

Тамақтану сапасы мониторингінің актісі
АКТ мониторинга качества питания

Күні/Дата: 18.08 2023 ж

АКТ № 1

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 Талгатовна-ата-ана 6 «Ж» сыныбы

Айтмағанбетова Нургуль Кайратовна- 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 / Витаминация блюда		✓		
Ас блогы 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 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			✓	не испол
Азық-түлікті сақтау шарттарын сақтау / Соблюдение условий хранения продуктов				
Қоймалар /Склады				

Сусыматы өнімдерді тұғырықтарда, 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, гидрометра 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 ыдыстарда тұғырықтарда сақтау/ Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		✓		
Қоймалардың санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние складов			✓	

Тоңазытқыштар /Холодильники

Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау/Маркировка о предназначении холодильного оборудования		✓		
Термометрлердің болуы/ Наличие термометров		✓		
Тауар көршілестігін сақтау/ Соблюдение товарного соседства			✓ 25.5.21	
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы/ Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		✓		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние холодильного оборудования			✓	
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы/ Условия и правильность хранения суточных проб		✓		

Ас блогының жабдығы /Оборудование пищеблока

Жабдыктар мен инвентарларды танбалау Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Санитарлык жагдайы/ Санитарное состояние			✓	
Нан сактауға арналган сирелерді өндиретін арналган 1% сірке суынын ерітіндісі/ Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба			✓	
Нан үгіндісін жинауға арналган ыдыс пен шетканын болуы/Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		✓		
Санитарлык жагдайы/ Санитарное состояние		✓		
Тыйым сатынган өнімдердің болуы/ Наличие запрещенных продуктов		✓ жет.		
Пісіру цехы /Варочный цех				
Жабдыктар мен инвентарларды танбалау/ Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Электр жабдыктарынын жарамдылығы және жай-күйі/Исправность и состояние электрооборудования		✓		
Жерге тұйықтаудын болуы, резенке кілемшелердің болуы/ Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		✓		
Механикалык желдетуудің (соруудың)жай- күйі/Состояние механической вентиляции (вытяжки)		✓	✓ және сыймал.	
Санитарлык жагдайы/ Санитарное состояние			✓	
Персоналдың колдарын жууға және кептіруге арналган жагдайлардың болуы Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік гигиенасын/Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		✓		
Жұмыртқаларды сактау 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 таңбасы 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 өткізу 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 бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың 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 бөгде заттардың, ірінді аурулардың және микротраумдардың болуы/ Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		Ойсыз.		
Ас блогының қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы "Денсаулық" журналы/ Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		✓		
Толық тазалау жүргізу журналы/ Журнал проведения генеральных уборок	✓		✓/не ведётся.	
Тоңазытқыштардың 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 сотрудников /Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		✓		
Дәретхана/Санузел		✓		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы түрі (формасының тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жинағында жұмыс істей ме)/ Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают 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		✓ не тіркелген		
Қорытынды /Итого	2.	59.	12	

Тексеру нәтижесінде анықталды /В результате проверки установлено:
 18.08.23. В ходе проверки выявлено: не фактически курение в (здание); склад, помещение, хранилище оборудовано средствами уборки, для сбора с готовой продукцией (используются); не в полном объеме, РНБ, фактически не расформирована с целью хранения хлеба; просроченные договоры с поставщиками; отсутствие разрешения на перевозку продукции на 25 гр, поштено 100 гр).
 Дети на объекте ели кашу, пили кефиром. В буфете некупали продукты. Температуры пищи была соответствовала норме температурной.

Комиссияның қолдары / Подписи комиссии:

Кекишев Ба.Т.Т.
 Дарманова Д.Б.
 Кабдугалиев.М

Аубакиров Б.С.

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

Асхана меңгерушісі:

Мектеп директоры:

Аубакиров Б.С.

Аубакиров Б.С.