

Тамактану сапасына мониторинг жүргізу актісі
АКТ мониторинга качества питания

Күні/ Дата: 8.01.2026 № 6

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

Қызметті 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 мақсаты: Өнімдерді сақтау шарттарын бақылау. Жеткізілетін өнімді сақтау ерекшеліктері, температуралық режимді бақылау. Технологикалық карталарды тексеру. Өнімнің сапасы мен қауіпсіздігіне қамтамасыз ету.

Цель проверки: Контроль сроков реализации продуктов. Соблюдение правил хранения поставленной продукции, температурный режим. Проверка технологических карт. Соблюдение качества и безопасности продукции.

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 тамактану кестесі мен тамактану 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 (таңбалау, жеке сақтау орны) / Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі / Состояние помещений пищеблока				
«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 таңбалау 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: - «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 максаты 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 сактауға 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		не исполн. +		
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 қолмен 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 испалел +		
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 бөге заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы / Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		отсутствуют +		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы / 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				
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, танбалауды 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:

Өнімдерді сақтау мерзімі сақталмады, бұзғышлықтар анықталған жоқ. Сақтау шарттары белгіленген талаптарға сәйкес келеді, температура режимі сақталмады. Технолוגиялық карталар бар.

В результате проверки установлено:

Сроки реализации продуктов соблюдаются, нарушений не выявлено. Условия хранения соответствуют установленным требованиям, температурный режим соблюдается. Технологические карты имеются.

Комиссияның қолдары / Подписи комиссии:

А.Е. Якушева	<i>Якушева</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. Айтенов