

**Тамақтану сапасы мониторингінің актісі**  
**АКТ мониторинга качества питания**

Күні/Дата: 02.04.2016

АКТ № 8

№5 Гимназия ШЖҚ МКК/ ГКП на ПХВ Гимназия №5

Өнім беруші (бар болса) Поставщик услуги (при наличии) / : ИП «Бәйтерек»

Комиссия құрамында/Комиссия в составе:

Ахметова Г - Камқоршылық кеңесінің төрайымы/ Председатель попечительского совета;  
Алишарова А.К. - Директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары/Заместитель директора по учебной работе;

\_\_\_\_\_ - Директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары/Заместитель директора по воспитательной работе;

Шыршыбеков Н.Е. – Әлеуметтік педагог/Социальный педагог

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				Ескерту бар
Күнделікті мәзірдің перспективалы мәзірге сәйкестігі/ Соответствие ежедневного меню перспективному меню	✓			
Дайын өнімнің сапасы/ Качество готовой продукции		✓		Ескерту бар
Бакылау тағамының болуы/ Наличие контрольного блюда	✓			
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеттері/Органолептические свойства приготовленной продукции	✓			
Технологиялық картаға сәйкестігі / Соответствие технологической карте	✓			
Тағамдарды дәрумендеу / Витаминизация блюда	✓			
<b>Ас блогы үй-жайларының жай-күйі /Состояние помещений пищеблока</b>				
"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 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 танбалау / 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	✓			
<b>Азық-түлікті сақтау шарттарын сақтау / Соблюдение условий хранения продуктов</b>				
<b>Қоймалар /Склады</b>				
Сусымалы 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, гигрометра на складе	✓			
Тауар көршілестігін сақтау/ Соблюдение товарного соседства	✓			
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы/	✓			

Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания	✓			
Көкөністерді коймаларда, тауар койғыштарда, таңбаланған ыдыстарда тұғырықтарда сақтау/ Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах	✓			
Коймалардың санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние складов	✓			
<b>Тоназытқыштар /Холодильники</b>				
Тоназытқыш жабдығының максаты туралы таңбалау/Маркировка о предназначении холодильного оборудования	✓			
Термометрлердің болуы/ Наличие термометров	✓			
Тауар көршілестігін сақтау/ Соблюдение товарного соседства	✓	✓		ескерту бар
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы/ Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания	✓			
Тоназытқыш жабдығының санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние холодильного оборудования	✓			
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы/ Условия и правильность хранения суточных проб	✓			
<b>Ас блогының жабдығы /Оборудование пищеблока</b>				
Жабдыктар мен инвентарларды таңбалау/ Маркировка оборудования и инвентаря	✓			
Санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние	✓			
Нан сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суының ерітіндісі/ Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба	✓			
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен шетканын болуы/Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба	✓			
Санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние	✓			
Тыйым салынған өнімдердің болуы/ Наличие запрещенных продуктов	✓			жоқ.
<b>Пісіру цехы /Варочный цех</b>				
Жабдыктар мен инвентарларды таңбалау/ Маркировка оборудования и инвентаря	✓			

Электр жабдыктарының жарамдылығы және жай-күйі/Исправность и состояние электрооборудования	✓			
Жерге тұйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы/ Наличие заземления, наличие резиновых ковриков	✓			
Механикалық желдетудің (сорудың)жай-күйі/Состояние механической вентиляции (вытяжки)	✓			
Санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние	мақ			
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	✓			
<b>Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану /Хранение и использование яиц</b>				
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	✓			
<b>Құжаттар /Документы</b>				
Азық-түлік өнімдерін жеткізушілермен шарттар/ Договора с поставщиками продуктов питания	✓			ескерту бар
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			✓	ескерту бар

Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы/ Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов				ескерту бар
"С-дәрумендеу" журналы Журнал «С-витаминазации»	✓			
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.	✓			ескерту бар
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	✓			
Ас блогының қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы "Денсаулық" журналы/ Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока	✓			
Толық тазалау жүргізу журналы/ Журнал проведения генеральных уборок	✓			
Тоназытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы/ Журнал регистрации температурного режима холодильников	✓			
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы/ Наличие программы производственного контроля	✓			
<b>Тұрмыстық бөлме /Бытовая комната</b>				
999				
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, танбалауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки	✓			смерч
Дезинфекциялау құралдарының, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары/Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.	✓			
Москит торының болуы/Наличие москитной сетки	✓			
Қорытынды /Итого				

Тексеру нәтижесінде анықталды /В результате проверки установлено:

Председатель попечительского совета

Нет, какладной, сертификата на ртбу/покупной фарш, ватиска жесткая, яблоки сранной и шклате.

Заместитель директора по учебной работе;

Заместитель директора по воспитательной работе;

Социальный педагог

Имею претензии по качеству готовых блюд (недосаенное, безвкусное) вид вызывает отвращение, дети не едят данную пищу, яблоки маленькие шклате напикки (калпактар) не соответствуют заявленному стандарту. Ватиска сухая жесткая, равнокуп фарш покупной не изготовлен вручную. Качество не готовой сошаско с меню!!! Второе тейсоне блуда утром в 9:00 утра подаю, детям!

Комиссияның қолдары / Подписи комиссии:

Кришунцова Е.И.  
Ахметова Т.П.  
Маслова Э.Ф.  
Идиенгарова А.Ж.  
Шарипов И.Е.

Вручную. Качество не готовой сошаско с меню!!! Второе тейсоне блуда утром в 9:00 утра подаю, детям!

Тамақтану жөніндегі комиссия әктісімен таныстым!

С актом комиссии по питанию ознакомлена

Султанова М.А.  
Асхана менеджерісі / Заведующий столовой:

Мектеп директоры / Директор школы:



А