

Тамақтану сапасы мониторингінің актісі
АКТ мониторинга качества питания

Күні/Дата: 21/09 2023 ж

АКТ № 2

Астана қаласы әкімдігінің «№11 мектеп-лицей» КММ

Өнім беруші (бар болса): ИП «Искакова»

Поставщик услуги (при наличии): ИП «Искакова»

Комиссия құрамында/Комиссия в составе:

Аубакиров Б.С. – мектеп директоры

Раш Ш.М.-директордың тәрбие-ісі жөніндегі орынбасары

Көшек Ж.М. – әлеуметтік педагог

Хаумет Балжан - медбике

Какимова Пана Талғатовна-ата-ана 6 «Ж» сыныбы

Айтмағанбетова Нұргүль Қайратовна- ана-ана 2 «Ә» сыныбы

Фаррохова Ольга Валерьевна -ата-аналар комитетінің мүшесі 2 «З» сыныбы

Латыпова Лариса- ата-аналар комитетінің мүшесі 2 «Д» сыныбы

Кумарбекова Дана Асылбековна- ата-аналар комитетінің мүшесі 3 «А» сыныбы

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 мәзірдің перспективалы мәзірге 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 дәрумендеу / Витаминизация блюда		✓		

Ас блогы үй-жайларының жай-күйі /Состояние помещений

жуу ережесі" деген маңдайшаның /Наличие вывески «Правила мытья ды»		✓		
тық 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/ Тазалау кестесінің болуы/Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдысты таңбалау / 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)		✓		
Тазалау кестесінің болуы/ Наличие графика уборки		✓		
Азық-түлікті сақтау шарттарын сақтау / Соблюдение условий хранения продуктов				
оймалар /Склады				

Жабдыктар мен инвентарларды таңбалау/ Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние		✓		
Нан сақтауға арналған сөрелерді оңдеуге арналған 1% сірке суының ерітіндісі/ Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		✓		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щеткиның болуы/Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		✓		
Санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние		✓		
Тыйым салынған өнімдердің болуы/ Наличие запрещенных продуктов		✓ _(нет)		
Пісіру цехы /Варочный цех				
Жабдыктар мен инвентарларды таңбалау/ Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Электр жабдыктарының жарамдылығы және жай-күйі/Исправность и состояние электрооборудования		✓		
Жерге тұйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы/ Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		✓		
Механикалық желдетудің (сорудың)жай- күйі/Состояние механической вентиляции (вытяжки)		✓		
Санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние		✓		
Персоналдың қолдарын жууға және кептіруге 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		✓		

инвентарын сактауга, тапбалауга жеке уй-жайдын (арнайы) болуы				
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки				
Дезинфекциялау куралдарынын, идеепе кужаттардын болуы. Оларды сактау шарттары/Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов, Условия для их хранения.				
Москит торынын болуы/Наличие москитной сетки				
Корытынды /Итого	1	70	1	

Тексеру нәтижесінде анықталды /В результате проверки установлено:
 21.08.23. В ходе проверки внядно, что все
 не розет.и убрели, договор все исправлено, по
 ефе : сдус переобнен, бытовые - горят, и пере-
 сбен. То впереди есть переоб и не розет
 купчихах и пере (переоб и не розет)
 ии переоб и не розет по купчихах и не
 оборотс. Купчихах переоб и не розет по купчихах и не
 В последняя переоб, в помещении титоты.
 Второе буюд в целом buono, но можно переоб и не
 Ассистирующая и переоб (в помещении титоты).
 стерилю).

Комиссияның колдары / Подписи комиссии:

Касимов Т. Т.
 Фарманов О. В.
 Кабдугалиев А.

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

Асхана меңгерушісі:

Мектеп директоры:



Аубакиров Б.С