

**Тамактану сапасына мониторинг жүргүзү актиси  
АКТ мониторинга качества питания**

Күні/ Дата: 24.04.2024 ж. № 10

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 (директор школы)
- Н.Ю. Майданевич – ОТЖ жөніндегі дир.орынбасары (зам.директора по УВР)
- О.В. Грозная – ТЖ жөніндегі дир.орынбасары (зам.директора по ВР)
- О.В. Матвеев – психолог
- С. М. Подвалкина – ата-аналар комитетінің төрағасы (председателя родительского комитета)
- Н.В. Васильева – ҚК төрағасы (председатель ПС)
- О. А. Гребнева – ҚК мүшесі (член ПС)

Тексеру мақсаты: Ырғақ-аяқ пен ас үйі табықтарының сапасы, тамақ дайындау технологиясының сақтауы.

Цель проверки: Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.

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 использования запрещенных блюд и продуктов   |                          | +                            |                                    |                      |
| <b>Тамақ ішуді ұйымдастыру / Организация приема пищи</b>   |                          |                              |                                    |                      |
| 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 мүқәммалы (танбалау, жеке сақтау орны) / Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)   |  | + |  |  |
| <b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі / Состояние помещений пищеблока</b>  |  |   |  |  |
| «Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының 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 таңбалау / 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:<br>- «лас» асхана ыдыстарын жинау;<br>- жуу және өңдеу процесі;<br>- таза асхана ыдыстарын сақтау<br>Соблюдение поточности:<br>- сбора «грязной» столовой посуды<br>- процесса мытья и обработки<br>- хранения чистой столовой посуды |  | + |  |  |
| Тазалау кестесінің болуы / Наличие графика уборки   |  | + |  |  |
| <b>Өнімдерді 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, 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         |  | + |  |  |
| <b>Тоназытқыштар / Холодильники</b>  |  |   |  |  |
| 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         |  | + |  |  |
| Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы / Условия и правильность хранения суточных проб  |  | + |  |  |
| <b>Ет цехы / Мясной цех</b>  |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәмалды 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         |  | + |  |  |
| <b>Көкөніс цехы / Овощной цех</b>  |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәмалды 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         |  | + |  |  |
| <b>Үн цехы / Мучной цех</b>  |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен мүкәмалды 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         |  | + |  |  |
| <b>Нан цехы / Хлебный цех</b>  |  |   |  |  |

|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
| Жабдыктар мен мүкәммалды танбалау / 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  |  | + |  |  |
| <b>Пісіру цехы / Варочный цех</b>  |  |   |  |  |
| Жабдыктар мен мүкәммалды танбалау / Маркировка оборудования и инвентаря  |  | + |  |  |
| Электр жабдыктарының 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   |  | + |  |  |
| Персоналдың кол 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 |  | + |  |  |
| <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  |  | + |  |  |
| 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  |  | + |  |  |
| <b>Буфет</b>   |  |   |  |  |
| 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   |  | + |  |  |
| <b>Құжаттар / Документы</b>  |  |   |  |  |
| 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 орында 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 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   |  | + |  |  |
| <b>Тұрмыстық бөлме / Бытовая комната</b>  |  |   |  |  |
| 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 мүкәммалы, 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.  |  | + |  |  |
| <b>Жиыны / Итого</b>  |  |   |  |  |






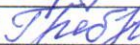
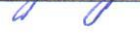
Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

Ас үйі персонал мен мабратар санитария, нормаларға сәйкес емесі. Жалпы дайындау технологиясы сақталмағ.

В результате проверки установлено:

Кухонная посуда и инвентарь обрабатывается согласно санитарным нормам. Технология приготовления блюд соблюдается.

Комиссияның қолдары / Подписи комиссии:

|                  |  |
|------------------|--|
| А.Е. Якушева     |   |
| Н.Ю. Майданевич  |   |
| О.В. Грозная     |   |
| О.В. Матвеев     |   |
| С. М. Подвалкина |   |
| Н.В. Васильева   |   |
| О. А. Гребнева   |  |

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

  
(қолы/ подпись)