

**Тамақтану сапасы мониторингінің актісі
АКТ мониторинга качества питания**

Күні/Дата: 05.09.2025

АКТ № 1

« №7 орта мектеп »КММ/ КГУ «СШ №7»

Өнім беруші (бар болса)Поставщик услуги (при наличии) :ИП «Ибрасова Н.Е.»

Комиссия құрамында/Комиссия в составе:

Мероцова Н.К.
Шайкеева Д.Ф.
Тоқай Н.
Землякович Ю.В.
Фирева Е.И.
Айтмешев О.В.
Рахметов А.С.

**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		+		
Күнделікті мәзірдің перспективалы мәзірге сәйкестігі/ Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Дайын өнімнің сапасы/ Качество готовой продукции		+		
Бақылау тағамының болуы/ Наличие контрольного блюда		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеттері/Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі/ Соответствие технологической карте		+		
Тағамдарды дәрумендеу/ Витаминизация блюда		+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі/Состояние помещений пищеблока				
"Ыдыс 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 ыдысты таңбалау / Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
Тамақ қалдықтарына арналған ыдыстарды өңдеу (немен өңделеді және кім жауапты)/ Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		
Тазалау кестесінің болуы/ Наличие графика уборки		+		
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		+		
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, танбаланған 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 продуктах питания		+		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние холодильного оборудования		+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы/ Условия и правильность хранения суточных проб		+		

Ас блогының жабдығы/Оборудование пищеблока				
Жабдықтар 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		отсутствуют		
Пісіру цехы/Варочный цех				
Жабдықтар мен инвентарларды таңбалау/ Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі/ Исправность и состояние электрооборудования		+		
Механикалық желдетудің (сорудың) жай-күйі/ Состояние механической вентиляции (вытяжки)		+		
Санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние		+		
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		+		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану/Хранение и использование яиц				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы/ Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		+		

Жұмыртқаны сақтау шарттары/ Условия хранения яиц		ке шеп.		
Жұмыртқаларды жууға және өңдеуге арналған танбасы бар ыдыс/ Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		ке шеп		
Жұмыртқа жууға арналған құрал/ Средство для мытья яиц		ке шеп		
Бактерицидті шамның болуы/ Наличие бактерицидной лампы		ке шеп		
Құжаттар/Документы				
Азық-түлік өнімдерін жеткізушілермен шарттар/ Договора с поставщиками продуктов питания		+		
Автокөлікке хабарлама (азық-түлік тасымалдауға рұқсат)/ Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		+		
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		+		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы/ Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
"С-дәрумендеу" журналы Журнал «С-витаминации»		+		
Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы/ Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		

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:

В результате проверки серьезных нарушений не выявлено, маркировка на дезинфицирующем и кухонном инвентаре соответствует. Также соответствует норме взвешивания и фасовка. Состояние помещений соответствует. Условья хранения продуктов а также товарного соответствия.

Рекомендация. Наличие перчаток у работников столовой, доброжелательное отношение. В ходе проверки устранены по жалобе раздача, организована порция.

Комиссияның қолдары/ Подписи комиссии:

Землекевич В.В. Землекевич О.В. Ауф-
Шокей А.
Ишметова В.Ф.
Рахметов А.С.
Фирсова Э.И. Директор школы
Жероцова Н.К.

Тамақтану жөніндегі комиссия актiсiмен таныстым/

С актом комиссии по питанию ознакомлена

Асхана меңгерушiсi/Заведующий столовой:

Ибрасова Н.Е.