

Тамақтау сапасы мониторингінң актісі
АКТ мониторинга качества питания

Күн/Дата: 30.09.2015

АКТ № 2

№27 мектеп-лицей

Әнім беруші (бар болса) Поставщик услуги (при наличии): Чимт-МТ

Ас блогын келесі өлшемшарттар бойынша тексердік:

Провели проверку пищеблока по следующим параметрам:

Корсеткіш / Показатель	Талап етеді/Требуется	Сәйкес келеді/Соответствует	Сәйкес келмейді/ Не соответствует	Ескерту /Примечание
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсу-ру шарттары / Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Күнделікті мәзірдің перспективалы мәзірге сәйкестігі/ Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Дайын өнімнің сапасы/ Качество готовой продукции		+		
Бақылау тағамының болуы/ Наличие контрольного блюда		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеттері/Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі/ Соответствие технологической карте		+		
Тағамдарды дәрумендеу/ Витаминизация блюда		+		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі/Состояние помещений пищеблока				
"Бидың жуу ержесі" деген маңдайшаның болуы/Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің су жылытқыштардың жарамдылығы/ Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателя				
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы/Исправность систем водопроведения				

Жылыту жарамдылығы/Исправность отопления	жүйелерінің систем			
Жарықтандыру жарамдылығы/Исправность освещения	жүйелерінің систем			
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 тазалау / Маркировка ёмкости 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		+		
Азық-түлікті сақтау шарттарын сақтау/ Соблюдение условий хранения продуктов				
Қоймалар/Склады				
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, гидрометра на складе		+		
Тауар қоршылестігін сақтау/ Соблюдение товарного соседства		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы/ Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Көкөністерді қоймаларда, тауар қойғыштарда, таңбаланған ыдыстарда тұғырықтарда сақтау Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах				
Қоймалардың санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние складов				
Тоңазытқыштар/Холодильники				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау/Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		
Термометрлердің болуы/ Наличие термометров		+		
Тауар қоршылестігін сақтау/ Соблюдение товарного соседства		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы/Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние холодильного оборудования		+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы/ Условия и правильность хранения суточных проб		+		
Ас блогының жабдығы/Оборудование пищеблока				
Жабдыктар мен инвентарларды таңбалау/ Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние		+		

Нан сақтауға арналған сөрелерді өндеуге арналған 1% сірке суының ерітіндісі/ Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба				
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы/Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба				
Санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние		+		
Тыйым салынған өнімдердің болуы/ Наличие запрещенных продуктов		табиғи сыйлауға талаш болу.		
Пісіру цехы/Варочный цех				
Жабдыктар мен инвентарларды таңбалау/ Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Электр жабдыктарының жарамдылығы және жай-күйі/Исправность и состояние электрооборудования		+		
Жерге тыйықтаудың болуы, резеңке кілемшелердің болуы/ Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		+		
Механикалық желдетудің (сорудың) жай-күйі/Состояние механической вентиляции (вытяжки)		+		
Санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние		+		
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		+		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану/Хранение и использование яиц				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы/ Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары/ Условия хранения яиц		+		

Жұмырткаларды жууға және өңдеуге арналған тапбасм бар ыдыс/ Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал/ Средство для мытья яиц		+		
Бактерицидті шамның болуы/ Наличие бактерицидной лампы		+		
Құжаттар/Документы				
Азық-түлік өнімдерін жеткізушілермен шарттар/ Договора с поставщиками продуктов питания		+		
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		+		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жарғылай фабрикалардың бракераж журналы/ Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
"С-дәрумендеу" журналы Журнал «С-витаминизации»				
Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы/ Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		
Ведомость орындауын бақылау нормаларын түлік өнімдерінің _____ айы _____ ж.		+		

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов

*нет
присутствует*

Документы

Договора с поставщиками продуктов питания

+

Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт

+

Сертификаты, декларации о соответствии

+

Срок реализации поступившей продукции

+

Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам

+

Технологические карты приготовления блюд

+

Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов

+

Журнал «С-витаминизации»

+

Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий

+

Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ г.

Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения

4

Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм

нет

Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока

Журнал проведения генеральных уборок

Журнал регистрации температурного режима холодильников

+

Наличие программы производственного контроля

Бытовая комната

Наличие запасных комплектов специальной одежды

+

Наличие шкафа для хранения личных вещей

+

инвентарь, их достаточность, наличие маркировки				
Жиһау инвентарын сақтауға, таңбалауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки				
Дезинфекциялау құралдарының іспе кұжаттардың 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 _____

*Спешиваньия нитания ушунхайв :
супфетльметль нитанаи обвем
действительность стеловой нитанаи
удоблетворительной :*

Усыныс/Предложения _____

Комиссияның қолдары/Подписи комиссии:
Идрисова А.С.
Шамалова Д.М.
Сейтбаева А.М.
Аршибаева С.

Тамақтану жөніндегі комиссия әктісімен тааныстым/
С актом комиссии по питанию ознакомлен

Асхана менсерушісі: *Ахметова А.*
 Мектеп директоры: *Абуова М.*

