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

**Күні/Дата:** 05.05.26
**АКТ №** 9
**«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. Д. Жолдасбекова - мектеп директоры, комиссия төрағасы
2. Тәжекрымова С.Б - ДТІЖО, комиссия мүшесі
3. Асанхан Г.Ғ - әлеуметтік педагог, комиссия мүшесі
4. Нұрғалиева Ж. - медбике, комиссия мүшесі
5. Әтеубергенова А - ата-ана, 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 тараҭылуы ( Линия раздачи (мармиты) 2 блюд ) | + | | |
| 3 тағамның тартылуы . Алюминий ыдыста суытуға тыйым салынған. (Линия раздачи (мармиты) 3 блюд запрещено отстужать в алюминиевой посуде) | + | | |
| Тамақ 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 ) | 315 | | |
| 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 дезинфицирующего раствора) | + | | |
| Ыдыс-аяқтың жағдайы (Состояние посуды) | + | | |
| Ыдыс-аяққа 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]<br>(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}<br>Хранение овощей(в маркированных емкостях на поддонах) | + | | |
| Қоймада термометрдың бар болуы/ температура жағдайы<br>(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}<br>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<br>(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<br>(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<br>(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<br>(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) | + | | |
| Сыртқы 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 сыртқы келбеті {киімінің тазалығы, ұқыптылығы} (Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы и аккуратность) | + | | |
| **Барлығы(Итого )** | | | |

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

Мониторинг топпен бірге асхана пайық тексерілік шықтық. Асханаңық дәлгоғ тәуелсіз, қоғамдық-керілік сорт келбеті ұқыпты, таза! Жыйбағы сақтаудағы заттар өсік. Барлық қойлаңар таза, маркировкалары бар. Ас ішуді бақылаңа дәлгерлер анықталып, дәлгоғ құжатта бағалауға тарағаңдар. Асхана қызметкерлерінің тұрғы, тазалығы.

**Ұсыныс/Предложения**

Бүгінгі СЭС (заключение) қорытындысын сақ ғолдыңа дайындадық. Ұсыныстарды ескеруіңізді

**Комиссияның қолдары / Подписи комиссии:**

1. Тлегенова С.Б
2. Асқарова Г.Г
3. Нұрлешова Ж.
4. Утепбергенова А.

**Тамақтану жөніндегі комиссия актісімен таныстым/**
**С актом комиссии по питанию ознакомлена**
**Асхана меңгерушісі:** Оспанова Н.Б

**Мектеп директоры :** _____