

**Тамактану сапасы мониторингінін актiсi
АКТ мониторинга качества питания**

Күнi/Дата: 12.11.2025 ж.

АКТ №

№26 Мектеп-гимназия/ Школа-гимназия №26

Өнiм берушi (бар болса) Поставщик услуги (при наличии)/: ТОО «Умиг НТ»

Комиссия құрамында/Комиссия в составе:

Абдикалилов А.У. - Камкоршылык кенесiнiн төрайымы/ Председатель попечительского совета;
Сыздыкова С.Т. - Директордын оку iсi жөнiндегi орынбасары/ Заместитель директора
по учебной работе;
Алибаева Г.У. - Директордын тарбие iсi жөнiндегi орынбасары/ Заместитель директора
по воспитательной работе;

Абдишева А.Т. – Әлеуметтік педагог/ Социальный педагог
Ата- ана: *Алиев А.Т.*
Ата- ана: *Касымбаева Назгала*
Ата- ана: *Бексембеке М. А*
Ата- ана: *Ибраев*

**Ас блогын келесi өлшемшарттар бойынша тексердiк:
Провели проверку пищеблока по следующим параметрам:**

Көрсеткiш / Показатель	Талап етедi/ Требуется	Сәйкес келедi/ Соответствует	Сәйкес келмейдi / Не соответствует	Ескерту /Примечание
Тамақ өнiмдерiнiн сапасы, оларды тасымалдау, жеткiзу, түсiру шарттары / Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Күнделiктi мазiрдiң перспективасы мазiрге сәйкестiгi/ Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Дайын өнiмнiң сапасы/ Качество готовой продукции		+		
Бақылдау тағамынғын болуы/ Наличие контрольного блюда		+		
Дайындалған өнiмнiң органолептикалық қасиеттерi/ Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Технологиялық картаға сәйкестiгi / Соответствие технологической карте		+		

Тағамдарды дарумендеу /
Витаминизация блода

+

Ас блогты 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 өндеуге 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/ Тазалау кестесінің болуыНаличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдысты танбалау / Маркировка ёмкости для сбора пищевых отходов		+		
Тамақ қалдықтарына арналған ыдыстарды өндеу (немен өнделеді 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						
Қоймалар /Склады						
Сусымалы өнімдерді тұтырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау/ Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах			+			
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гигрометрдің болуы/ Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, пидрометра 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, таңбаланған ылғыстарда тұтырықтарда сақтау/ Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах			+			
Қоймалардың санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние складов			+			
Тоназытқыштар /Холодильники						
Тоназытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбадау/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				
Тоназыткыш жагдайы/ Санитарное холоильного оборудованиия	жабдыгынын санитарлык жайы/ Санитарное состояние	санитарлык жайынын санитарлык жайы/ Санитарное состояние		
Тәуліктік сынамаларды сактау мен дурьыстыгы/ Условия и правильность хранения суточных проб	шарттары мен правильность		+	

Ас блогынын жабдыгы /Оборудование пищеблока

Жабдыктар мен инвентарларды таңбалау/ Маркировка оборудования и инвентаря			+	
Санитарлык жагдайы/ Санитарное состояние			+	
Нан сактауға арналган серелерді өндөгүге арналган 1% сірке суыннын ерітіндісі/ Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба			+	
Нан үтіндісін жинауға арналган ылғыс пен шетканын болуы/Наличие емкости и шетки для сбора крошек хлеба			+	
Санитарлык жагдайы/ Санитарное состояние			+	
Тыйым салынган өнімдердің болуы/ Наличие запрещенных продуктов			+	

Пісіру пехы /Варочный пех

Жабдыктар мен инвентарларды таңбалау/ Маркировка оборудования и инвентаря			+	
Электр жабдыктарынын жарамдылыгы және жай-күйі/Исправность и состояние электрооборудованиия			+	
Жерге туйықтаудын болуы, резенке кілемшелердің болуы/ Наличие заземления, наличие резиновых ковриков			+	
Механикалык желдетудін (сорудын)жай-күйі/Состояние механической вентиляции (вытяжки)			+	
Санитарлык жагдайы/ Санитарное состояние			+	

Персоналдың қолдарын жууға және келтіруге арналған жағдайлардың болуы Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын/Наличие условий для мытья 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 өңдеуге 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 еткізу мерзімі/Срок реализации поступившей продукции	+				
Келіп түскен өнімнің сапалылығы, нормаларға сәйкестігі/ Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам	+				
Тағамдарды дайындаудың технологиялық карталары/ Технологические карты приготовления блюд	+				

Тез бузылатын тамак өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераяж журналы/ Бракераяж журналы/ скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов				
"С-дәрумендеу" журналы Журнал «С-витаминализация»		+		
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 тексерумен және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгілі бар ас блогты 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 сотрудниктер /Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников					
Даратхана/Санузет					
Асхана қызметкерлерінің сыртқы түрі (формасының тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімінің толық жинағында жұмыс істей ме)/ Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работанот 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			+		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки			+		
Дезинфекциялау құралдарының, ілеспе 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
 ұстановлено: Дәрікшібаева Д. 13 кәсіпке деліскі жұмысқа
 қарамастан, үнемі жұмысқа келмейді. Қолдануға берілген

Құрылыс К. 15"кәсіпке жұмысқа келмейді және
 қазір қазір жұмысқа келмейді. Қолдануға берілген
 жұмысқа келмейді. Қолдануға берілген жұмысқа
 келмейді. Қолдануға берілген жұмысқа келмейді.

Жеке заттарды сақтауға арналған шкафтың болуы сотрудниктер /Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников

Комиссияның қолдары / Подписи комиссии:

Абдижапполов А.У. - Камкоршылық кенесінің төрайымы
Сыздықова С.Т. - Директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары
Алибаева Г.У. - Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары
Абдишева А.Т. - әлеуметтік педагог

**Тамактану жөніндегі комиссия актiсiмен таныстым/
С актом комиссия по питанию ознакомлена**

Асхана менгерушісі /Заведующий столовой: Кейішев Койнобаева А.У.

Мектеп директоры /Директор школы : Мамышев Тодераш О.Е.