

Тамақтану сапасы мониторингінің актісі
АКТ мониторинга качества питания

Күні/Дата 24.04.2025

АКТ № 15

№98 Мектеп-лицей/ Школа-лицей №98

Өнім беруші (бар болса) Поставщик услуги (при наличии)/ : ТОО «Социум ПИТ»

Комиссия құрамында/Комиссия в составе:

Чл. попечительского совета: Аманжолбеков
Айтман Исмаилов
соз. педагог. Комиссия

— Әлеуметтік педагог/Социальный педагог

Ас блогын келесі өлшемшарттар бойынша тексердік:

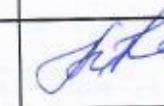
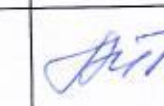
Провели проверку пищеблока по следующим параметрам:

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		<i>Айтман</i>		
Күнделікті мәзірдің перспективалы мәзірге сәйкестігі/ Соответствие ежедневного меню перспективному меню		<i>Айтман</i>		
Дайын өнімнің сапасы/ Качество готовой продукции		<i>Айтман</i>		
Бақылау тағамының болуы/ Наличие контрольного блюда		<i>Айтман</i>		
Дайындалған өнімнің органолептикалық касиеттері/Органолептические свойства приготовленной продукции		<i>Айтман</i>		
Технологиялық картаға сәйкестігі / Соответствие технологической карте		<i>Айтман</i>		
Тағамдарды дәрумендеу / Витаминизация блюда		<i>Айтман</i>		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі /Состояние помещений пищеблока				
"Ыдыс жуу ережесі" деген маңдайшаның болуы /Наличие вывески «Правила мытья посуды»		<i>Айтман</i>		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы/ Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		<i>Айтман</i>		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы/ Исправность		<i>Айтман</i>		

систем водоотведения		Атырау.		
Жылыту жүйелерінің жарамдылығы/ Исправность систем отопления		Атырау.		
Жарыктандыру жүйелерінің жарамдылығы Исправность систем освещения		Атырау.		
Ас үй ыдыстарын жууға және өңдеуге арналған жағдайлардың болуы / Наличие условий для мытья и обработки кухонной посуды		Атырау.		
Жуу құралдарының болуы / Наличие моющих средств		Атырау.		
Жуу құралдарын сақтау шарттары және сақтау мерзімдерін сақтау / Условия хранения и соблюдение сроков хранения моющих средств		Атырау.		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы/ Тазалау кестесінің болуы/Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		Атырау.		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдысты таңбалау / Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		Атырау.		
Тамақ қалдықтарына арналған ыдыстарды өңдеу (немен өңделеді және кім жауапты)/ Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		Атырау.		
Тазалау кестесінің болуы/ Наличие графика уборки		Атырау.		
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		Атырау.		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймала термометрдің, гигрометрдің болуы/ Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гидрометра на складе		Атырау.		
Тауар көршілестігін сақтау/ Соблюдение товарного соседства		Атырау.		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы/ Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах		Атырау.		

питания		Ақп.		
Көкөністерді қоймаларда, тауар қойғыштарда, таңбаланған ыдыстарда тұғырықтарда сақтау/ Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		Ақп.		
Қоймалардың санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние складов		Ақп.		
Тоназытқыштар /Холодильники				
Тоназытқыш жабдығының максаты туралы таңбалау/Маркировка о предназначении холодильного оборудования		Ақп.		
Термометрлердің болуы/ Наличие термометров		Ақп.		
Тауар көршілестігін сақтау/ Соблюдение товарного соседства		Ақп.		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы/ Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		Ақп.		
Тоназытқыш жабдығының санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние холодильного оборудования		Ақп.		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы/ Условия и правильность хранения суточных проб		Ақп.		
Ас блогының жабдығы /Оборудование пищеблока				
Жабдыктар мен инвентарларды таңбалау/ Маркировка оборудования и инвентаря		Ақп.		
Санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние		Ақп.		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суының ерітіндісі/ Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		Ақп.		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы/Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		Ақп.		
Санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние		Ақп.		
Тыйым салынған өнімдердің болуы/ Наличие запрещенных продуктов		Ақп.		
Пісіру цехы /Варочный цех				
Жабдыктар мен инвентарларды таңбалау/ Маркировка оборудования и инвентаря		Ақп.		

Электр жабдыктарының жарамдылығы және жай-күйі/Исправность и состояние электрооборудования		<i>Айгерім</i>		
Жерге тұйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы/ Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		<i>Айгерім</i>		
Механикалық желдетудің (сорудың)жай-күйі/Состояние механической вентиляции (вытяжки)		<i>Айгерім</i>		
Санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние		<i>Айгерім</i>		
Персоналдың қолдарын жууға және кептіруге арналған жағдайлардың болуы Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын/ Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		<i>Айгерім</i>		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану /Хранение и использование яиц				
Сапа мен қауіпсіздікті қуәландыратын құжаттардың болуы/ Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		<i>Айгерім</i>		
Жұмыртқаны сақтау шарттары/ Условия хранения яиц		<i>Айгерім</i>		
Жұмыртқаларды жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар ыдыс/ Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		<i>Айгерім</i>		
Жұмыртқа жууға арналған құрал/ Средство для мытья яиц		<i>Айгерім</i>		
Бактерицидті шамның болуы/ Наличие бактерицидной лампы		<i>Айгерім</i>		
Құжаттар /Документы				
Азық-түлік өнімдерін жеткізушілермен шарттар/ Договора с поставщиками продуктов питания		<i>Айгерім</i>		
Автокөлікке хабарлама (азық-түлік тасымалдауға рұқсат)/ Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		<i>Айгерім</i>		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар/Сертификаты, декларации о соответствии		<i>Айгерім</i>		
Түскен өнімді өткізу мерзімі/Срок реализации поступившей продукции		<i>Айгерім</i>		
Келіп түскен өнімнің сапалылығы, нормаларға сәйкестігі/ Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		<i>Айгерім</i>		
Тағамдарды дайындаудың технологиялық карталары/ Технологические карты приготовления блюд		<i>Айгерім</i>		

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 блюд и кулинарных изделий				
Ведомость орындатуын бақылау нормаларын түлік өнімдерінің _____ айы _____ ж. Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>04</u> месяц <u>20</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 микроτραумдардың болуы/ Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микроτραвм				
Ас блогының қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы "Денсаулық" журналы/ Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока				
Толық тазалау жүргізу журналы/ Журнал проведения генеральных уборок				
Тоназытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы/ Журнал регистрации температурного режима холодильников				
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы/ Наличие программы производственного контроля				
Тұрмыстық бөлме /Бытовая комната				
999				
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, танбалауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		Жетіс.		
Дезинфекциялау құралдарының, ілесіп кұжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары/Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		Жетіс.		
Москит торының болуы/Наличие москитной сетки		Жетіс.		
Қорытынды /Итого		Жетіс.		

Тексеру нәтижесінде анықталды/В результате проверки установлено:

Үйде проверка в столовой чисто, санитарные требования соблюдаются. Рубаша форменная в коридоре, гигиенические требования соблюдаются. Все бланды формы имеют прищепки вверху. Температура пищи соблюдается. Социальный педагог (персона) profumo свежее, парфюмированный. Но, мы хотим проверить дополнительное освещение. При проверке столов в процессе их осмотра. Учитель сопроводительных документов в столовой. Все соответствует норме.

Комиссияның қолдары / Подписи комиссии:

Жүргізілген. Ж. Жетіс.
Тамаша И.С. Жетіс.

Тамақтану жөніндегі комиссия әксісімен таныстым/
С актом комиссии по питанию ознакомлена

Асхана меңгерушісі /Заведующий столовой:

Жабыкова Ж. Жетіс.

Мектеп директоры /Директор школы:

Жетіс.

