификат, сақтау мерзімі {25гр. бір балаға норма} Витаминизация 3 блюда: емкость для разведения, сертификат на аскорбиновую кислоту, условия хранения (норма 25 гр на одного ребенка)	✓		
Оқушылардың тамақтануын ұйымдастыру. (Организация приема пищи учащихся)	✓		
Орындалу саны (Количество посадочных мест)	✓		
Қолжұғыш саны (Количество раковин для мытья рук)	✓		
Сабынның бар болуы (Наличие мыла)	✓		
Жиһаздың жағдайы (Состояние мебели)	✓		
Үстелдерді жууға арналған зат (Средство для обработки столов (маркировка емкости, маркировка дезинфицирующего раствора)	✓		
Ыдыс-аяқтың жағдайы (Состояние посуды)	✓		
Ыдыс-аяққа сертификаттар (Сертификаты на посуду)	✓		
Ыдыс-аяқтың 3 данасы бар болуы (Наличие 3 комплектов посуды)	✓		
Асхананың санитарлық жағдайы (Санитарное состояние столовой)	✓		
Тазалау жабдыктары {танбалау, бөлек сақтау орны} (Уборочный инвентарь(маркировка, отдельное место хранения))	✓		
Ас дайындайтын жердің жағдайы(Состояние пищеблока)	✓		
Ыдыс жуу машинаны қолдануы (Использование посудомоечной посуды)	✓		
Ыдыс жуу ереже болуы (Наличие правил мытья посуды)	✓		
Ыдыс жуу ережесінің сақталуы (Наличие правил мытья посуды)	✓		
Ыдысты арнайы қоспасы бар су ерітіндісіне салып қою (Замачивание посуды)	✓		
Жууға арналған заттар (Моющие средства)	✓		
Условия хранения (отдельно в закрытой посуде)	✓		
Жууға арналған заттардың мерзімі(Сроки хранения моющих средств)	✓		

Азык түлік калдыктарына арналған контейнерлер(Емкости для сбора пищевых отходов)	✓		
Азык түлік калдыктарына арналған контейнерлерді номерлеу(Маркировка емкости для пищ. отходов)	✓		
Азык түлік калдыктарына арналған контейнерлерді өндеу [немен өнделеді, кім жауапты] (Обработка емкостей для пищевых отходов(чем обрабатываются, и кто ответственный)	✓		
Азык түлік сақтау жағдайларын жасау(Соблюдение условий хранения продуктов)			
Қоймалар (Склады)			
Хранение сыпучих продуктов(в маркированных емкостях на поддонах)	✓		
Тауарлық көршілік (Товарное соседство)	✓		
Өнімдердің сақталу мерзімі (Сроки годности на продуктах)	✓		
Көкөністердің сақталуы {таңбаланған ыдыста тактайдың үстінде}	✓		
Хранение овощей(в маркированных емкостях на поддонах)	✓		
Қоймада термометрдың бар болуы/ температура жағдайы (Наличие термометра на складе/температурный режим)	✓		
Қоймалардың санитарлық жағдайы (Санитарное состояние складов)	✓		
Тыйым салынған өнімдер(Наличие запрещенных продуктов)	✓		
Тоназытқыштар (Холодильники)			
Таңбалау (Маркировка)	✓		
Термометрлер (Термометры)	✓		
Тауарлық көршілік (Товарное соседство)	✓		
Өнімдердің сақталу мерзімі (Сроки годности на продуктах)	✓		
Санитарлық жағдайы (Санитарное состояние)	✓		
Қар жамылғысы бар болуы (Наличие снеговой шубы)	✓		
Тыйым салынған азык-түліктің бар болуы (Наличие запрещенных продуктов)	✓		
Күнделікті тамақты сақтау шарты {таңғы және түскі}	✓		
Условия хранения суточных проб(утренней и послеобеденной)	✓		
Ет қоймасы(Мясной цех)			
Жабдыктарды таңбалау (Маркировка оборудования и инвентаря)	✓		
Жұғыш заттардың болуы(Наличие моющих средств)	✓		
Жұғыш заттарды сақтау және таңбалау (Условия хранения и маркировка моющих средств)	✓		
Тазалау кестесі(Наличие графика уборки)	✓		
Санитарлық жағдайы (Санитарное состояние)	✓		
Тыйым салынған өнімдер(Наличие запрещенных продуктов)	✓		
Көкөніс қоймасы Овощной цех			
Жабдыктарды таңбалау (Маркировка оборудования и инвентаря)	✓		
Жұғыш заттардың болуы(Наличие моющих средств)	✓		
Жұғыш заттарды сақтау және таңбалау (Условия хранения и маркировка моющих средств)	✓		
Тазалау кестесі(Наличие графика уборки)	✓		
Санитарлық жағдайы (Санитарное состояние)	✓		
Тыйым салынған өнімдер(Наличие запрещенных продуктов)	✓		
Ұн қоймасы Мучной цех			
Жабдыктарды таңбалау (Маркировка оборудования и инвентаря)	✓		
Жұғыш заттардың болуы(Наличие моющих средств)	✓		
Жұғыш заттарды сақтау және таңбалау(Условия хранения и маркировка моющих средств)	✓		
Тазалау кестесі(Наличие графика уборки)	✓		
Санитарлық жағдайы (Санитарное состояние)	✓		
Тыйым салынған өнімдер(Наличие запрещенных продуктов)	✓		
Цех горячего			
Жабдыктарды таңбалау (Маркировка оборудования и инвентаря)	✓		
Жұғыш заттардың болуы(Наличие моющих средств)	✓		
Жұғыш заттарды сақтау және таңбалау (Условия хранения и маркировка моющих средств)	✓		
Тазалау кестесі(Наличие графика уборки)	✓		
Санитарлық жағдайы (Санитарное состояние)	✓		
Тыйым салынған өнімдер(Наличие запрещенных продуктов)	✓		
Асхана қызметкерлерінің жеке гигиенасын сақтау (Соблюдение личной производственной гигиены сотрудников столовой)	✓		
Жұмыртқаларды сақтау және қолдану Хранение и использование яиц			
Жұмыртқа қабылдау шарты (Условия приемки яиц)	✓		
Жұмыртқа сақтау шарты (Условия хранения яиц)	✓		
Жұмыртқа жууға арналған ыдыс(Емкость для мытья яиц)	✓		
Жұмыртқа жууға арналған зат болуы (Средство для мытья яиц)	✓		

Бактерецид шамы (бактерецидная лампа)			
Буфет	✓		
Мөрмен бекітілген бағалар тізімі (Прайс заваренный печатью)	✓		
Баға белгісінің болуы (Наличие ценников)	✓		
Сактау шарттары (Условия хранения)	✓		
Сату шарттары (Условия реализации)	✓		
Санитарлық жағдайы (Санитарное состояние)	✓		
Тыйым салынған өнімдер (Наличие запрещенных продуктов)	✓		
Күжаттар Документы			
Асхана жұмыскерлерінің санитарлық кітапшалары (Санитарные книжки сотрудников столовой)	✓		
Сертификат сәйкестігі (Сертификаты соответствия)	✓		
Срок реализации поступившей продукции	✓		
Алынған өнімнің жоғары сапасы стандартқа сәйкес келуі (Дорокачественность поступившей продукции соответствует нормам)	✓		
Технологиялық карталар (Технологические карты)	✓		
Тез бұзылатын және азық-түлік өнімдері мен жартылай фабрикаттарының брокераж журналы (Брокеражный журнал скоропортящейся и пищевой продукции и полуфабрикатов)	✓		
«С витаминизация» журналы (Журнал «С витаминизации»)	✓		
Ыдыс-аяқ пен аспаздық өнімдердің органолептикалық сапасын бағалау журналы (Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий)	✓		
Тамактану бөлімінің жұмыскерлерінің тексеру нәтижесінің журналы (Журнал результатов осмотра работников пищеблока)	✓		
Азық-түлік стандарттарының бақылау туралы жинақ _____ айы _____ жылы (Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ мес яц _____ г)	✓		
Жалпы тазалау журналы (Журнал генеральных уборок)	✓		
Тоназдық температуралық режимін тіркейтін журнал (Журнал температурного режима холодильников)	✓		
Тұрмыстық бөлме (Бытовая комната)			
Жұмыс киімінің үш жиынтығы болуы (Наличие трех комплектов спецодеждов)	✓		
Сыртқы киімге арналған шкаф (Шкаф для верхней одежды)	✓		
Жұмыс киіміне арналған шкаф (Шкаф для спец.одежды)	✓		
Душ бөлмесі (Душевая комната)	✓		
Жұмыскерлерге арналған әжетхана {жұғыш заттарының болуы, арнайы ұзын халат, санитарлық тазартқыш төсеніш} (Туалет для персонала (наличие моющих средств, специального длинного халата, дезинфицирующего коврика)	✓		
Асхана жұмыскерлерінің сыртқы келбеті {киімінің тазалығы, ұқыптылығы} (Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы и аккуратность)	✓		
Барлығы (Итого)			

Тексеру барысында келесі жайттар орын алды: Асхана жұмысшының ұйымдастырылуы тексеру. Тексеру барысында танытқандары, МҚТІ меркелер асханасында күніне бір мезгіл берілетін ыстық тамаққа және асхана қызметкерлерінің жұмысшы тексеру жүргізеді. Екі аптаның менно ас мәзірі бекітілген. Бүгінгі күннің ас мәзірі бекітілген. Озымшар фиштырменнен қорынан су ішеді, қол жуатын бөлімде сүйіс сабындары мен қол кептергіш аппаратура орнатылған. Асхана ішкі таза.

Комиссияның қолдары / Подписи комиссии:

Таныстым: Мауанова

Асхана менеджері