

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

Күні/Дата: 11.11.24

АКТ № 4

№31 мектеп-гимназия

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

Ас блогын келесі өлшемшарттар бойынша тексердік:

Провели проверку пищеблока по следующим параметрам:

Көрсеткіш / Показатель	Талап етеді/ Требует ся	Сәйкес келеді/ Соответст вует	Сәйкес келмейді / Не соот- ветствует	Ескерту /Примеч ание
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, гигрометра				

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, таңбаланған 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 өндеуге 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				
Пісіру цехы /Варочный цех				
Жабдықтар мен инвентарларды таңбалау/ Маркировка оборудования и инвентаря				
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі/Исправность и состояние электрооборудования				
Жерге тұйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы/ Наличие заземления, наличие резиновых ковриков				
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				

Жұмыртқаларды жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар ыдыс/ Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц				
Жұмыртқа жууға арналған құрал/ Средство для мытья яиц				
Бактерицидті шамның болуы/ Наличие бактерицидной лампы				
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-витаминизации»				
Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы/ Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий				
Ведомость орындалуын бақылау нормаларын түлік өнімдерінің _____ айы _____ ж.				

Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за ____месяц ____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, іріңді аурулардың және микротраумдардың болуы/ Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм				
Ас блогының қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы "Денсаулық" журналы/ Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока				
Толық тазалау жүргізу журналы/ Журнал проведения генеральных уборок				
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы/ Журнал регистрации температурного режима холодильников				
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы/ Наличие программы производственного контроля				
Тұрмыстық бөлме /Бытовая комната				
Жеке заттарды сақтауға арналған шкафтың болуы сотрудников /Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников				
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				
Жиһау инвентарын сақтауға, таңбалауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения 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 столовой старой школы по вкусовым качествам замочанки нет. Обнаружена недобросовестная в блюде с макаронными (20г, при норме 30г)
В столовой новой школы по вкусовым качествам замочанки нет. Обнаружена недобросовестная в блюде с макаронными (15г, при норме 30г)

Ұсыныс/Предложения

Комиссияның қолдары / Подписи комиссии:

Асхатова А.С.
Петров Р.К.
Тажурова А.М.

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

Асхатова А.С.

Платицина В.В.

Мендеева А.С.

Чужетова А.С.

