

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

Күні/Дата: 29.09.2025

АКТ № 2

№ 15 Мектеп-лицейі/ Школа-лицей № 15

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

Комиссия құрамында/Комиссия в составе:

С. А. Қайжанова - директор, М. С. Молдабаева - тәрбие ісі мониторингі  
орынбасары, А. Милкайдарова - мердіме, Ш. Қримуақова - апа-ана  
А. Н. Ғылым - змеулеттік педагог

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш /показатель	Сәйкес келеді/Соответствует	Сәйкес келмейді / Не соответствует	Ескерту/Примечание
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 таратылуы . 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>			
Орындалу саны (Количество посадочных мест )	30		
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)	✓		

Жууга арналган заттар (Моющие средства)			
Условия хранения (отдельно в закрытой посуде)	✓		
Жууга арналган заттардың мерзімі (Сроки хранения моющих средств)	✓		
Азық түлік қалдықтарына арналған контейнерлер (Емкости для сбора пищевых отходов)	✓		
Азық түлік қалдықтарына арналған контейнерлерді номерлеу (Маркировка емкости для пищев. отходов)	✓		
Азық түлік қалдықтарына арналған контейнерлерді өндеу [немен өнделеді, кім жауапты]	✓		
Азық түлік емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются, и кто ответственный)	✓		
<b>Қоймалар (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 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)	✓		
<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 азық-түліктің бар болуы (Наличие запрещенных продуктов)	✓		
Күнделікті тамақты сақтау шарты {таңғы және түскі}	✓		
Условия хранения суточных проб (утренней и послеобеденной)	✓		
<b>Ет қоймасы (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 қоймасы 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 қоймасы 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</b>			
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)	✓		
<b>Буфет</b>			
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)	✓		
<b>Күжаттар 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 фабрикаттарының 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 гигиенической оценки качества блюд и кулинарных изделий)	✓		
Тамақтану бөлімінің жұмыскерлерінің тексеру нәтижесінің журналы (Журнал результатов осмотра работников пищеблока)	✓		
Азық-түлік стандарттарының 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:  
 29 09 2025 күні №15 мектеп - мектепке баруға тексерілді.  
 Мектеп асханасында санитарлық - гигиена сақталған.  
 Ас мезгілі бүгінгі күнге сәйкес. Тамақтар дәмді, майға.

Комиссияның қолдары / Подписи комиссии:  
 С.Т. Қабдуженова  
 М.С. Молдабаева  
 Ә.Н. Ә.Н.  
 М.С. Қайырма  
 Қойшыбаева М.

Таныстым: Қашақова ТА  
 Асхана менгерушісі