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

**Күні/Дата:** 16.04.2026
**АКТ №** 8
**«Ақжан Әл-Машани атындағы № 92 мектеп-лицейі» ШЖҚ МКК**
**Өнім беруші (бар болса) Поставщик услуги (при наличии)/: «ТОО Нұр-Қазен»**
**Комиссия құрамында/Комиссия в составе:**
1. Танжарыкова С.Б - ДЖЛКО; комиссия мүшесі
2. Асанова Г.Г - әлеуметтік педагог комиссия мүшесі
3. Утебергенова А - ата-аналар комитетінің төрағасы
4. Курганбекова Ж.К. - тәрбиеші, комиссия мүшесі.

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

| Көрсеткіш /показатель | Сәйкес келеді | Сәйкес келмейді | Ескерту |
|---|---|---|---|
| Бүгінгі күннің ас мәзірі перспективті ас мәзіріне сәйкестігі (Соответствие меню-дня перспективному меню) | + | | |
| Асхана жұмысының кестесінің сақталуы (Соблюдение графика работы столовой) | + | | |
| Оқушылардың тамақтану кестесі (График питания учащихся) | + | | |
| Бекітілген прайс ерікті мәзірге (Утвержденный прайс на свободное меню) | + | | |
| Жеке кәсіпкер туралы мәлімет (Данные о поставщике питания) | + | | |
| Су режимі (Питьевой режим.) | + | | |
| Дайын тамақтың сапасы (Качество готовой продукции) | + | | |
| Бақылау тағамының болуы. ( Наличие контрольного блюда) | + | | |
| Пісірілген өнімдердің органолептикалық және визуалды қасиеттері. (Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции) | + | | |
| Технологиялық картаға сәйкестік. (Соответствие технологической карте) | + | | |
| 10 тағамның бақылау салмағы (Контрольное взвешивания 10 порции) | + | | |
| 1 тағамның таратылуы (Линия раздачи (мармиты) 1 блюда) | + | | |
| 2 тағамның таратылуы ( Линия раздачи (мармиты) 2 блюд ) | + | | |
| 3 тағамның тартылуы . Алюминий ыдыста суытуға тыйым салынған. (Линия раздачи (мармиты) 3 блюд запрещено отстужать в алюминиевой посуде) | + | | |
| Тамак тасу ыдыстың жағдайы, дымқылды қолдануға тыйым салынған Состояние разносов (запрещено использовать влажных) | + | | |
| 3 тағамға бекініс : араластыруға арналған ыдыс, аскорбин қышқылына сертификат, сақтау мерзімі {25гр. бір балаға норма}Витаминазиция 3 блюда: емкость для разведения, сертификат на аскорбиновую кислоту, условия хранения ( норма 25 гр на одного ребенка) | + | | |
| **Оқушылардың тамақтануын ұйымдастыру.(Организация приема пищи учащихся)** | | | |
| Орындар саны (Количество посадочных мест ) | 375 | | |
| Қолжуғыш саны (Количество раковин для мытья рук) | 23 | | |
| Сабынның бар болуы (Наличие мыла) | + | | |
| Жиһаздың жағдайы (Состояние мебели) | + | | |
| Үстелдерді жууға арналған зат (Средство для обработки столов ( маркировка емкости, маркировка дезинфицириющего раствора) | + | | |
| Ыдыс-аяқтың жағдайы (Состояние посуды) | + | | |
| Ыдыс-аякка сертификаттар (Сертификаты на посуду) | + | | |
| Ыдыс-аяқтың 3 данасы бар болуы (Наличие 3 комплектов посуды) | + | | |
| Асхананың санитарлық жағдайы (Санитарное состояние столовой) | + | | |
| Тазалау жабдықтары {таңбалау, бөлек сақтау орны} (Убороченый инвентарь(маркировка, отдельное место хранения)) | + | | |
| **Ас дайындайтын жердің жағдайы(Состояние пищеблока)** | | | |
| Ыдыс жуу машинаны қолдануы (Использование посудомоечной посуды) | - | | |
| Ыдыс жуу ереже болуы (Наличие правил мытья посуды) | + | | |
| Ыдыс жуу ережесінің сақталуы (Наличие правил мытья посуды) | + | | |
| Ыдысты арнайы қоспасы бар су ерітіндісіне салып қою (Замачивание посуды) | + | | |
| Жууға арналған заттар (Моющие средства) | + | | |
| Условия хранения (отдельно в закрытой посуде) | + | | |
| Жууға арналған заттардың мерзімі(Сроки хранения моющих средств) | + | | |
| Азық түлік қалдықтарына арналған контейнерлер (Емкости для сбора пищевых отходов) | + | | |
| Азық түлік қалдықтарына арналған контейнерлерді номерлеу (Маркировка емкости для пищ. | + | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| отходов) | | | |
| Азық түлік қалдықтарына арналған контейнерлерді өндеу [немен өнделеді , кім жауапты] (Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются, и кто ответственный) | + | | |
| **Азық түлік сақтау жағдайларын жасау(Соблюдение условий хранения продуктов)** | | | |
| **Қоймалар (Склады )** | | | |
| Хранение сыпучих продуктов( в маркированных емкостях на поддонах) | | | |
| Тауарлық көршілік (Товарное соседство) | + | | |
| Өнімдердің сақталу мерзімі (Сроки годности на продуктах) | + | | |
| Көкөністердің сақталуы {таңбаланған ыдыста тақтайдың үстінде} | + | | |
| Хранение овощей(в маркированных емкостях на поддонах) | + | | |
| Қоймада термометрдың бар болуы/ температура жағдайы (Наличие термометра на складе/температурный режим) | + | | |
| Қоймалардың санитарлық жағдайы (Санитарное состояние скаладов) | + | | |
| Тыйым салынған өнімдер (Наличие запрещенных продуктов) | + | | |
| **Тоназытқыштар (Холодильники )** | − | | |
| Таңбалау (Маркировка ) | | | |
| Термомерлер (Термометры) | + | | |
| Тауарлық көршілік (Товарное соседство) | + | | |
| Өнімдердің сақталу мерзімі (Сроки годности на продуктах) | + | | |
| Санитарлық жағдайы (Санитарное состояние) | + | | |
| Қар жамылғысы бар болуы (Наличие снеговой шубы) | + | | |
| Тыйым салынған азық-түліктің бар болуы (Наличие запрещенных продуктов) | − | | |
| Күнделікті тамақты сақтау шарты {таңғы және түскі} | − | | |
| Условия хранения суточных проб (утрешной и послеобеденной) | + | | |
| **Ет қоймасы( Мясной цех)** | | | |
| Жабдықтарды таңбалау (Маркировка оборудования и инвентаря) | + | | |
| Жуғыш заттардың болуы (Наличие моющих средств) | + | | |
| Жуғыш заттарды сақтау және таңбалау (Условия хранения и маркировка моющих средств) | + | | |
| Тазалау кестесі (Наличие графика уборки) | + | | |
| Санитарлық жағдайы (Санитарное состояние) | + | | |
| Тыйым салынған өнімдер(Наличие запрещенных продуктов) | − | | |
| **Көкөніс қоймасы Овощной цех** | | | |
| Жабдықтарды таңбалау (Маркировка оборудования и инвентаря) | + | | |
| Жуғыш заттардың болуы (Наличие моющих средств) | + | | |
| Жуғыш заттарды сақтау және таңбалау (Условия хранения и маркировка моющих средств) | + | | |
| Тазалау кестесі (Наличие графика уборки) | + | | |
| Санитарлық жағдайы (Санитарное состояние) | + | | |
| Тыйым салынған өнімдер (Наличие запрещенных продуктов) | − | | |
| **Ұн қоймасы Мучной цех** | | | |
| Жабдықтарды таңбалау (Маркировка оборудования и инвентаря) | + | | |
| Жуғыш заттардың болуы (Наличие моющих средств) | + | | |
| Жуғыш заттарды сақтау және таңбалау (Условия хранения и маркировка моющих средств) | + | | |
| Тазалау кестесі (Наличие графика уборки) | + | | |
| Санитарлық жағдайы (Санитарное состояние) | + | | |
| Тыйым салынған өнімдер (Наличие запрещенных продуктов) | − | | |
| **Цех горячего** | | | |
| Жабдықтарды таңбалау (Маркировка оборудования и инвентаря) | + | | |
| Жуғыш заттардың болуы (Наличие моющих средств) | + | | |
| Жуғыш заттарды сақтау және таңбалау (Условия хранения и маркировка моющих средств) | + | | |
| Тазалау кестесі (Наличие графика уборки) | + | | |
| Санитарлық жағдайы (Санитарное состояние) | + | | |
| Тыйым салынған өнімдер (Наличие запрещенных продуктов) | + | | |
| Асхана қызметкерлерінің жеке гигиенасын сақтау (Соблюдение личной производственной гигиены сотрудников столовой) | + | | |
| **Жұмыртқаларды сақтау және қолдану Хранение и использование яиц** | | | |
| Жұмыртқа қабылдау шарты (Условия приемки яиц) | + | | |
| Жұмыртқа сақтау шарты (Условия хранения яиц) | + | | |
| Жұмыртқа жууға арналған ыдыс (Емкость для мытья яиц) | + | | |
| Жұмыртқа жууға арналған зат болуы (Средство для мытья яиц) | + | | |
| Бактерецид шамы (бактерецидная лампа) | + | | |
| **Буфет** | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Мөрмен бекілілген бағалар тізімі (Прайс заверенный печатью) | + | | |
| Баға белгісінің болуы (Наличие ценников) | + | | |
| Сақтау шарттары (Условия хранения ) | + | | |
| Сату шарттары (Условия реализации) | + | | |
| Санитарлық жағдайы (Санитарное состояние) | + | | |
| Тыйым салынған өнімдер (Наличие запрещенных продуктов) | – | | |
| **Құжаттар Документы** | | | |
| Асхана жұмыскерлерінің санитарлық кітапшалары (Санитарные книжки сотрудников столовой) | + | | |
| Сертификат сәйкестігі (Сертификаты соответствия) | + | | |
| Срок реализации поступившей продукции | + | | |
| Алынған өнімнің жоғары сапасы стандартқа сәйкес келуі (Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам) | + | | |
| Технологиялық карталар (Технологические карты) | + | | |
| Тез бұзылатын және азық-түлік өнімдері мен жартылай фабрикаттарының бракераж журналы (Бракеражный журнал скоропортящейся и пищевой продукции и полуфабрикатов) | + | | |
| «С витаминизация» журналы (Журнал «С витаминизации») | + | | |
| Ыдыс-аяқ пен аспаздық өнімдердің органептикалық сапасын бағалау журналы (Журнал органептической оценки качества блюд икулинарных изделий) | + | | |
| Тамақтану бөлімінің жұмыскерлерінің тексеру нәтижесінің журналы (Журнал результатов осмотра работников пищеблока) | + | | |
| Азық-түлік стандарттары ның бақылау туралы жинақ _____ айы _____ жылы (Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____месяц____г) | + | | |
| Жалпы тазалау журналы (Журнал генеральных уборок) | + | | |
| Тоназытқыш температура режимін тіркейтін журнал (Журнал температурного режима холодильников) | + | | |
| **Тұрмыстық бөлме(Бытовая комната)** | | | |
| Жұмыс киімінің үш жиынтығы болуы (Наличие трех комплектов спецодеждов) | + | | |
| Сырткы киімге арналған шкаф (Шкаф для верхней одежды) | + | | |
| Жұмыс киіміне арналған шкаф (Шкаф для спец.одежды) | + | | |
| Душ бөлмесі (Душевая комната) | – | | |
| Жұмыскерлерге арналған әжетхана {жуғыш заттарының болуы, арнайы ұзын халат, санитарлық тазартқыш төсеніш} (Туалет для персонала (наличие моющих средств, специального длинного халата, дезинфицирующего коврика) | + | | |
| Асхана жұмыскерлерінің сырткы келбеті {киімінің тазалығы, ұқыптылығы} (Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы и аккуратность) | + | | |
| **Барлығы(Итого )** | | | |

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

Тексеріс барысында, жоғары аталған кемшілер бұрі тексеріді. Тоң, талаптарға сай, мезгір бойынше бүйінгі күннің тағайындалған күйінде, толығымен өлшемін тақтатыр. Санитарлық нор. Жеке қызметтарын таңық, қызметкерлерінің құжаттарын түрлі. Ешқашан асхана тоңазытқышын пошті деңгейде.

**Ұсыныс/Предложения** Жаңа мезгір бойынше дезинфекция жүргізу керек, бұл сәйкестік талаптарға сәйкес келеді.

**Комиссияның қолдары / Подписи комиссии:**

1. Жангелдинова С.Б.
2. Асанов Т.Ғ.
3. Жетпергенова А.
4. Нурпеисова Ә.К.

**Тамақтану жөніндегі комиссия актісімен таныстым/**
**С актом комиссии по питанию ознакомлена**
**Асхана меңгерушісі:** _____

**Мектеп директоры :** _____