

Тамактану сапасы мониторингинин актісі
АКТ мониторинга качества питания

Күні/Дата: 16.09.2025

АКТ № 2

№26 Мектеп-гимназия/Школа-гимназия №26

Өнім беруші (бар болса) Поставщик услуги (при наличии): ТОО «Уміг НТ»

Комиссия құрамында/Комиссия в составе:

Сыздыкова С.Т. - Директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары/Заместитель директора по учебной работе;
Алибаева Г.У. - Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары/Заместитель директора по воспитательной работе;

Абдишева А.Т. - Әлеуметтік педагог/Социальный педагог

Ата-ана:

Ата-ана:

Ата-ана:

Алибаева А.Т.
Алибаева А.Т.
Алибаева А.Т.

Ас блогын келесі өлшемшарттар бойынша тексердік:
Провели проверку пищеблока по следующим параметрам:

Көрсеткіш / Показатель	Талап етеді/Требуется	Сәйкес келеді/Соответствует	Сәйкес келмейді/Не соответствует	Ескерту/Примечание
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары / Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		✓		
Күнделікті мазірдің перспективалы мазірге 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 дәрмендеу / Витаминизация блюда		✓		

Ас бөлгө үй-жайларының жай-күйі /Состояние помещений пищеблока

"Ыдыс жуу ережесі" деген мандайшаның 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		✓			
Жылыту жүйелерінің жарамдылығы/ Исправность систем отопления		✓			
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы Исправность систем освещения		✓			
Ас үй ыдыстарын жууға және өңдеуге арналған жағдайлардың болуы / Наличие условий для мытья и обработки кухонной посуды		✓			
Жуу құралдарының болуы / Наличие моющих средств		✓			
Жуу құралдарын сақтау шарттары және сақтау мерзімдерін сақтау / Условия хранения и соблюдение сроков хранения моющих средств		✓			
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы/ Тазадау кестесінің болуы/Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		✓			
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдысты танбалау / Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		✓			
Тамақ қалдықтарына арналған ыдыстарды өңдеу (немен өңделеді және кім жауапты)/ Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		✓			
Тазадау кестесінің болуы/ Наличие графика уборки		✓			

**Азық-түлікті сақтау шарттарын сақтау /
Соблюдение условий хранения продуктов**

Коймалар /Склады

Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау/ Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		✓			
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Коймада термометрдің, гигрометрдің болуы/ Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе		✓			
Тауар көршілестігін сақтау/ Соблюдение товарного соседства		✓			
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы/ Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		✓			
Көкөністерді қоймаларда, тауар қойғыштарда, танбаланған ылдыстарда тұғырықтарда сақтау/ Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		✓			
Коймалардың санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние складов		✓			
Тоназытқыштар /Холодильники					
Тоназытқыш жабдығының максаты туралы танбаулау/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		✓			
Тоназытқыш жабдығының санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние		✓			

Холодильного оборудования					
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы/ Условия и правильность хранения суточных проб	✓				
Ас блогының жабдығы /Оборудование пищеблока					
Жабдыктар мен инвентарларды танбауау/ Маркировка оборудования и инвентаря	✓				
Санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние	✓				
Нан сақтауға арналған серелерді ендеуге арналған 1% сірке суының ерітіндісі/ Наличие 1% раствора уксуса для обработки полов для хранения хлеба	✓				
Нан үгіндісін жинауға арналған ылдыс пен шетканың болуы/Наличие емкости и шетки для сбора крошек хлеба	✓				
Санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние	✓				
Тығым салынған өнімдердің болуы/ Наличие запрещенных продуктов	✓				
Пісіру цехы /Варочный цех					
Жабдыктар мен инвентарларды танбауау/ Маркировка оборудования и инвентаря	✓				
Электр жабдыктарының жарамдылығы және жай-күйі/Исправность и состояние электрооборудования	✓				
Жерге түйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы/ Наличие заземления, наличие резиновых ковриков	✓				
Механикалық желдетудің (сорудың)жай-күйі/Состояние механической вентиляции (вытяжки)	✓				
Санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние	✓				
Персоналдың қолдарын жууға және келтіруге арналған жағдайлардың болуы Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын/Наличие условий для	✓				

мытыя и сушки рук персоналом.
Соблюдение личной и производственной
гигиены сотрудников столовой

Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану /Хранение и использование яиц

Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы/ Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность								
Жұмыртқаны сақтау шарттары/ Условия хранения яиц								
Жұмыртқаларды жууға және өндеуге арналған танбасы бар ыдыс/ Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц								
Жұмыртқа жууға арналған құрал/ Средство для мытья яиц								
Бактерицидті шамның болуы/ Наличие бактерицидной лампы								

Құжаттар /Документы

Азық-түлік өнімдерін жеткізушілермен шарттар/ Договора с поставщиками продуктов питания								
Автокөлікке хабарлама (азық-түлік тасымалдауға рұқсат)/ 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/ Доброкачествоность поступившей продукции, соответствие нормам								
Тағамдарды дайындаудың технологиялық карталары/ Технологические карты приготовления блюд								
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы/ Бракеражный журнал								

скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов						
"С-дәрумендеу" журналы Журнал «С-витаминанизация»			✓			
Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы/ Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий			✓			
Ведомость орындауын бақылау нормаларын түлік өнімдерінің _____ айы _____ ж.			✓			
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ г.						
Жұмыс орында 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 микротраумалардың болуы/ Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм			✓			
Ас блогының қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы "Денсаулық" журналы/ Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока			✓			
Толық тазалау жүргізу журналы/ Журнал проведения генеральных уборок			✓			
Тоназытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы/ Журнал регистрации температурного режима холодильников			✓			
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы/ Наличие программы производственного контроля			✓			
Тұрмыстық бөлме /Бытовая комната						
Жеке заттарды сақтауға арналған шкафтың болуы Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников			✓			

Дәретхана/Санузел					
Асхана қызметкерлерінің сыртқы түрі (формасының тазалығы, ұжыптылығы, арнайы киімнің толық жинағында жұмыс істей ме)/ Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работанот ли в полном комплекте спецодежды)			✓		
Жинау инвентары, олардың жеткіліктілігі, танбаланының болуы/ Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки			✓		
Жинау инвентарын сақтауға, танбалауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы			✓		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки					
Дезинфекциялау құралдарының, ілесте құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары/Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.			✓		
Москит торының болуы/Наличие москитной сетки			✓		
Қорытынды /Итого			✓		

Тексеру нәтижесінде анықталды / В результате проверки установлено:

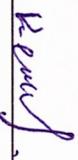
Сейрек 16.10.25 бәлі в омаеві і шкелі, но-
 сифресе селле ма 4 мерсе, леррррррррррр
 келімет селліні, темісі, маб рррррррр
 релітте, мен рррррр, но рррррррр
 рррррр рррррр рррррр рррррр
 рррррррр рррррр рррррррр

Сейрек 16.10.25 бәлі в омаеві қолданы
 лерррррррр рррр, бә омаеві ррррр
 на омаеві қолданы маб ррррр рррррр
 селліні, ол рррррррр рррррр
 и бәлі рррррррр.

Комиссияның қолдары / Подписи комиссии:

 Сыздыкова С.Т. - Директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары
 Алибаева Г.У. - Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары
 Абдишва А.Т. – әлеуметтік педагог

**Тамбақтану жөніндегі комиссия актісімен таныстым/
С актом комиссия по питанию ознакомлена**

Асхана менгерушісі / Заведующий столовой:  Койунбаева А.У.
Директор  Тодераш О.Е.