

АКТ мониторинга качества питания

Күні/ Дата: 28.11.25 № 4

Білім беру ұйымы «№ 44 Орта мектеп» КММ /Организация образования КГУ «Средняя школа № 44»

Кызметті жеткізуші (болған жағдайда) А.И. Клишин ЖК / Поставщик услуги (при наличии) ИП Клишин А.И.

Мынадай құрамдағы комиссия / Комиссия в составе:

А.Е. Якушева – мектеп директоры (председатель комиссии, директор школы)

О.В. Грозная – ТЖ бойынша директор орынбасары (заместитель директора по ВР)

А.Г. Фролова – медбике (медицинская сестра)

И.В. Грозный – әлеуметтік педагог (социальный педагог)

С. М. Подвалкина – ата-аналар комитетінің төрағасы (председатель родительского комитета)

Н.В. Васильева – ҚК төрағасы (председатель ПС)

О. А. Гребнева – ата-аналар комитетінің мүшесі (член родительского комитета)

И.Г. Тасбулатова – ас блогының өкілі (представитель пищеблока)

Комиссия хатшысы/Секретарь комиссии: А.Е. Айтен

Тексеру максаты: Дайын тагачарардын перспективалар, илгире сыйкестиги тексеру. Дайын окийин, илгирин, кааланган кория-ларга сыйкестиги. Кандамантан артарардын сандарга тексеру ртеге каалангантарды артарарды артару (табактар, шондояктар, касактар, шондояктар). Жулуктик, каалангантардын сана турнаган илгир, бакаларга тагачар. Билерде саму илгириндеги дагачар.

Цель проверки: Проверка соответствия готовых блюд переполнению меню. Соответствие выхода готовой продукции принятым нормам. Проверка качества используемой посуды и оборудования используемой посуды (тарелки, вилки, ложки, чайники и т.д.). Ведение журналов качества качества сырья, маркировка банок. Контроль сроков реализации продуктов.

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді / Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Көрсеткіш / Показатель	Талап етіледі / Требуется	Сәйкес келеді / Соответствует	Сәйкес келмейді / Не соответствует	Ескерту / Примечание
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы / Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары / Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі / Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы / Соблюдение графика работы столовой		+		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау / Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Дайын өнімнің сапасы / Качество готовой продукции		+		
Бақылаудағы тағамның болуы / Наличие контрольного блюда		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті / Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі / Соответствие технологической карте		+		
10 порцияны бақылап өлшеу / Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады) / Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		

Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау) / Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы / Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не исполн. +		
Тамақ ішуді ұйымдастыру / Организация приема пищи				
Отыратын орындар саны / Количество посадочных мест		+		
Қол жуатын раковиналардың саны / Количество раковин для мытья рук		+		
Сабынның болуы / Наличие мыла		+		
Кептіргіштердің болуы / Наличие сушилок		+		
Жиһаздың жағдайы / Состояние мебели		+		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал / Средства для обработки столов		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі / Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы / Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Асхананың санитариялық жай-күйі / Санитарное состояние столовой		+		
Жинау мүкәммалы (танбалау, жеке сақтау орны) / Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі / Состояние помещений пищеблока				
«Ыдыс жуу ережесі» мандайшасының 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		+		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы / Исправность систем отопления		+		
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы / Исправность систем освещения		+		
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы/ Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением		+		
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы / Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		+		
Жуу құралдарының болуы / Наличие моющих средств		+		
Жуу құралдарын сақтау және танбалау шарттары (жеке жабық ыдыста) / Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау / Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы / Наличие сертификатов на моющие средства		+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы / Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты танбалау / Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты) / Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		

Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		
Тазалау кестесінің болуы / Наличие графика уборки		+		
Өнімдерді 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, гидрометрдің 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 жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау / Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы / Санитарное состояние складов		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы / Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не исполн +		
Тоназытқыштар / Холодильники				
Тоназытқыш 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		+		
Тоназытқыш жабдығының санитарлық жағдайы / Санитарное состояние холодильного оборудования		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы / Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не исполн +		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы / Условия и правильность хранения суточных проб		+		
Ет цехы / Мясной цех				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау / Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарлық жағдайы / Санитарное состояние		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы / Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не исполн +		
Көкөніс цехы / Овощной цех				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау / Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарлық жағдайы / Санитарное состояние		+		

Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы / Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не исполн	+		
Ұн цехы / Мучной цех					
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау / Маркировка оборудования и инвентаря			+		
Санитарлық жағдайы / Санитарное состояние			+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы / Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не исполн	+		
Нан цехы / Хлебный цех					
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау / Маркировка оборудования и инвентаря			+		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өндеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы / 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 мүкәммалды 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 жай-күйі / Состояние механической вентиляции (вытяжки)			+		
Санитарлық жағдайы / Санитарное состояние			+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы / Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не исполн	+		
Персоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын сақтау / 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			+		
Жұмыртқаны жууға және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық / Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц			+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал / Средство для мытья яиц			+		
Бактерицидті шамның болуы / Наличие бактерицидной лампы			+		
Буфет					
Мөрмен немесе колмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ) / Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью			+		
Баға белгілерінің болуы / Наличие ценников			+		
Сақтау шарттарын сақтау / Соблюдение условий хранения			+		

Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау/ Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарлық жағдайы / Санитарное состояние		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы / Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		не исполн. +		
Құжаттар / Документы				
Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар / Договора с поставщиками продуктов питания		+		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру) / 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 сапасы, нормаларға сәйкестігі / Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары / Технологические карты приготовления блюд		+		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы / Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы / Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		
_____ ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы / 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 жаралардың болуы / Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		+		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы / 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				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы / Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы / Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы / Наличие шкафа для хранения специальной одежды		+		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі / Душевая комната, санузел		+		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме) / Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		+		
Жинау мүкәмалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы / Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+		

Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы / Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		+		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары. / Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Жиыны / Итого				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Дайын тамақ перенективному, итіріне сәйкес келеді. Дайын өнімнің мазмұны қабырғаланған нормаларға сәйкес келеді. Жайылмақпалатан қорықпалы, сақталған бағалау мерзіміне, пайдалану мерзіміне қарай өңдеу сапалығын, нормаларға сәйкес араластырады. Тұздықтік сапалықтардың сапа мұқият мерзіміне, бағалардың таңбасын бағалай. Өнімдерді өткізу мерзімі сақталса.

В результате проверки установлено:

Готовое блюдо соответствует перенективному меню. Выход готовой продукции соответствует принятым нормам. Проверка качества канализационной посуды, обработка канализационной посуды выполняется в соответствии с санитарными нормами. Ветеринарные качества канализационной посуды, ищется маркировка банок. Срок реализации продуктов соблюдается.

Комиссияның қолдары / Подписи комиссии:

А.Е. Якушева	<i>Якушев</i>
О.В. Грозная	<i>Грозная</i>
А.Г. Фролова	<i>Фролова</i>
И.В. Грозный	<i>Грозный</i>
С. М. Подвалкина	<i>Подвалкина</i>
О. А. Гребнева	<i>Гребнева</i>
Н.В. Васильева	<i>Васильева</i>

Жеткізуші жауапты аспазшы ретінде таныстырылды: И.Г.Тасбулатова
Поставщик в лице ответственного повара ознакомлен: Тасбулатова И.Г

Тас
(қолы/ подпись)

Секретарь комиссии

А.Е. Айтен