

**Тамақтану сапасы мониторингінің актісі**  
**АКТ мониторинга качества питания**

Күні/Дата: 01.09.2022.

АКТ № 1

Нұр-Сұлтан қаласы әкімдігінің «№25 орта мектеп» КММ

Өнім беруші (бар болса)/Поставщик услуги (при наличии): «Үміт-НТ» ЖШС

Комиссия құрамында/Комиссия в составе:

1. А.О.Киянов - Мектеп директоры, комиссия төрайымы
2. К.О.Ескендір – директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары
3. Р.Хусман – директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары
4. А.М.Нургалиева – бас есепші
5. И.О.Яицкая - медбике
6. А.М.Уразалина – әлеуметтік педагог
7. Ж.А.Жапаров – қамқоршылық кеңесінің мүшесі
8. Ж.Амантурлы - қамқоршылық кеңесінің мүшесі
9. Т.А.Мурашко - қамқоршылық кеңесінің мүшесі

**Провели проверку пищеблока по следующим параметрам:**

**Ас блогын келесі өлшемшарттар бойынша тексердік:**

| Көрсеткіш / Показатель                                                                                                                             | Талап етеді/Требуется | Сәйкес келеді/Соответствует | Сәйкес келмейді/ Не соответствует | Ескерту/Примечание |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------|-----------------------------------|--------------------|
| Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсірушарттары / Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки |                       | +                           |                                   |                    |
| Күнделікті мәзірдің перспективалы мәзірге сәйкестігі/ Соответствие ежедневного меню перспективному меню                                            |                       |                             |                                   |                    |
| Дайын өнімнің сапасы/ Качество готовой продукции                                                                                                   |                       |                             |                                   |                    |
| Бақылау тағамының болуы/ Наличие контрольного блюда                                                                                                |                       |                             |                                   |                    |
| Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеттері/Органолептические свойства приготовленной продукции                                                |                       |                             |                                   |                    |
| Технологиялық картаға сәйкестігі/ Соответствие технологической карте                                                                               |                       |                             |                                   |                    |
| Тағамдарды дәрумендеу/ Витаминизация блюда                                                                                                         |                       |                             |                                   |                    |
| <b>Асблогыүй-жайларыныңжай-күйі/Состояние помещений пищеблока</b>                                                                                  |                       |                             |                                   |                    |
| "Ыдыс жуу ережесі" деген маңдайшаның                                                                                                               |                       | +                           |                                   |                    |

|                                                                                                                                                    |  |           |   |                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------|---|-------------------|
| гигиены сотрудников столовой                                                                                                                       |  | персонала |   | рук для персонала |
| <b>Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану/Хранение и использование яиц</b>                                                                            |  |           |   |                   |
| Сапа мен қауіпсіздіктік уәландыратын құжаттардың болуы/<br>Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность                              |  |           | - |                   |
| Жұмыртқаны сақтау шарттары/<br>Условия хранения яиц                                                                                                |  | +         |   |                   |
| Жұмыртқаларды жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар ыдыс/<br>Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц                                     |  | +         |   |                   |
| Жұмыртқа жууға арналған құрал/<br>Средство для мытья яиц                                                                                           |  | +         |   |                   |
| Бактерицидті шамның болуы/<br>Наличие бактерицидной лампы                                                                                          |  | +         |   |                   |
| <b>Құжаттар/Документы</b>                                                                                                                          |  |           |   |                   |
| Азық-түлік өнімдерін жеткізушілермен шарттар/<br>Договора с поставщиками продуктов питания                                                         |  | +         |   |                   |
| Автокөлікке хабарлама (азық-түліктасымалдауға рұқсат)/<br>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 сапалылығы, нормаларға сәйкестігі/Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам                              |  | +         |   |                   |
| Тағамдарды дайындаудың технологиялық карталары/<br>Технологические карты приготовления блюд                                                        |  | +         |   |                   |
| Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикалардың бракераж журналы/<br>Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов |  | +         |   |                   |

|                                                                                                                                                                                                                       |  |                                        |  |                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------|--|---------------------------------------|
| Тәуліктік сынағаларды сақтаушарттары мен дұрыстығы/ Условия и правильность хранения суточных проб                                                                                                                     |  | +                                      |  |                                       |
| <b>Ас блогының жабдығы/Оборудование пищеблока</b>                                                                                                                                                                     |  |                                        |  |                                       |
| Жабдықтар мен инвентарларды таңбалау/ Маркировка оборудования и инвентаря                                                                                                                                             |  | +                                      |  |                                       |
| Санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние                                                                                                                                                                              |  | +                                      |  |                                       |
| Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сіркесуының ерітіндісі/ Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба                                                                         |  | +                                      |  |                                       |
| Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы/Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба                                                                                                                 |  | +                                      |  |                                       |
| Санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние                                                                                                                                                                              |  | +                                      |  |                                       |
| Тыйым салынған өнімдердің болуы/ Наличие запрещенных продуктов                                                                                                                                                        |  | -                                      |  |                                       |
| <b>Пісіруцехы/Варочный цех</b>                                                                                                                                                                                        |  |                                        |  |                                       |
| Жабдықтар мен инвентарларды таңбалау/ Маркировка оборудования и инвентаря                                                                                                                                             |  | +                                      |  |                                       |
| Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі/Исправность и состояние электрооборудования                                                                                                                            |  | +                                      |  |                                       |
| Жергетұйықтаудың болуы, резенкекілемшелердің болуы/ Наличие заземления, наличие резиновых ковриков                                                                                                                    |  | +                                      |  |                                       |
| Механикалық желдетудің (сорудың) жай-күйі/Состояние механической вентиляции (вытяжки)                                                                                                                                 |  | +                                      |  |                                       |
| Санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние                                                                                                                                                                              |  | +                                      |  |                                       |
| Персоналдың қолдарын жууға және кептіруге арналған жағдайлардың болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын/Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной |  | имеется общая сушка рук для учеников и |  | Необходимо установить отдельную сушку |

**Қоймалар/Склады**

|                                                                                                                                                                              |                           |   |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---|--|--|
| Сусымалы өнімдерді ітұғырықтарда, тауарқойғыштарда, стеллаждарда сақтау/<br>Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах                                 |                           | + |  |  |
| Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гигрометрдің болуы/<br>Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе |                           | + |  |  |
| Тауар көршілестігін сақтау/<br>Соблюдение товарного соседства                                                                                                                |                           | + |  |  |
| Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы/<br>Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания                                                 |                           | + |  |  |
| Көкөністерді қоймаларда, тауарқойғыштарда, таңбаланған ыдыстарда тұғырықтарда сақтау/<br>Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах        |                           | + |  |  |
| Қоймалардың санитарлық жағдайы/<br>Санитарное состояние складов                                                                                                              | освещен<br>ие,<br>вытяжка |   |  |  |

**Тоңазытқыштар/Холодильники**

|                                                                                                                          |  |   |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|--|
| Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау/Маркировка о предназначении холодильного оборудования                      |  | + |  |  |
| Термометрлердің болуы/<br>Наличие термометров                                                                            |  | + |  |  |
| Тауар көршілестігін сақтау/<br>Соблюдение товарного соседства                                                            |  | + |  |  |
| Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы/Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания |  | + |  |  |
| Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы/<br>Санитарное состояние холодильного оборудования                              |  | + |  |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |                 |   |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------|---|--|
| "С-дәрумендеу" журналы/Журнал «С-витаминации»                                                                                                                                                                                                                                                  |  | +               |   |  |
| Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы/ Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий                                                                                                                                                  |  | +               |   |  |
| Ведомость орындауын бақылау нормаларын түлік өнімдерінің _____ айы _____ ж.<br>Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ г.                                                                                                                                |  | +               |   |  |
| Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жекемедициналық 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 микротраумдардың болуы/ Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм                                                                                                         |  | Нет заболеваний |   |  |
| Ас блогының қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы "Денсаулық" журналы/ 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 бөлме/Бытовая комната</b>                                                                                                                                                                                                                                                         |  |                 |   |  |
| Жеке заттарды сақтауға арналған шкафтың болуы сотрудников /Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников                                                                                                                                                                                 |  | +               |   |  |
| Дәретхана/Санузел                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |                 | - |  |

|                                                                                                                                                                                                                                |  |   |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|--|
| Асхана қызметкерлерінің сыртқы түрі (формасының тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жинағында жұмыс істейме)/ Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды) |  | + |  |  |
| Жинау инвентары, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы/ Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки                                                                                                        |  | + |  |  |
| Жинау инвентарын сақтауға, таңбалауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы<br>Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки                                       |  | + |  |  |
| Дезинфекциялау құралдарының, ілеспе құжаттардың болуы.<br>Оларды сақтау шарттары/Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.                                                        |  | + |  |  |
| Москит торының болуы/Наличие москитной сетки                                                                                                                                                                                   |  | + |  |  |
| <b>Қорытынды/Итого</b>                                                                                                                                                                                                         |  |   |  |  |

**Тексеру нәтижесінде анықталды/В результате проверки установлено:**

1. Во время приема пищеблока средней школы №25 к готовности работы на 2022-2023 учебный год, были проверены следующие показатели: качество продуктов питания, состояние помещений пищеблока (наличие маркировок, исправность систем водоснажения и водоотведения, наличие условий для мытья и обработки кухонной посуды, наличие моющих средств), соблюдение условий хранения продуктов (освещение и санитарное состояние складов, соблюдение температурного режима, соблюдение товарного соседства), были проверены холодильники (маркировка, санитарное состояние), оборудование пищеблока (маркировка инвентаря, обработка полок), варочный цех (маркировка инвентаря, санитарное состояние), были проверены документы (наличие сертификатов, договоров, санитарных книжек у работников, журналы проведения уборок помещения).

2. При посещении пищеблока обнаружены незначительные санитарные нарушения. В складском помещении не имеется световое освещение, вытяжка. Температурный режим хранения продуктов выполняется.

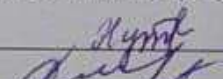
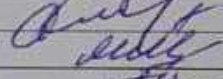
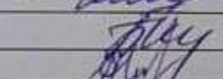
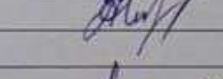
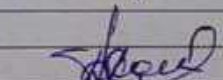
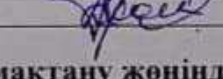
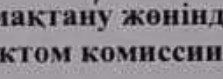
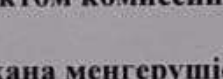
В помещении для приготовления пищи чисто, посторонних запахов и предметов не присутствует, учитывается товарное соседство продуктов, все продукты хранятся на специальных поддонах. Весь инвентарь промаркирован.

3. Работники столовой прошли медицинский осмотр, работают в спецодежде. Для мытья посуды кальцевирированную соду используют правильно. Уборочный материал хранится отдельно.

Предложения:

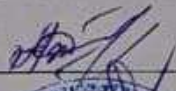
1. Завести журнал проведения генеральных уборок.
2. Предоставить документы, удостоверяющие качество и безопасность хранения продуктов (яиц).
3. Устранить неполадки в системе освещения в складском помещении, а также установить вытяжку.

Комиссияның қолдары/ Подписи комиссии:

|                                                                                     |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
|    | Хусман Р       |
|    | Ескендір К.О   |
|   | Яицкая И.О     |
|  | Уразалина А.М  |
|  | Нургалиева А.М |
|  | Жапаров Ж.А    |
|  | Амантурлы Ж    |
|  | Мурашко Т.А    |

Тамақтану жөніндегі комиссия актісімен таныстым/

С актом комиссии по питанию ознакомлен (-а)

Асхана меңгерушісі:  М.Ж.Жарова

Мектеп директоры:  А.О.Киянов

