

**Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі**  
**АКТ мониторинга качества питания**

Күні/Дата: 02.02.2026

АКТ № 11

№ 71 Мектеп-лицейі/ Школа-лицей № 71

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

Комиссия құрамында/Комиссия в составе:

Досахова Тамша Владимировна - 3,4" ата-анасы  
Балханбаева Аида Салбиевна - 1,2" ата-анасы  
Бекмұстаева Жадыра Оразовна - 1,2" ата-анасы  
Сәдуақасова Лайла Абдулхамидовна - зейнеттік кезең

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 тамақтану 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)	+		
Бақылау 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 бақылау 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)	+		
<b>Оқушылардың тамақтануын ұйымдастыру.(Организация приема пищи учащихся)</b>			
Орындар саны (Количество посадочных мест )	+		
Қолжуғыш 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 жабдықтары {таңбалау, бөлек сақтау орны} (Уборочный инвентарь(маркировка, отдельное место хранения))	+		
<b>Ас дайындайтын жердің жағдайы(Состояние пищеблока)</b>			
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 қалдықтарына арналған контейнерлер(Емкости для сбора пищевых отходов)	+	
Азык түлік қалдықтарына арналған контейнерлерді номерлеу(Маркировка емкости для пищевых отходов)	+	
Азык түлік қалдықтарына арналған контейнерлерді өндеу [немен өнделеді, кім жауапты] (Обработка емкостей для пищевых отходов(чем обрабатываются, и кто ответственный)	+	
<b>Азык түлік сақтау жағдайларын жасау(Соблюдение условий хранения продуктов)</b>		
<b>Коймалар (Склады)</b>		
Хранение сыпучих продуктов( в маркированных емкостях на поддонах)	+	
Тауарлық көршілік (Товарное соседство)	+	
Өнімдердің сақталу мерзімі (Сроки годности на продуктах)	+	
Көкөністердің сақталуы {таңбаланған ыдыста тактайдың үстінде}	+	
Хранение овощей(в маркированных емкостях на поддонах)	+	
Коймада термометрдың бар болуы/ температура жағдайы (Наличие термометра на складе/температурный режим)	+	
Коймалардың санитарлық жағдайы (Санитарное состояние складов)	+	
Тыйым салынған өнімдер(Наличие запрещенных продуктов)	+	
<b>Тоназытқыштар (Холодильники)</b>		
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)	+	
<b>Ет коймасы( Мясной цех)</b>		
Жабдықтарды таңбалау (Маркировка оборудования и инвентаря)	+	
Жуғыш заттардың болуы(Наличие моющих средств)	+	
Жуғыш 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)	+	
<b>Көкөніс коймасы Овощной цех</b>		
Жабдықтарды таңбалау (Маркировка оборудования и инвентаря)	+	
Жуғыш заттардың болуы(Наличие моющих средств)	+	
Жуғыш 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)	+	
<b>Ұн коймасы Мучной цех</b>		
Жабдықтарды таңбалау (Маркировка оборудования и инвентаря)	+	
Жуғыш заттардың болуы(Наличие моющих средств)	+	
Жуғыш 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)	+	
<b>Цех горячего</b>		
Жабдықтарды таңбалау (Маркировка оборудования и инвентаря)	+	
Жуғыш заттардың болуы(Наличие моющих средств)	+	
Жуғыш 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)	+	
<b>Жұмыртқаларды сақтау және қолдану Хранение и использование яиц</b>		
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)			
Буфет		+	
Мөрмен бекілілген бағалар тізімі (Прайс заваренный печатью)			
Баға белгісінің болуы (Наличие ценников)		+	
Сақтау шарттары(Условия хранения )		+	
Сағу шарттары (Условия реализации)		+	
Санитарлық жағдайы (Санитарное состояние)		+	
Тыйым салынған өнімдер( Наличие запрещенных продуктов)		+	
<b>Құжаттар Документы</b>			
Асхана жұмыскерлерінің санитарлық кітапшалары (Санитарные книжки сотрудников столовой)		+	
Сертификат сәйкестігі(Сертификаты соответствия)		+	
Срок реализации поступившей продукции		+	
Алынған өнімнің жоғары сапасы стандартқа сәйкес келуі (Дорокачественность 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 органолептикалық сапасын бағалау журналы (Журнал органолептической 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)		+	
<b>Тұрмыстық бөлме(Бытовая комната)</b>			
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)		+	
<b>Барлығы(Итого )</b>		+	

Тексеру барысында келесі жайттар орын алды:

Асхананың іші таза, бәрі өз орнында  
Жұмыскерлердің үсті таза. Тамақтар дәмді,  
салмағы дұрыс.

Асхана жұмыскерлерінің тазалығын тексеру нәтижесі,  
өте жақсы баға.

Комиссияның қолдары / Подписи комиссии:

Досжанова З.В.   
 Досжанова З.В.   
 Баймурзаев А.С.   
 Сағдиева И.А. 

Таныстым :  
Асхана меңгерушісі

Науашова А. 