

Тамақтану сапасы мониторингінің актісі
АКТ мониторинга качества питания

Күні/Дата: 13.10.2022

АКТ № 3

« №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:

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 картада сәйкестігі/ Соответствие технологической карте		+		
Тағамдарды дәрумендеу/ Витаминизация блюда		+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі/Состояние помещений пищеблока				
"Ыңдыс жуу ережесі" деген майдайшаның болуы/Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		
Үстүк және сұық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылтықштардың		+		

жарамдылығы/ Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей			
Су бұры жүйелерінің жарамдылығы/Исправность систем водоотведения		+	
Жылтыу жүйелерінің жарамдылығы/Исправность систем отопления		+	
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығыИсправность систем освещения		+	
Ас үй ыдыстарын жууга және өндeуге 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 болуыНаличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+	
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдысты таңбалау / Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+	
Тамақ қалдықтарына арналған ыдыстарды өндeу (немен өндeледі және кім жауапты)/ Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+	
Тазалау кестесінің болуы/ Наличие графика уборки		+	
Азық-тұлікті сақтау шарттарын сақтау/ Соблюдение условий хранения продуктов			
Қоймалар/Склады			

Сузымалы 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, 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		+		
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 дұрыстыры/ 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 сактау және пайдалану/Хранение и использование яиц				

Сапа мен қауіпсіздікті күэландыратын құжаттардың болуы/ Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		+	
Жұмыртқаны сақтау шарттары/ Условия хранения яиц		+	
Жұмыртқаларды жууға және өндөуге 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		+	
Тәғамдарды 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-витаминизация»		+	

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, 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		+	
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, үқыптылығы,			

арнайы күімнің 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, ілеспеге күжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары/Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+	
Москит торының болуы/Наличие москитной сетки		+	
Қорытынды/Итого			

Тексеру иәтижесінде анықталды/В результате проверки установлено:

Три посещения тицебілдіктерге нарушение санитарных норм не обнаружено. Посуда моется в отдельном помещении (моеке) с применением дезинфицирующих и моющих средств.

Температурный режим хранения продуктов поддерживается. В чехе для разрезки мяса штиль, посторонних запахов не присутствует.

Дети перед едой моют руки, обрабатывают антисептиками (серебром, мылом). Питается с неланием.

Правильно используют столовые приборы (ножалье кисти). Приготовленные еды прошпариваются с использованием горячего блор в соответствии с технологическими нормами.

Сменные бактериальной комиссии были сняты пробод. Результат полностью соответствует. Всюду блор соответствует норме. Буфет работает, بشكلе свежая, ароматная, вкуса соответствует комиссии.

Комиссияның қолдары/Подписи комиссии:

Марциновская Н.В. Марциновская

Бежентаева О.Н. Бежентаева

Ережепова Г.С. Ережепова

Шуйкина Д.А. Шуйкина

посещать по графику установлено, чтоб не было большое скопление людей.

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

Асхана менгерушісі/Заведующий столовой: Надеина О. А.

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

