

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі
АКТ мониторинга качества питания

Күні/Дата: 26.02.25

АКТ № 9

№ 79 Мектеп-лицейі/ Школа-лицей № 79

Өнім беруші (бар болса) Поставщик услуги (при наличии) / : ЖК «Нуржанова А.К.»

Комиссия құрамында/Комиссия в составе:

Нурсайтова Әлия, Жанаржанова Дарина,
Маларова Әлия, Чинарова Әлия,
Даркентберова Бибігер, Досмембетов Әсет
Нурсайтова А

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш /показатель	Сәйкес келеді/Соответствует	Сәйкес келмейді / Не соответствует	Ескерту/Примечание
Бүгінгі күннің ас мәзірі перспективті ас мәзіріне сәйкестігі (Соответствие меню-дня перспективному меню)	+		
Асхана жұмысының кесетінің сақталуы (Соблюдение графика работы столовой)	+		
Оқушылардың тамақтану кестесі (График питания учащихся)	+		
Бекітілген прайс ерікті мәзірге (Утвержденный прайс на свободное меню)	+		
Жеке кәсіпкер туралы мәлімет (Данные о поставщике питания)	+		
Су режимі (Питьевой режим.)	+		
Дайын тамақтың сапасы(Качество готовой продукции)	+		
Бақылау тағамның болуы. (Наличие контрольного блюда)	+		
Пісірілген өнімдердің органолептикалық және визуалды қасиеттері. (Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции)	+		
Технологиялық картаға сәйкестік. (Соответствие технологической карте)	+		
10 тағамның бақылау салмағы (Контрольное взвешивания 10 порции)	+		
1 тағамның таратылуы (Линия раздачи (мармиты) 1 блюда)	+		
2 тағамның таратылуы (Линия раздачи (мармиты) 2 блюд)	+		
3 тағамның тартылуы . Алюминий ыдыста суытуға тыйым салынған. (Линия раздачи (мармиты) 3 блюд запрещено отступать в алюминиевой посуде)	+		
Тамақ тасу ыдыстың жағдайы , дымқылды қолдануға тыйым салынған	+		
Состояние разносов (запрещено использовать влажных)	+		
3 тағамға бекініс : араластыруға арналған ыдыс, аскорбин қышқылына сертификат, сақтау мерзімі {25гр. бір балаға норма} Витаминизация 3 блюда: емкость для разведения, сертификат на аскорбиновую кислоту, условия хранения (норма 25 гр на одного ребенка)	+		
Оқушылардың тамақтануын ұйымдастыру.(Организация приема пищи учащихся)			
Орындар саны (Количество посадочных мест)	+		
Қолжуғыш саны (Количество ракоовин для мытья рук)	+		
Сабынның бар болуы (Наличие мыла)	+		
Жиһаздың жағдайы (Состояние мебели)	+		
Үстелдерді жууға арналған зат (Средство для обработки столов (маркировка емкости,маркировка дезинфицирующего раствора)	+		
Ыдыс-аяқтың жағдайы (Состояние посуды)	+		
Ыдыс-аякка сертификаттар (Сертификаты на посуду)	+		
Ыдыс-аяқтың 3 данасы бар болуы (Наличие 3 комплектов посуды)	+		
Асхананың санитарлық жағдайы (Санитарное состояние столовой)	+		
Тазалау жабдыктары {таңбалау, бөлек сақтау орны} (Уборочный инвентарь(маркировка, отдельное место хранения))	+		
Ас дайындайтын жердің жағдайы(Состояние пищеблока)			
Ыдыс жуу машинаны қолдануы (Использование посудомоечной посуды)	+		
Ыдыс жуу ереже болуы (Наличие правил мытья посуды)	+		
Ыдыс жуу ережесінің сақталуы (Наличие правил мытья посуды)	+		
Ыдысты арнайы қоспасы бар су ерітіндісіне салып қою (Замачивание посуды)	+		

Жууға арналған заттар (Моющие средства)	+		
Условия хранения (отдельно в закрытой посуде)	+		
Жууға арналған заттардың мерзімі(Сроки хранения моющих средств)	+		
Азық түлік қалдықтарына арналған контейнерлер(Емкости для сбора пищевых отходов)	+		
Азық түлік қалдықтарына арналған контейнерлерді номерлеу(Маркировка емкости для пищ. отходов)	+		
Азық түлік қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу [немен өңделеді, кім жауапты] (Обработка емкостей для пищевых отходов(чем обрабатываются, и кто ответственный)	+		
Азық түлік сақтау жағдайларын жасау(Соблюдение условий хранения продуктов)			
Қоймалар (Склады)			
Хранение сыпучих продуктов(в маркированных емкостях на поддонах)	+		
Тауарлық көршілік (Товарное соседство)	+		
Өнімдердің сақталу мерзімі (Сроки годности на продуктах)	+		
Көкөністердің сақталуы {таңбаланған ыдыста тактайдың үстінде}	+		
Хранение овощей(в маркированных емкостях на поддонах)	+		
Қоймада термометрдың бар болуы/ температура жағдайы (Наличие термометра на складе/температурный режим)	+		
Қоймалардың санитарлық жағдайы (Санитарное состояние складов)	+		
Тыйым салынған өнімдер(Наличие запрещенных продуктов)	+		
Тоназытқыштар (Холодильники)			
Таңбалау (Маркировка)	+		
Термометрлер (Термометры)	+		
Тауарлық көршілік (Товарное соседство)	+		
Өнімдердің сақталу мерзімі (Сроки годности на продуктах)	+		
Санитарлық жағдайы (Санитарное состояние)	+		
Қар жамылғысы бар болуы (Наличие снеговой шубы)	+		
Тыйым салынған азық-түліктің бар болуы (Наличие запрещенных продуктов)	+		
Күнделікті тамақты сақтау шарты {таңғы және түскі}	+		
Условия хранения суточных проб(утренней и послеобеденной)	+		
Ет қоймасы(Мясной цех)			
Жабдықтарды таңбалау (Маркировка оборудования и инвентаря)	+		
Жуғыш заттардың болуы(Наличие моющих средств)	+		
Жуғыш заттарды сақтау және таңбалау (Условия хранения и маркировка моющих средств)	+		
Тазалау кестесі(Наличие графика уборки)	+		
Санитарлық жағдайы (Санитарное состояние)	+		
Тыйым салынған өнімдер(Наличие запрещенных продуктов)	+		
Көкөніс қоймасы Овощной цех			
Жабдықтарды таңбалау (Маркировка оборудования и инвентаря)	+		
Жуғыш заттардың болуы(Наличие моющих средств)	+		
Жуғыш заттарды сақтау және таңбалау (Условия хранения и маркировка моющих средств)	+		
Тазалау кестесі(Наличие графика уборки)	+		
Санитарлық жағдайы (Санитарное состояние)	+		
Тыйым салынған өнімдер(Наличие запрещенных продуктов)	+		
Ұн қоймасы Мучной цех			
Жабдықтарды таңбалау (Маркировка оборудования и инвентаря)	+		
Жуғыш заттардың болуы(Наличие моющих средств)	+		
Жуғыш заттарды сақтау және таңбалау(Условия хранения и маркировка моющих средств)	+		
Тазалау кестесі(Наличие графика уборки)	+		
Санитарлық жағдайы (Санитарное состояние)	+		
Тыйым салынған өнімдер(Наличие запрещенных продуктов)	+		
Цех горячего			
Жабдықтарды таңбалау (Маркировка оборудования и инвентаря)	+		
Жуғыш заттардың болуы(Наличие моющих средств)	+		
Жуғыш заттарды сақтау және таңбалау (Условия хранения и маркировка моющих средств)	+		
Тазалау кестесі(Наличие графика уборки)	+		
Санитарлық жағдайы (Санитарное состояние)	+		
Тыйым салынған өнімдер(Наличие запрещенных продуктов)	+		
Асхана қызметкерлерінің жеке гигиенасын сақтау (Соблюдение личной производственной гигиены сотрудников столовой)	+		
Жұмыртқаларды сақтау және қолдану Хранение и использование яиц			
Жұмыртқа қабылдау шарты (Условия приемки яиц)	+		

Жұмыртқа сақтау шарты (Условия хранения яиц)	+		
Жұмыртқа жууға арналған ыдыс(Емкость для мытья яиц)	+		
Жұмыртқа жууға арналған зат болуы (Средство для мытья яиц)	+		
Бактерецид шамы (бактерецидная лампа)	+		
Буфет			
Мөрмен бекілілген бағалар тізімі (Прайс заваренный печатью)	+		
Баға белгісінің болуы (Наличие ценников)	+		
Сақтау шарттары(Условия хранения)	+		
Сату шарттары (Условия реализации)	+		
Санитарлық жағдайы (Санитарное состояние)	+		
Тыйым салынған өнімдер(Наличие запрещенных продуктов)	+		
Құжаттар Документы			
Асхана жұмыскерлерінің санитарлық кітапшалары (Санитарные книжки сотрудников столовой)	+		
Сертификат сәйкестігі(Сертификаты соответствия)	+		
Срок реализации поступившей продукции	+		
Алынған өнімнің жоғары сапасы стандартқа сәйкес келуі (Дорокачествовность поступившей продукции соответствует нормам)	+		
Технологиялық карталар(Технологические карты)	+		
Тез бұзылатын және азық-түлік өнімдері мен жартылай фабрикатарының брокераж журналы (Брокеражный журнал скоропортящейся и пищевой продукции и полуфабрикатов)	+		
«С витаминизация» журналы(Журнал «С витаминизации»)	+		
Ыдыс-аяқ пен аспаздық өнімдердің органептикалық сапасын бағалау журналы (Журнал органептической оценки качества блюд икулинарных изделий)	+		
Тамактану бөлімінің жұмыскерлерінің тексеру нәтижесінің журналы (Журнал результатов осмотра работников пищеблока)	+		
Азық-түлік стандарттары ның бақылау туралы жинақ _____ айы _____ жылы (Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ мес яц _____ г)	+		
Жалпы тазалау журналы(Журнал генеральных уборок)	+		
Тоназытқыш температура режимін тіркейтін журнал (Журнал температурного режима холодильников)	+		
Тұрмыстық бөлме(Бытовая комната)			
Жұмыс киімінің үш жиынтығы болуы (Наличие трех комплектов спецодеждов)	+		
Сыртқы киімге арналған шкаф (Шкаф для верхней одежды)	+		
Жұмыс киіміне арналған шкаф (Шкаф для спец.одежды)	+		
Душ бөлмесі (Душевая комната)	+		
Жұмыскерлерге арналған әжетхана {жұғыш заттарының болуы, арнайы ұзын халат, санитарлық тазартқыш төсеніш}(Туалет для персонала(наличие моющих средств, специального длинного халата, дезинфицирующего коврика)	+		
Асхана жұмыскерлерінің сыртқы келбеті {киімінің тазалығы, ұқыптылығы} (Внешний вид сотрудников столовой(чистота формы и аккуратность)	+		
Барлығы(Итого)	+		

Тексеру барысында келесі жайттар орын алды:

Тексеру барысында барлық талаптарға сай екені айтылғанда. Иә, бірақ және асхана құрылыс-көрмеі санитарлық нормаларға сәйкес.

Өнімдердің жарамдылығы мерзімдері мен сапасына - ақ мезгілдегі ас өте дұрыс болса берілініп мезгіле сай келеді.

Бүгінгі мезгілдегі тағамдар дұрыс әрі жақса пісірілген. Ешқандай бұзушылық анықталмағанда.

Комиссияның қолдары / Подписи комиссии:

Таныстым : Әбішевәлімжан

Асхана меңгерушісі Әбішевәлімжан

Директор : К.Б.Мукушева

К.Б.Мукушева