

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі
АКТ мониторинга качества питания

Күні/Дата: 06.12.2024

АКТ № 7

№ 71 Мектеп-лицейі/ Школа-лицей № 71

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

Комиссия құрамында/Комиссия в составе: 7

1 Абдрахманова А.Т. - дир-у тәрбие жұм. орынбасары

2 Бунат М.С. - зам.директору кен-у. тәртібі

3 Сейденова Д.А. - з.м.т.т.к. педагог

4 Чумакова А.С. - м.т.т.к.

5 Әбдішев А. ата-ан-р кен-у. жұмыс

6. Мурзатова Б.А. 7. Чумакова А.С. ата-ан-р кен-у. жұмыс

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш /показатель	Сәйкес кел еді	Сәйкес келмей ді	Ес кер ту
Бүгінгі күннің ас мәзірі перспективті ас мәзіріне сәйкестігі (Соответствие меню-дня перспективному меню)	+		
Асхана жұмысының кесетінің 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 тартылуы . 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)	+		
Қолжуғыш саны (Количество ракоовин 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-аякка 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)	+		

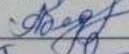
Азык түлік калдыктарына арналган контейнерлер(Емкости для сбора пищевых отходов)	+	
Азык түлік калдыктарына арналган контейнерлерді номерлеу(Маркировка емкости для пищев. отходов)	+	
Азык түлік калдыктарына арналган контейнерлерді өңдеу [немен өңделеді, кім жауапты] (Обработка емкостей для пищевых отходов(чем обрабатываются, и кто ответственный)	+	
Азык түлік сактау жағдайларын жасау(Соблюдение условий хранения продуктов)		
Коймалар (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)	+	
Коймада термометрдың бар болуы/ температура жағдайы (Наличие термометра на складе/температурный режим)	+	
Коймалардың 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 коймасы(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 коймасы 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)	+	
Үн коймасы 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)	+	

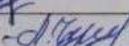
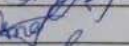
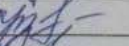
Бактерецид шамы (бактерецидная лампа)			
Буфет	+		
Мөрмен бекітілген бағалар тізімі (Прайс заваренный печатью)			
Баға белгісінің болуы (Наличие ценников)	+		
Сактау шарттары (Условия хранения)	+		
Сату шарттары (Условия реализации)	+		
Санитарлық жағдайы (Санитарное состояние)	+		
Тыйым салынған өнімдер (Наличие запрещенных продуктов)	+		
Құжаттар 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 (Бракеражный 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 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 _____ г)	+		
Жалпы тазалау журналы (Журнал генеральных уборок)	+		
Тоназытқыш температура 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:

Асханада қазіргі уақытта персоналдың тамақтарту сәй. құрылыстарында тамақтануға орынға мен бір бағала берілген оған түрлері жеткілікті. Оқушыларға берілген барлық тамақ түрлері алдан-ала мер. бақылау бағалаумен өтіп барып беріледі. Асханада күніне 2 рет ынталық тамақпен жасалып отырылады. Тамақтануға арналған дезинфекция жасау және жасу орынға мен келісу орынға бар. Аспаздық ас дайындау киімдері бар.

Комиссияның қолдары / Подписи комиссии:




Таныстым:

Асхана менгерушісі

Наянова А.М. ЖН