

Тамактану сапасына мониторинг жүргізу актісі
АКТ мониторинга качества питания

Күні/Дата: 01.10.2026

АКТ № 3

Өнім беруші (бар болса) Поставщик услуги (при наличии)/

Комиссия құрамында/Комиссия в составе:

Файбыллина Т.М., Мадиев К.С., Юсупова Т.О.
Мисирова А.С., Абрахманов Т.М., Исраева А.С.
Исмаилов А.К.

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш /показатель	Сәйкес келді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Бүгінгі күннің ас мәзірі перспективті ас мәзіріне сәйкестігі (Соответствие меню-дня перспективному меню)	+		
Асхана жұмысының кесетінің сақталуы (Соблюдение графика работы столовой)	+		
Оқушылардың тамактану 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)	+		
Бакылау 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 бакылау 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)	+		
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} Витаминизация 3 блюда: емкость для разведения, сертификат на аскорбиновую кислоту, условия хранения (норма 25 гр на одного ребенка)	+		
Оқушылардың тамактануын ұйымдастыру.(Организация приема пищи учащихся)			
Орындар саны (Количество посадочных мест)	+		
Қолжұғыш саны (Количество ракоовин для мытья рук)	+		
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 жабдыктары {таңбалау, бөлек сақтау орны} (Уборочный 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 қалдыктарына арналған контейнерлер(Емкости для сбора пищевых отходов)	+		

Азык түлік қалдыктарына арналған контейнерлерді номерлеу(Маркировка емкости для пищев. отходов)			+
Азык түлік қалдыктарына арналған контейнерлерді өндеу [немен өнделеді, кім жауапты] (Обработка емкостей для пищевых отходов(чем обрабатываются, и кто ответственный)			+
Азык 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 складов)			+
Тыйым салынған өнімдер(Наличие запрещенных продуктов)			+
Тоназытқыштар (Холодильники)			
Таңбалау (Маркировка)			+
Термометрлер (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 азык-түліктің бар болуы (Наличие запрещенных продуктов)			+
Күнделікті тамақты сақтау шарты {таңғы және түскі}			+
Условия хранения суточных проб(утренней и послеобеденной)			+
Ет қоймасы(Мясной цех)			
Жабдыктарды таңбалау (Маркировка оборудования и инвентаря)			+
Жұғыш заттардың болуы(Наличие моющих средств)			+
Жұғыш 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			
Жабдыктарды таңбалау (Маркировка оборудования и инвентаря)			+
Жұғыш заттардың болуы(Наличие моющих средств)			+
Жұғыш 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			
Жабдыктарды таңбалау (Маркировка оборудования и инвентаря)			+
Жұғыш заттардың болуы(Наличие моющих средств)			+
Жұғыш 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			
Жабдыктарды таңбалау (Маркировка оборудования и инвентаря)			+
Жұғыш заттардың болуы(Наличие моющих средств)			+
Жұғыш 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)			+

Бекітілген бағалар тізімі (Прайс заваренный печатью)	+		
Цінінің болуы (Наличие ценников)	+		
Шарттары (Условия хранения)	+		
Шарттары (Условия реализации)	+		
Санитарлық жағдайы (Санитарное состояние)	+		
Запрещенные продукты (Наличие запрещенных продуктов)	+		
Қажетті Документтер			
Санитарлық кітапшалары (Санитарные книжки сотрудников столовой)	+		
Сертификат сәйкестігі (Сертификаты соответствия)	+		
Контроль поступившей продукции	+		
Дорожка качества (Дорожка качества поступившей продукции соответствует нормам)	+		
Технологические карты	+		
Журнал фабрикациясы және азық-түлік өнімдері мен жартылай фабрикаттарының брокераж журналы (Журнал фабрикации и полуфабрикатов)	+		
Журнал «С витаминизации» (Журнал «С витаминизации»)	+		
Журнал бағалауы (Журнал оценки качества блюд и кулинарных изделий)	+		
Журнал результатов осмотра (Журнал результатов осмотра работников пищеблока)	+		
Ведомость (Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ мес _____ г)	+		
Журнал генеральных уборок (Журнал генеральных уборок)	+		
Журнал температурного режима холодильников (Журнал температурного режима холодильников)	+		
Тұрмыстық бөлме (Бытовая комната)			
Наличие комплектов спецодежд (Наличие комплектов спецодежд)	+		
Шкаф для верхней одежды (Шкаф для верхней одежды)	+		
Шкаф для спец.одежды (Шкаф для спец.одежды)	+		
Душевая комната (Душевая комната)	+		
Санитарная комната (Санитарная комната)	+		
Туалет для персонала (Туалет для персонала)	+		
Внешний вид сотрудников (Внешний вид сотрудников)	+		
Итого (Итого)	+		

Тексеру барысында келесі жайттар орын алды:

Асхана тексеру кезінде ешқандай заңға барсы жоқ. Барлық қажетті құжаттар бар. Барлық құжаттар дұрыс, мұқият сақталып жатыр. Асхананың іші таза, боюшылардың мед. карталары бар, күнделікті ас пісіріліп жатыр.

Комиссияның қолдары / Подписи комиссии:

Мамбетов А.С.
Мамбетов А.С.
Исмаилов А.К.
Абрахманов Т.М.
Абдыраманов Т.М.

Таныстым: Аманжол Мамбетов
Асхана меңгерушісі