

Тамактану сапасына мониторинг жүргізу актісі
АКТ мониторинга качества питания

Күні/Дата: 27.01.2026

АКТ № 10

№ 71 Мектеп-лицейі/ Школа-лицей № 71

Өнім беруші (бар болса) Поставщик услуги (при наличии)/ : ЖК «АЛИ-ЖАС и К»

Комиссия құрамында/Комиссия в составе:

1. Маматаева Далиша - ата-ана

2. Васильева Юлия - ата-ана

3. Мурзатаева Б. - ата-ана

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)	f		
Асхана жұмысының кесетінің сақталуы (Соблюдение графика работы столовой)	f		
Оқушылардың тамактану кестесі (График питания учащихся)	f		
Бекітілген прайс ерікті мәзірге (Утвержденный прайс на свободное меню)	f		
Жеке кәсіпкер туралы мәлімет (Данные о поставщике питания)	f		
Су режимі (Питьевой режим.)	f		
Дайын тамақтың сапасы(Качество готовой продукции)	f		
Бақылау тағамының болуы. (Наличие контрольного блюда)	f		
Пісірілген өнімдердің органолептикалық және визуалды қасиеттері. (Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции)	f		
Технологиялық картаға сәйкестік. (Соответствие технологической карте)	f		
10 тағамның бақылау салмағы (Контрольное взвешивания 10 порции)	f		
1 тағамның таратылуы (Линия раздачи (мармиты) 1 блюда)	f		
2 тағамның таратылуы (Линия раздачи (мармиты) 2 блюд)	f		
3 тағамның тартылуы . Алюминий ыдыста суытуға тыйым салынған. (Линия раздачи (мармиты) 3 блюд запрещено отстужать в алюминиевой посуде)	f		
Тамақ тасу ыдыстың жағдайы , дымқылды қолдануға тыйым салынған	f		
Состояние разносов (запрещено использовать влажных)	f		
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)	f		
Оқушылардың тамактануын ұйымдастыру.(Организация приема пищи учащихся)			
Орындар саны (Количество посадочных мест)	+		
Қолжуғыш саны (Количество раковин 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 жабдықтары {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)	+		

Азык түлік қалдыктарына арналған контейнерлер(Емкости для сбора пищевых отходов)	f		
Азык түлік қалдыктарына арналған контейнерлерді номерлеу(Маркировка емкости для пищевых отходов)	f		
Азык түлік қалдыктарына арналған контейнерлерді өндеу [немен өнделеді, кім жауапты] (Обработка емкостей для пищевых отходов(чем обрабатываются, и кто ответственный)	f		
Азык түлік сақтау жағдайларын жасау(Соблюдение условий хранения продуктов)			
Коймалар (Склады)			
Хранение сыпучих продуктов(в маркированных емкостях на поддонах)	f		
Тауарлық көршілік (Товарное соседство)	f		
Өнімдердің сақталу мерзімі (Сроки годности на продуктах)	f		
Көкөністердің сақталуы {таңбаланған ыдыста тактайдың үстінде}			
Хранение овощей(в маркированных емкостях на поддонах)	f		
Коймада термометрдың бар болуы/ температура жағдайы (Наличие термометра на складе/температурный режим)	f		
Коймалардың санитарлық жағдайы (Санитарное состояние складов)	f		
Тыйым салынған өнімдер(Наличие запрещенных продуктов)	f		
Тоназытқыштар (Холодильники)			
Таңбалау (Маркировка)			
Термометрлер (Термометры)	f		
Тауарлық көршілік (Товарное соседство)	f		
Өнімдердің сақталу мерзімі (Сроки годности на продуктах)	f		
Санитарлық жағдайы (Санитарное состояние)	f		
Қар жамылғысы бар болуы (Наличие снеговой шубы)	f		
Тыйым салынған азык-түліктің бар болуы (Наличие запрещенных продуктов)	f		
Күнделікті тамақты сақтау шарты {таңғы және түскі}			
Условия хранения суточных проб(утрешной и послеобеденной)	f		
Ет коймасы(Мясной цех)			
Жабдыктарды таңбалау (Маркировка оборудования и инвентаря)	f		
Жуғыш заттардың болуы(Наличие моющих средств)	f		
Жуғыш заттарды сақтау және таңбалау (Условия хранения и маркировка моющих средств)	f		
Тазалау кестесі(Наличие графика уборки)	f		
Санитарлық жағдайы (Санитарное состояние)	f		
Тыйым салынған өнімдер(Наличие запрещенных продуктов)	f		
Көкөніс коймасы Овощной цех			
Жабдыктарды таңбалау (Маркировка оборудования и инвентаря)	f		
Жуғыш заттардың болуы(Наличие моющих средств)	f		
Жуғыш заттарды сақтау және таңбалау (Условия хранения и маркировка моющих средств)	f		
Тазалау кестесі(Наличие графика уборки)	f		
Санитарлық жағдайы (Санитарное состояние)	f		
Тыйым салынған өнімдер(Наличие запрещенных продуктов)	f		
Ұн коймасы Мучной цех			
Жабдыктарды таңбалау (Маркировка оборудования и инвентаря)	f		
Жуғыш заттардың болуы(Наличие моющих средств)	f		
Жуғыш заттарды сақтау және таңбалау(Условия хранения и маркировка моющих средств)	f		
Тазалау кестесі(Наличие графика уборки)	f		
Санитарлық жағдайы (Санитарное состояние)	f		
Тыйым салынған өнімдер(Наличие запрещенных продуктов)	f		
Цех горячего			
Жабдыктарды таңбалау (Маркировка оборудования и инвентаря)	f		
Жуғыш заттардың болуы(Наличие моющих средств)	f		
Жуғыш заттарды сақтау және таңбалау (Условия хранения и маркировка моющих средств)	f		
Тазалау кестесі(Наличие графика уборки)	f		
Санитарлық жағдайы (Санитарное состояние)	f		
Тыйым салынған өнімдер(Наличие запрещенных продуктов)	f		
Асхана қызметкерлерінің жеке гигиенасын сақтау (Соблюдение личной производственной гигиены сотрудников столовой)	f		
Жұмыртқаларды сақтау және қолдану Хранение и использование яиц			
Жұмыртқа қабылдау шарты (Условия приемки яиц)			
Жұмыртқа сақтау шарты (Условия хранения яиц)	f		
Жұмыртқа жууға арналған ыдыс(Емкость для мытья яиц)	f		
Жұмыртқа жууға арналған зат болуы (Средство для мытья яиц)	f		

Бактерицид шамы (бактерицидная лампа)

Буфет

Мөрмен бекілілген бағалар тізімі (Прайс заваренный 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 (Дорокачествовность поступившей продукции соответствует нормам)	+		
Технологиялық карталар(Технологические карты)	+		
Тез бұзылатын және азық-түлік өнімдері мен жартылай фабрикатарының брокераж 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 и кулинарных 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 _____ мес яц _____ 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 {жұғыш 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 барысында келесі жайттар орын алды:

Асхананың санитарлық - гигиеналық жағдайы жақсы, таза. Ас үзірі белгімен, белгімен ас үзіріне, жасалынған тағамға сәйкес. Дезинфектант тазартқышпен барлық жері.

Комиссияның қолдары / Подписи комиссии:

1. Маматбаева Д. [Signature]
2. Васильева Ю. [Signature]
3. Мурзатбекова Б. [Signature]
- Н. Сидорова Л. - саяз

Таныстым: Науамова А.М. [Signature]
 Асхана менгерушісі