

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

Күні/Дата: 21.11.2022

АКТ № 6

« №41 орта мектеп »КММ/ КГУ «СШ №41»

Өнім беруші (бар болса)Поставщик услуги (при наличии)/ :ИП «Заяц Н.С.»

Комиссия құрамында/Комиссия в составе:

Марциновская Н.В.- Қамқоршылық кеңесінің мүшесі/Член попечительского совета;  
Бежентаева О.Н.–Бракераж комиссиясының мүшесі/Член бракеражной комиссии;  
Ережепова Г.С.– / Әлеуметтік педагог /Соц.педагог;  
Шуйкина Д.А.-Медбике/Медсестра

**Ас блогын келесі өлшемшарттар бойынша тексердік:**

**Провели проверку пищеблока по следующим параметрам:**

<b>Көрсеткіш / Показатель</b>	<b>Талап егеді/Требуется</b>	<b>Сәйкес келеді/Соответствует</b>	<b>Сәйкес келмейді/ Не соответствует</b>	<b>Ескерту /Примечание</b>
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		+		
<b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі/Состояние помещений пищеблока</b>				
"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		+		
<b>Азық-түлікті сақтау шарттарын сақтау/ Соблюдение условий хранения продуктов</b>				
<b>Қоймалар/Склады</b>				

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, таңбаланған ыдыстарда тұғырықтарда сақтау/ Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние складов		+		
<b>Тоңазытқыштар/Холодильники</b>				
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/ Условие и правильность хранения суточных проб		+		

<b>Ас блогының жабдығы/Оборудование пищеблока</b>				
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		-		
<b>Пісіру цехы/Варочный цех</b>				
Жабдықтар мен инвентарларды таңбалау/ Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Электр жабдықтарының 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		+		
<b>Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану/Хранение и использование яиц</b>				

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		+		
<b>Құжаттар/Документы</b>				
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		+		
<b>Тұрмыстық бөлме/Бытовая комната</b>				
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						+			
Жинау 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						+			
<b>Қорытынды/Итого</b>									

Тексеру нәтижесінде анықталды/В результате проверки установлено:

При посещении пищеблока бригадной комиссией нарушения санитарных норм не обнаружено. Температурной режим хранения продуктов выполняется. Выполняется температурное содержание. Срок годности продуктов строго соблюдается. В холодильниках нет посторонних запахов. Условия хранения суточных норм соблюдается. Меню соблюдается и соответствует сезонному рию. Имеют приятный цвет и запах. Дети питаются с удовольствием. Боль ограждена дети среднего звена, которое пришли в столовую. Питаются через раздачу. Принимают второе блюдо, салата, колбасы, кисель. Ассортимент выпечки большой (булочки, пирожки, слойки, вафельки с сахаром, творожное ватрушки). Предложения: накрыть стол для питания начальных классов перед переменой, чтоб пища не оставалась.

Комиссияның қолдары/ Подписи комиссии:

Марциновская Н.В. \_\_\_\_\_  
 Бежентаева О.Н. \_\_\_\_\_  
 Ережепова Г.С. \_\_\_\_\_  
 Шуйкина Д.А. \_\_\_\_\_

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

Асхана меңгерушісі/Заведующий столовой: Надеина О. А. Надеина О. А.

Мектеп директорының м.а./ и .о. Директора школы: Гришина М.И. Гришина М.И.



Көрсеткіш / Показатель	Талап Тен/Тр ебуімен	Сайлау нәтижесі/Сә тәйтіндігі ыт	Сайлау нәтижесі/Сә тәйтіндігі ыт	Қолдану Аймағы
Тамақ дайындауға қажетті, сағанды тазылауды, жеткізу, тамақ сақталуы / Качество продукции питания, условия ее транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Құрылыс және техникалық жабдықтау және сапалық қадағалауға қажетті техникалық және технологиялық құралдар		+		
Тамақ дайындауға қажетті Қағаз және тамақ сақталуы		+		
Бөлімше тазалық бөлүмі/ Нәтижесі контрольного бланда		+		
Дайындалған өнімнің организованных компаний/Организованные предприятия приготовленной продукции		+		
Технологиялық карта сапалық Сәтәйтіндігі технологиялық карта		+		
Тамақ дайындау құралдары/ Восстановление бланда		+		
Ас бөлгі үй-жайларының жал-жүйі/Состояние помещений питания		+		
"Ырғақ жуу өрмегі" және мандариналы бөлімі/Наличие посуды и тарелок мытая посуды		+		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің сапалық және техникалық		+		