

Тамактану сапасы мониторингівің акті

Күні 29 01 2026 ж.

АКТ №

Астана қаласы әкімдігінің №93 мектеп-лицея» ЦЖК МКК

Өнім беруші: «Али Жас и К» ЖШС

Комиссия құрамында/Комиссия в составе:

Басықара Б.П. – мектеп директоры

Корданова З.О - медбике

Адилбекова А.А – әлеуметтік педагог

Бракеражды комиссия мүшесі-

Бракеражды комиссия мүшесі-

Бракеражды комиссия мүшесі-

Басықара Б.П. 1^Б
Мурланғулова А.М. 2^А
Күрбосырова Х.Н. 2^Б

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

Көрсеткіш / Показатель	Талап етеді/ Требуетс я	Сәйкес келеді/ Соответс твует	Сәйкес келмейді / Не соот- ветствует	Ескерту /Примеч ание
Тамак өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары / 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 тәғамының болуы/ Наличие контрольного блюда		+		
Дайындалған өнімнің қасиеттері/Органолептические свойства	органолептикалык свойства	+		
Технологиялық картага сәйкестігі / Соответствие технологической карте		+		
Тәғамдарды дәрумендеу / Витаминизация блюда		+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі /Состояние помещений пищеблока				
"Ыдыс жуу ережесі" деген маңдайшаның болуы /Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		
Ыстық және сұық сүмен жабдықтау жүйелерінің, су жылытықшардың жарамдылығы/ Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы/ Исправность систем водоотведения		+		
Жылжту 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 сактау шарттары және сактау мерзімдерін сактау / Условия хранения и соблюдение сроков хранения моющих средств		+	
Тамак қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы/ Тазалау кестесінің болуыНаличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+	
Тамак қалдықтарын жинауға арналған ыдысты таңбалау / Маркировка ёмкости для сбора пищевых отходов		+	
Тамак қалдықтарына арналған ыдыстарды өңдеу (немен өнделеді және кім жауапты)/ Обработка ёмкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+	
Тазалау кестесінің болуы/ Наличие графика уборки		+	
Азық-тұлікті сактау шарттарын сактау / Соблюдение условий хранения продуктов			
Қоймалар /Склады			
Суымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сактау/ Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		+	
Температуралық-ылғалдылық режимін сактау. Қоймада термометрдің, гигрометрдің болуы/ Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гидрометра на складе		+	
Тауар көршілестігін сактау/ Соблюдение товарного соседства		+	
Тамак өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы/ Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+	
Көкөністерді қоймаларда, тауар қойғыштарда, таңбаланған ыдыстарда тұғырықтарда сактау/ Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		+	

Коймалардың санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние складов		+	
Тоңазытқыштар /Холодильники			
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау/Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+	
Термометрлердің болуы/ Наличие термометров		+	
Тауар көршілестігін сактау/ Соблюдение товарного соседства		+	
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сакталуы/ Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+	
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние холодильного оборудования		+	
Тәуліктік сынамаларды сактау шарттары мен дұрыстығы/ Условия и правильность хранения суточных проб		+	
Ас блогының жабдығы /Оборудование пищеблока			
Жабдықтар мен инвентарларды таңбалау/ Маркировка оборудования и инвентаря		+	
Санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние		+	
Нан сактауга арналған сөрелерді өндеуге арналған 1% сірке суының 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		—	
Пісіру цехы /Варочный цех			
Жабдықтар мен инвентарларды таңбалау/ Маркировка оборудования и инвентаря		+	
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай- куйі/Исправность и состояние электрооборудования		+	
Жерге түйіктаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы/ Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		+	

Механикалық желдетудің (сорудың) жай-күйі/Состояние механической вентиляции (вытяжки)	+			
Санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние	+			
Персоналдың қолдарын жууга және кептіруге арналған жағдайлардың болуы Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасының/ 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 қуәландыратын құжаттардың болуы/ Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность	+			
Жұмыртканы сақтау шарттары/ Условия хранения яиц	+			
Жұмыртқаларды жууга және өндеуге арналған таңбасы бар ыдыс/ Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц	+			
Жұмыртқа жууга 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	+			
Түсken өнімді өткізу мерзімі/Срок реализации поступившей продукции	+			
Келіп түсken өнімнің сапалылығы, нормаларға сәйкестігі/ Доброта качественность поступившей продукции, соответствие нормам	+			
Тәғамдарды дайындаудың технологиялық карталары/ Технологические карты приготовления блюд	+			
Тез бұзылатын тاماқ өнімдері мен жартылай фабрикатордың бракераж журналы/ Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов	+			
"С-дәрумендеу" журналы				

Журнал «С-витаминизации»		+	
Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы/ Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+	
Ведомость орындалуын бақылау нормаларын түлік өнімдерінің ____ айы ____ ж. Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за ____ месяц ____ г.		+	
Жұмыс орнында 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 бәгде заттардың, ірінді аурулардың және микротраудардың 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		+	
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы/ Журнал регистрации температурного режима холодильников		+	
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы/ Наличие программы производственного контроля		+	
Тұрмыстық белме /Бытовая комната			
Жеке заттарды сактауға арналған шкафтың болуы сотрудников /Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+	
Дәретхана/Санузел		+	
Асхана қызметкерлерінің сыртқы түрі (формасының тазалығы, үқыптылығы, арнайы киімнің толық жинағында жұмыс істей ме)/ Внешний вид сотрудников в столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		+	
Жинау инвентары, олардың жеткіліктілігі, танбалануының болуы/ Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+	
Жинау инвентарын сактауға, таңбауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы Наличие отдельного помещения (специальных мест)		+	

для хранения уборочного инвентаря, маркировки

+

Дезинфекциялау құралдарының, ілеспө 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:

Бүгін соғасында бүргалданған ахалдағы санды.

Ахалдағы москиттің жағдайы санды орнады.

Санды салынғанда тұтас жағдай.

Патогендердің салынған мөрдесері, саңақтадағы мөрдесердің санды салынған.

Танақтары ғана, бірі ұнағы.

Ахалдағы москиттің жағдайы, бірі ұнағы үздөн

Комиссияның колдары / Подписи комиссии:

Баскадырбаев Ахан
Курбашова Н.Турғын Нарын
Мусинанұсов Н.Н. Нарын
Дордашова З.Д. Нарын
Арханбекова А.А. Нарын

Тамақтану жөніндегі комиссия актісімен таныстыым/
С актом комиссии по питанию ознакомлена

Асхана менгерушісі:
Мектеп директоры:



Ж.Кобландиева
Б.П. Басықара