

**Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі**  
**АКТ мониторинга качества питания**

Күні/ Дата 12.09.2023  
№ 1

Білім беру ұйымы/ Организация образования КТУ «ДШ ЧМ. М. Мамедов»  
Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)/ Поставщик услуги (при наличии) УП «PICNIK»

**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		ишектел		
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		ишектел		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы Соблюдение графика работы столовой		ишектел		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		ишектел		
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 блюда				
Тыйым салынған 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		60		
Количество посадочных мест				
Қол жуатын раковиналардың саны		3		
Количество раковин для мытья рук				
Сабынның болуы		+		
Наличие мыла				
Кептіргіштердің болуы		.		
Наличие сушилок				
Жиһаздың жағдайы		1 +		
Состояние мебели				
Үстелдерді өндеуге 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)				
<b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі</b> <b>Состояние помещений пищеблока</b>				
«Ыдыс жуу ережесі» мандайшасының 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		+		
<b>Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау Соблюдение условий хранения продуктов</b>				
<b>Қоймалар Склады</b>				
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				

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		+		
<b>Тоңазытқыштар Холодильники</b>				
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				
<b>Құжаттар Документы</b>				
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-витаминизации»				
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау				

журналы				
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		
_____ ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы				
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>09</u> месяца <u>2022</u> 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				
<b>Тұрмыстық болме</b> <b>Бытовая комната</b>				
Арнайы киімнің қосалқы жиынтығының болуы				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		



Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		+		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		+		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі		+		
Душевая комната, санузел		+		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		+		
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		+		
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.		+		
Москит торының болуы		—		
Наличие москитной сетки		—		
Жиыны				
Итого				

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді / В результате проверки установлено:

В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное и.о. директора школы, в котором указывается перечень блюд, входящих в состав горячих блюд. Персонал обеспечен спец. санитар. одеждой. Т. работа повар (сотрудница) столовой проводится с максимальной тщательностью в установленном порядке. В столовой соблюдены требования санитарных правил их пищевой и энергетической ценности. Ведется постоянный контроль за организацией питания в школе.

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

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

орынбасары

Prof Канафина А. Т., директордың оқу жұмысы жөніндегі

Prof Смагулова М.К., әлеуметтік педагог

Prof Глеубаева У. С., медицина қызметкері

Prof Ахметова А.Б., Қамқоршылық кеңесінің төрайымы

Prof 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 Prof (қолы)

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организацией образования) ознакомлен Prof (подпись)