

Сағу шарттары (Условия реализации)		+		
Санитарлық жағдайы (Санитарное состояние)		+		
Тыйым салынған өнімдер (Наличие запрещенных продуктов)		+		
<b>Құжаттар Документы</b>				
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 органолептикалық сапасын бағалау журналы (Журнал органолептической оценки качества блюд кулинарных изделий)		+		
Тамақтану бөлімінің жұмыскерлерінің тексеру нәтижесінің журналы (Журнал результатов осмотра работников пищеблока)		+		
Азық-түлік стандарттарының бақылау туралы жинақ айы жылы (Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за мес ян г)		+		
Жалпы тазалау журналы (Журнал генеральных уборок)		+		
Тоназытқыш температура режимін тіркейтін журнал (Журнал температурного режима холодильников)		+		
<b>Тұрмыстық бөлме (Бытовая комната)</b>				
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)		+		
<b>Барлығы (Итого)</b>				

Тексеру барысында келесі жайттар орын алды:

Тексеру барысында тамақтануға дайындалуға саунаға, тамақтану өтпе кездері тамақтану бөлмесіндегі санитарлық жағдайлар, асхана жұмыскерлерінің киіміне арналған шкафтар, асхана жұмыскерлерінің әжетханасы, асхана жұмыскерлерінің сыртқы келбеті (киімінің тазалығы, ұқыптылығы) тексерілді. Асхана жұмыскерлерінің киіміне арналған шкафтарда жұмыс киіміне арналған шкафтар бар. Асхана жұмыскерлерінің әжетханасында санитарлық жағдайлар сақталып отыр. Асхана жұмыскерлерінің сыртқы келбеті (киімінің тазалығы, ұқыптылығы) тексерілді. Асхана жұмыскерлерінің киімінің тазалығы, ұқыптылығы тексерілді.

Комиссияның колдары / Подписи комиссии:

Молдажанова Д.М. Ақ  
 Түркістан облысы  
 Түркістан қаласы  
 9.22

Тамақтану жөніндегі комиссия әктісімен таныстым  
 С актом комиссии по питанию ознакомлена

Асхана меңгерушісі/Заведующий столовой:

Мектеп директоры/Директор школы:  
 Асхана меңгерушісі



<b>Азык түлік сактау жагдайларын жасау(Соблюдение условий хранения продуктов)</b>		
<b>Коймалар (Склады )</b>		
Хранение сыпучих продуктов( в маркированных емкостях на поддонах)	+	
Тауарлык коршилк (Товарное соседство)	+	
Онімдердің сакталу мерзімі (Сроки годности на продуктах)	+	
Коконістердің сакталуы (таңбаланан ылдыста тактайдын үстінде)	+	
Хранение овощей(в маркированных емкостях на поддонах)	+	
Коймада термометрдың бар болуы/ температура жагдайы (Наличие термометра на складе/температурный режим)	+	
Коймалардың санитарлык жагдайы (Санитарное состояние складов)	+	
Тыйым салынган өнімдер(Наличие запрещенных продуктов)	+	
<b>Тоназаткылыштар (Холодильники )</b>		
Таңбалау (Маркировка )	+	
Термометрлер (Термометры )	+	
Тауарлык коршилк (Товарное соседство)	+	
Онімдердің сакталу мерзімі (Сроки годности на продуктах)	+	
Санитарлык жагдайы (Санитарное состояние)	+	
Қар жамалтасы бар болуы (Наличие снеговой шубы)	+	
Тыйым салынган азык-түліктің бар болуы (Наличие запрещенных продуктов)	+	
Күнделікті тамақты сактау шарты (таңғы және түскі)	+	
Условия хранения суточных проб(утренней и послеобеденной)	+	
<b>Ет коймасы( Мясной цех)</b>		
Жабдыктарды таңбалау (Маркировка оборудования и инвентаря)	+	
Жуғыш заттардың болуы(Наличие моющих средств)	+	
Жуғыш заттарды сактау және таңбалау (Условия хранения и маркировка моющих средств)	+	
Тағалау кестесі(Наличие графика уборки)	+	
Санитарлык жагдайы (Санитарное состояние)	+	
Тыйым салынган өнімдер(Наличие запрещенных продуктов)	+	
<b>Коконіс коймасы Овощной цех</b>		
Жабдыктарды таңбалау (Маркировка оборудования и инвентаря)	+	
Жуғыш заттардың болуы(Наличие моющих средств)	+	
Жуғыш заттарды сактау және таңбалау (Условия хранения и маркировка моющих средств)	+	
Тағалау кестесі(Наличие графика уборки)	+	
Санитарлык жагдайы (Санитарное состояние)	+	
Тыйым салынган өнімдер(Наличие запрещенных продуктов)	+	
<b>Ун коймасы Мучной цех</b>		
Жабдыктарды таңбалау (Маркировка оборудования и инвентаря)	+	
Жуғыш заттардың болуы(Наличие моющих средств)	+	
Жуғыш заттарды сактау және таңбалау(Условия хранения и маркировка моющих средств)	+	
Тағалау кестесі(Наличие графика уборки)	+	
Санитарлык жагдайы (Санитарное состояние)	+	
Тыйым салынган өнімдер(Наличие запрещенных продуктов)	+	
<b>Цех горячего</b>		
Жабдыктарды таңбалау (Маркировка оборудования и инвентаря)	+	
Жуғыш заттардың болуы(Наличие моющих средств)	+	
Жуғыш заттарды сактау және таңбалау (Условия хранения и маркировка моющих средств)	+	
Тағалау кестесі(Наличие графика уборки)	+	
Санитарлык жагдайы (Санитарное состояние)	+	
Тыйым салынган өнімдер(Наличие запрещенных продуктов)	+	
Асхана қызметкерлерінің жеке гигиенасын сактау (Соблюдение личной производственной гигиены сотрудников столовой)	+	
<b>Жұмыртқаларды сактау және қолдану Хранение и использование яиц</b>		
Жұмыртқа қабылдау шарты (Условия приемки яиц)	+	
Жұмыртқа сактау шарты (Условия хранения яиц)	+	
Жұмыртқа жууға арналған ылдыс(Емкость для мытья яиц)	+	
Жұмыртқа жууға арналған зат болуы (Средство для мытья яиц)	+	
Бактерицид шамы (бактерицидная лампа)	+	
<b>Буфет</b>		
Мормен бекілілген бағалар тізімі (Прайс заваренный печатью)	+	
Баға белгісінің болуы (Наличие ценников)	+	
Сактау шарттары(Условия хранения )	+	

Тамактану сапасына мониторинг жүргізу актісі  
АКТ мониторинга качества питания

Күні/Дата: 5.03.26

АКТ №

№ 115 жалпы орта білім беретін мектеп/Общеобразовательная средняя школа № 115  
Өнім беруші (бар болса) Поставщик услуги (при наличии) :

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш /показатель	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Бүтінгі күннің ас мәзірі перспективті ас мәзіріне сәйкестігі (Соответствие меню-дня перспективному меню)	+		
Асхана жұмысының кесетінің сақталуы (Соблюдение графика работы столовой)	+		
Оқушылардың тамактану 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 тағамының 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 таратылуы . 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}Витаминазиция 3 блюда: емкость для разведения, сертификат на аскорбиновую кислоту, условия хранения ( норма 25 гр на одного ребенка)	+		
<b>Оқушылардың тамактануын ұйымдастыру.(Организация приема пищи учащихся)</b>			
Орындалу саны (Количество посадочных мест )			
Қолжұғыш 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-аяққа сертификаттар (Сертификаты на посуду)	+		
Ыдыс-аяқтың 3 данасы бар болуы (Наличие 3 комплектов посуды)	+		
Асхананың санитарлық жағдайы (Санитарное состояние столовой)	+		
Тазалау жабдықтары (таңбалау, бөлек сақтау орыны)	+		
(Уборочный инвентарь(маркировка, отдельное место хранения))	+		
<b>Ас дайындайтын жердің жағдайы(Состояние пищеблока)</b>			
Ыдыс жуу машинасы қолдануы (Использование посудомоечной посуды)	+		
Ыдыс жуу ереже болуы (Наличие правил мытья посуды)	+		
Ыдыс жуу ережесінің сақталуы (Наличие правил мытья посуды)	+		
Ыдысты арийы 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 пище. отходов)	+		
Азық түлік қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу [немен өңделеді , кім жауанты]	+		
(Обработка емкостей для пищевых отходов(чем обрабатываются, и кто ответственный)	+		