

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі
АКТ мониторинга качества питания

Күні/Дата 24.10.23
№ 4

Білім беру ұйымы/ Организация образования КРУ "ОШ им. М. Маашаров"
Қызметті жеткізуші (болған жағдайда)/ Поставщик услуги (при наличии) ШП "PISNIK"

Мынадай құрамдағы комиссия /Комиссия в составе:

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

Комиссия мүшелері/ Члены комиссии: **Отыншай К. Х.**, директордың ТЖО

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				
Сыныптар бойынша тамақтану 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 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		+		Әлек. Сушылық
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				Инспектор!

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 Холодильники				
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 сынағаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
Условия и правильность хранения суточных проб				

**Құжаттар
Документы**

Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		+		
Договора с поставщиками продуктов питания				
Автоқолікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		+		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт				
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		+		
Сертификаты, декларации о соответствии				
Түскен өнімді откізу 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 бракераядық журналы		+		
Бракераядный 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>10</u> месяц <u>2023</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, іріңді 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		+		

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		+		Душ бөлме кабинеті
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				

Төксеру нәтижесінде мыналар белгіленді / В результате проверки установлено:
Члены комиссии провели работу школьной столовой и составили акт от 11.11.11, что бланк подготовлен в соответствии с меню утвержденным директором школы. В предыдущие бесплодные попытки обеспечить 103 уч-ся. Процесс приготовления бланка организован в соответствии с технологич-ой картой. Работы по столовой процесс медлен, самотр. Брокерские журналы заполняются своевременно, правильно.

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

Комиссия мүшелері/ Члены комиссии: Отыңшин К. Х. директордың ТЖЖО

орынбасары

Канафина А. Т., директордың оқу жұмысы жөніндегі

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 Тлеубаева У. С. (қолы)

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