

Тамактану сапасына мониторинг жүргізу актісі
АКТ мониторинга качества питания

Күні/Дата: 25.04.2025

АКТ № 16

№ 71 Мектеп-лицей/ Школа-лицей № 71

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

Комиссия құрамында/Комиссия в составе:

Мухамедова М.Т. - мектеп директоры
Кулетова А.М. - оқу-тәрбие ісі жөніндегі орынбасары
Саренова А.А. - әлеуметтік педагог
Матюш В.А. - қамқоршылық кең-із тарабынан
Мухомов Ж. - мерекелік қолметке

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 тамактану 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 отстужать в алюминиевой посуде)	✓		
Тамақ тасу ыдыстың жағдайы , дымкылды қолдануға тыйым салынған	✓		
Состояние разносков (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 тамактануын ұйымдастыру.(Организация приема пищи учащихся)			
Орындар 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-аякка сертификаттар (Сертификаты на посуду)	✓		
Ыдыс-аяқтың 3 данасы бар болуы (Наличие 3 комплектов посуды)	✓		
Асхананың санитарлық жағдайы (Санитарное состояние столовой)	✓		
Тазалау жабдыктары {таңбалау, 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)	✓		

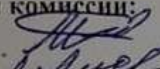
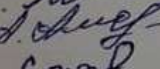
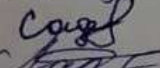
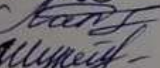
Азык түлік калдыктарына арналган контейнерлер(Емкости для сбора пищевых отходов)	✓		
Азык түлік калдыктарына арналган контейнерлерді номерлеу(Маркировка емкости для пищ. отходов)	✓		
Азык түлік калдыктарына арналган контейнерлерді өңдеу [немен өңделеді, кім жауапты] (Обработка емкостей для пищевых отходов(чем 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 сакталу мерзімі (Сроки годности на продуктах)	✓		
Көкөністердің сакталуы {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 скаладов)	✓		
Тыйым салынған өнімдер(Наличие запрещенных продуктов)	✓		
Тоназытқыштар (Холодильники)			
Таңбалау (Маркировка)	✓		
Термометрлер (Термометры)	✓		
Тауарлық көршілік (Товарное соседство)	✓		
Өнімдердің сакталу 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 сактау шарты {таңғы және түскі}	✓		
Условия хранения суточных проб(утренней и послеобеденной)	✓		
Ет коймасы(Мясной цех)			
Жабдыктарды таңбалау (Маркировка оборудования и инвентаря)	✓		
Жуғыш заттардың болуы(Наличие моющих средств)	✓		
Жуғыш заттарды сактау 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)	✓		
Жуғыш заттардың болуы(Наличие моющих средств)	✓		
Жуғыш заттарды сактау 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)	✓		
Жуғыш заттардың болуы(Наличие моющих средств)	✓		
Жуғыш заттарды сактау 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)	✓		
Жуғыш заттардың болуы(Наличие моющих средств)	✓		
Жуғыш заттарды сактау 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 сактау (Соблюдение личной производственной гигиены сотрудников столовой)	✓		
Жұмырткаларды сактау және қолдану Хранение и использование яиц			
Жұмыртқа қабылдау шарты (Условия приемки яиц)	✓		
Жұмыртқа сактау 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 бекілілген бағалар тізімі (Прайс заваренный печатью)	✓		
Баға белгісінің болуы (Наличие ценников)	✓		
Сақтау шарттары (Условия хранения)	✓		
Сату шарттары (Условия реализации)	✓		
Санитарлық жағдайы (Санитарное состояние)	✓		
Тыйым салынған өнімдер (Наличие запрещенных продуктов)	✓		
Кұжаттар Документы			
Асхана жұмыскерлерінің санитарлық кітапшалары (Санитарные книжки сотрудников столовой)	✓		
Сертификат сәйкестігі (Сертификаты соответствия)	✓		
Срок реализации поступившей продукции	✓		
Алынған өнімнің жоғары сапасы стандартқа сәйкес келуі (Дорокачество 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 органептикалық сапасын бағалау журналы (Журнал органептической 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. я _____ 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:

Мен ата-ана менің асхананы тексеруге келімін. Тексеру барысында ешқандай жағдай болған жоқ. Миссияда жаксы, тамактар дәмді, асхана тазалығы. Менің көңілім толғады.

Комиссияның қолдары / Подписи комиссии:

Муксимова М. А. 
 Куденова А. М. 
 Серенова Л. А. 
 Латышев В. 
 Мухомова М. 

Таныстым:

Асхана менгерушісі

Науанова А. М. 