

Тамақтану сапасы мониторингінің актісі
АКТ мониторинга качества питания

Күні/Дата: 18.03.2025

АКТ № 8

« №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

Калыкова Ж.К. Бракераж комиссиясының мүшесі/Член бракеражной комиссии;

Бекбаева Р.Т.Бракераж комиссиясының мүшесі/Член бракеражной комиссии;

Дербуш Р.Т.Бракераж комиссиясының мүшесі/Член бракеражной комиссии;

Полторак О.С.Бракераж комиссиясының мүшесі/Член бракеражной комиссии;

Жузбаева А.Б.Бракераж комиссиясының мүшесі/Член бракеражной комиссии;

Джакупова Ж.С.Бракераж комиссиясының мүшесі/Член бракеражной комиссии;

Джантасова М.Н.Бракераж комиссиясының мүшесі/Член бракеражной комиссии;

Ведутова Е.В.Бракераж комиссиясының мүшесі/Член бракеражной комиссии;

Биткина Ю.Н.Бракераж комиссиясының мүшесі/Член бракеражной комиссии;

Сейтмагамбетова К.К.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			-	Каша сварена на воде, а не на молоке
Бақылау тағамының болуы/ Наличие контрольного блюда			-	Нет бутербродов с сыром
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 маңдайшаның 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, гидрометра на складе		+		
Тауар көршілестігін сақтау/ Соблюдение товарного соседства			—	төменгі қорықтарда балық, ет, тағамдар тех инвентарь, тас қорықтар.
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			—	не маркированы ежедневно
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			—	балық скалды не ет.

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 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		нет 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			— не представлено.	
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			после 13 марта	
"С-дәрумендеу" журналы Журнал «С-витаминизации»			после 18.03.25 нет	
Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы/ Журнал органолептической оценки качества блюд 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			—	Анвар А. ср. к. к. книжки нет. Видурбаев М. нет книжки Потеряев Т.В. нет книжки.
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			— не работ.	
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы/ Журнал регистрации температурного режима холодильников			4 марта	
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:

Нет в контрольном меню (бутерброды с сыром)

Каши сварены на воде

Какао оставляет осадок

Сыр должен быть 10 гр., но факту 5 гр.

нет мер. книжки: ПАТЕРБА Т.

Клирбай Ж.

проверение - ~~нет~~

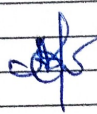
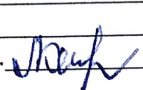
нет маркированных емкостей для овощей

не все маркированные емкости (в овощном отсеке)

Тех инвентарь и инвентарь маркировка в клирбай

По списку уборка 7 марта в туркменском ул. уборка

Комиссияның қолдары/ Подписи комиссии:

Фишбах И.В. _____
 Калыкова Ж.К. _____
 Бекбаева Р.Т. _____
 Дербуш Р.Т. _____
 Полторак О.С. _____
 Жузбаева А.Б.  _____
 Джакупова Ж.С. _____
 Джантасова М.Н. _____
 Ведутова Е.В. _____
 Биткина Ю.Н. _____
 Сейтмагамбетова К.К. _____
 Шуйкина Д.А. _____
 Ережепова Г.С. _____
 Кенжесейтова А.К.  _____

Тамақтану жөніндегі комиссия актісімен таныстым/

С актом комиссии по питанию ознакомлена

Асхана меңгерушісі/Заведующий столовой: _____

Мектеп директоры/ Директор школы : _____

 Сыздыкова А.Н.