

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі
АКТ мониторингға качества питания

Күні/ Дата 05.10.2023 ж.
№ 3

Білім беру ұйымы/ Организация образования М. Мамедов атындағы ЖСББМ
Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)/ Поставщик услуги (при наличии) ШП "Picnic"

Мынадай құрамдағы комиссия /Комиссия в составе:

Комиссия төрайымы/ Председатель комиссии : Узбекова К.Б., мектеп директорының м.а.

Комиссия мүшелері/ Члены комиссии: Отыншин К. Х., директордың ТЖЖО

Канафина А. Т., директордың оқу жұмысы жөніндегі орынбасары

Смагулова М.К., әлеуметтік педагог

Тлеубаева У. С., медицина қызметкері

Ахметова А.Б., қамқоршылық кеңесінің төрайымы

Джаксембенова Г.В., ата – аналар комитетінің төрайымы

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		+		
Сыныптарбойыншатамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс Наличие утвержденного прайса на свободное меню		-		

Меню				
Ауыз су режимін ұйымдастыру		+		
Организация питьевого режима				
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				
1 тағамды үлестірі желісі (мармит)		—		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо				
1 тағамды үлестірі желісі (мармит)		—		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо				
1 тағамды үлестірі желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)		—		
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)				
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)				
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шаңышқыларды жоғары қаратып сақтау)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)				
Тағамды дәрумендендіру		+		

Витаминация блуда				
Тыйым салынган тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		—		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		—		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				

**Тамақ ішуді ұйымдастыру
Организация приема пищи**

Отыратын орындар саны		80		
Количество посадочных мест				
Қол жуатын раковиналардың саны		3		
Количество раковин для мытья рук				
Сабынның болуы		+		
Наличие мыла				
Кептіргіштердің болуы		+		сушилки
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 влагозащитным 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				исполнено

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		—		
Тоңазытқыштар Холодильник				
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		+		
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				
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		+		
«С-дәрумендендіру» журналы		+		
Журнал «С-витаминазации»				
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау		+		

журналы				
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий				
<u>2023</u> ж. <u>Ақпан</u> 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 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				
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		+		
Журнал регистрации температурного режима холодильников				
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы		+		
Наличие программы производственного контроля				
Тұрмыстық болме Бытовая комната				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы		+		
Наличие запасных комплектов специальной одежды				

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.			+	
Жиыны				
Итого				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді / В результате проверки установлено:

Асханара өкілдерінің белгісімен ақпараттық де мазірі
 берілген, оқушылар де мазірі бойынша тамақтанара
 дайын болған тамақтан айнама алынған (сүтот. нұсқа).
 Асхананың өзге-асқары тексеріліні, шеші кертізген
 ұрастың алынған тамақтың өкілдері.
 Асхананың өкілдерінің сапаға тамаққа өзі.
 Асхананың өкілдерінің, жұмыстар толық болған.

Комиссия төрайымы/ Председатель комиссии : Узбекова К.Б., мектеп директорының м.а.
 Комиссия мүшелері/ Члены комиссии: Отыншин К. Х., директордың ТЖЖО
Канафина А. Т., директордың оқу жұмысы жөніндегі орынбасары
Смагулова М.К., әлеуметтік педагог
Тлеубаева У. С., медицина қызметкері
Ахметова А.Б., Қамқоршылық кеңесінің төрайымы
Джаксембенова Г.В. ата – аналар комитетінің төрайымы

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты Ж
 (қолы)

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организацией образования) ознакомлен Ахметова А.Б. (подпись)