Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі
АКТ мониторинга качества питания

Күні/Дата: 30 09
АКТ № 1
№ 115 жалпы орта білім беретін мектеп/Общеобразовательная средняяшкола № 115
Өнім беруші (бар болса) Поставщик услуги (при наличии)/ :

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш /показатель	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
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 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 тартылуы . Алюминий ыдыста суытуға тыйым салынған. (Линия раздачи (мармиты) 3 блюд запрещено отстужать 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)	✓		
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 дезинфицириющего раствора)	✓		
Ыдыс-аяқтың жағдайы (Состояние посуды)	✓		
Ыдыс-аякқа 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 орны} (Убороченый 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 өндеу [немен өнделеді , 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 тақтайдың 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 скаладов)	✓	
Тыйым салынған өнімдер(Наличие запрещенных продуктов)	✓	
Тоназытқыштар (Холодильники)		
Таңбалау (Маркировка)	✓	
Термомерлер (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(утрешной 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 (Дорокачественность поступившей продукции соответствует нормам)	✓		
Технологиялық карталар(Технологические карты)	✓		
Тез бұзылатын және азық-түлік өнімдері мен жартылай фабрикатарының брокераж журналы (Бракеражный 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)	✓		
Тамақтану 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:

1. Критических замечаний нет, имеющие замечания уступчивы в рабочем порядке.
2. Опрятный вид работников столовой
3. Чистота в обеденном помещении.
4. Наличие суточной пробы продукции.
5. В холодильниках хранятся соблюдается перекрестной рекции.
6. Отходы в отходной соответствуют нормам (сан.норм).
7. Чистота в помощи к горячем цехе.
8. Рассмотреть вопрос, об оптимизации графика питания,

Комиссияның қолдары / Подписи комиссии: оптимизировать меню с учётом, чтобы не следовали вопрос к администрации школы.

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____ Шуманчков С.Б.
5. _____
6. _____

Тамақтану жөніндегі комиссия актісімен таныстым
С актом комиссии по питанию ознакомлена

Асхана меңгерушісі/Заведующий столовой: _____ Оспанбаева Тамар Оспанбаевна

Мектеп директоры/Директор школы: _____

Асхана меңгерушісі