

Тамақтану сапасы мониторингінің актісі
АКТ мониторинга качества питания

Күні/Дата: 25.02.2026 26.

АКТ № _____

« №41 орта мектеп » КММ/ КГУ «СШ №41»

Өнім беруші (бар болса) Поставщик услуги (при наличии) / : ИП «АнИл»

Комиссия құрамында/Комиссия в составе:

Сыздыкова А.Н.- председатель бракеражной комиссии.
Кенжесейтова А.К.-Бракераж комиссиясының мүшесі/Член бракеражной комиссии;
Ережепова Г.С.- / Әлеуметтік педагог /Соц.педагог;
Шуйкина Д.А.-Медбике/Медсестра
Фишбах И.В. - председатель попечительского совета
Бежентаева О.Н.- председатель попечительского совета
Калыкова Ж.К. - представитель родительского комитета, Бракераж комиссиясының мүшесі/Член
бракеражной комиссии;

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 картаға сәйкестігі/ Соответствие технологической карте			+	
Тағамдарды дәрумендеу/ Витаминизация блюда			+	
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі/Состояние помещений пищеблока				
"Ыдыс жуу ережесі" деген мандайшаның 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			+	
Азық-түлікті 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, гигрометрдің болуы/ Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра 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 сынамадарды сақтау шарттары мен дұрыстығы/ 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 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			+	
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, 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				
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			+	
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			+	
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				
Тағамдарды дайындаудың технологиялық карталары/ Технологические карты приготовления блюд			+	
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы/ Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и			+	

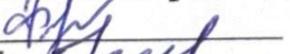
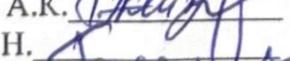
полуфабрикатов				
"С-дәрумендеу" журналы Журнал «С-витаминации»			+	
Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы/ Журнал органолептической оценки качества блюдов и кулинарных изделий			+	
Ведомость орындауын бақылау нормаларын түлік өнімдерінің _____ айы _____ ж. Ведомость 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			+	
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, 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			+	
Қорытынды/Итого				

Тексеру нәтижесінде анықталды/В результате проверки установлено:

Еще раз обратите внимание
на крышки леек
Был сигнал о наличии в каше
три знака этого не определял.

Комиссияның қолдары/ Подписи комиссии:

Фишбах И.В. 
 Калыкова Ж.К. 
 Шуйкина Д.А. 
 Ережепова Г.С. 
 Кенжесейтова А.К. 
 Бежентаева О.Н. 

Тамақтану жөніндегі комиссия актiсiмен таныстым/
С актом комиссия по питанию ознакомлена
Асхана меңгерушiсi/Заведующий столовой: _____
Мектеп директоры/ Директор школы : _____ Сыздыкова А.Н.