

Тамақтану сапасы мониторингінің актісі
АКТ мониторинга качества питания

Күні/Дата: 10.09.2025

АКТ №

№72 Мектеп-лицей/ Школа-лицей №72

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

Комиссия құрамында/Комиссия в составе:

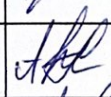
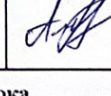
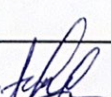
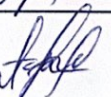
Бегимжан Бегалова - Қамқоршылық кеңесінің төрайымы/ Председатель попечительского совета;
- Директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары/Заместитель директора

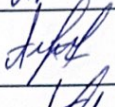
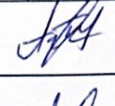
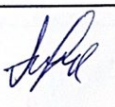
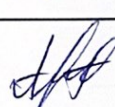
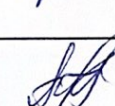
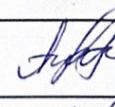
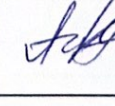
по учебной работе;
Аманова А. А. - Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары/Заместитель директора
по воспитательной работе;

Ердасым Кеңіс - Әлеуметтік педагог/Социальный педагог

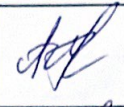
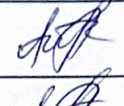
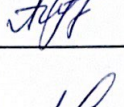
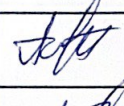
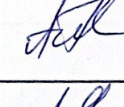
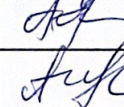
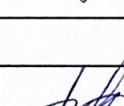
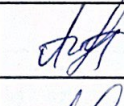
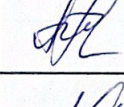
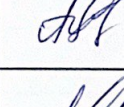
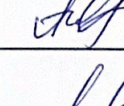
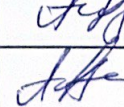
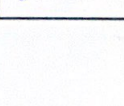
Ас блогын келесі өлшемшарттар бойынша тексердік:

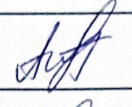
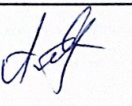
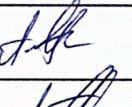
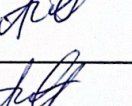
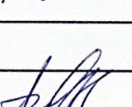
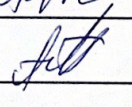
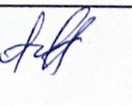
Провели проверку пищеблока по следующим параметрам:

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

Электр жабдыктарының жарамдылығы және жай-күйі/Исправность и состояние электрооборудования				
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке 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 қуәландыратын құжаттардың болуы/ Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность				
Жұмыртқаны сақтау шарттары/ Условия хранения яиц				
Жұмыртқаларды жууға және өңдеуге арналған танбасы 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 фабрикалардың 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 орындауын 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, ірінді 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				
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, таңбалауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		<i>А.А.</i>		
Дезинфекциялау құралдарының, ілеспе кұжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары/Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		<i>А.А.</i>		
Москит торының болуы/Наличие москитной сетки		<i>А.А.</i>		
Қорытынды /Итого		<i>А.А.</i>		

Тексеру нәтижесінде анықталды /В результате проверки установлено:

Председатель попечительского совета

Аманжол Козимбекұлы *Аманжол Козимбекұлы* *Аманжол Козимбекұлы*
Барлы *Барлы* *Барлы*

Заместитель директора
по учебной работе;

Барлы *Барлы* *Барлы*

Заместитель директора
по воспитательной работе;

Биде *Биде* *Биде*
Аудару *Аудару* *Аудару*

Социальный педагог

Аманжол *Аманжол* *Аманжол*
Аманжол *Аманжол* *Аманжол*

Комиссияның қолдары / Подписи комиссии:

Аманжол *Аманжол* *Аманжол*
Аманжол *Аманжол* *Аманжол*
Аманжол *Аманжол* *Аманжол*

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

Асхана меңгерушісі /Заведующий столовой:

Мектеп директоры /Директор школы :



