

**Тамактану сапасы мониторингінң актiсi
АКТ мониторинга качества питания**

Күн/Дата: 7.10.2015

АКТ № 2

№27 мектеп-лицей

Өнім беруші (бар болса) Поставщик услуги (при наличии): Ушм-ИТ

Ас блогын келесі ольшемшарттар бойынша тексердік:

Провели проверку пищеблока по следующим параметрам:

Корсеткіш / Показатель	Талап етеді/Требуется	Сәйкес келді/Соответствует	Сәйкес келмеді/Не соответствует	Ескерту/Примечание
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсу 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		+		
Бакылау тағамының болуы/ Наличие контрольного блюда		+		
Дайындалған өнімнің органолептикалық касиеттері/Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі/ Соответствие технологической карте		+		
Тағамдарды дәрүмендеу/ Витаминизация блюда				
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі/Состояние помещений пищеблока				
"Бдыз жуу ережесі" деген маңдайшаның болуы/Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің су жылытқыштардың жарамдылығы/ Исправности систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей				
Су беру 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 таңбалау / 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 бляғының жабдығы/Оборудование пищеблока				
Жабдықтар мен инвентарларды таңбалау/ Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние		+		

Нап сактауга арналган сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке суының ерітіндісі/ Наличие 1% раствора уксуса для обработки попок для хранения хлеба				
Нап үгіндісі жиынауга арналған ыдыс пен щетканың болуы/Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба				
Санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние		+		
Тыйым салынған өнімдердің болуы/ Наличие запрещенных продуктов		Тыйым салынған өнімдер жоқ.		
Пісіру цехы/Варочный цех				
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		+		
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 сактау және пайдалану/Хранение и использование яиц				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы/ Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		+		
Жұмыртқаны сактау шарттары/ Условия хранения яиц		+		

Жұмыртқаларды жууға және өңдеуге арналған ғанбасым 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 жартылай фабрикаттардың бракераж журналы/ Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
"С-дәрумендеу" журналы Журнал «С-витаминации»				
Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы/ Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		
Ведомость орындауын бақылау нормаларын түтік өнімдерінің _____ айы _____ ж.		+		

Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ г.				
Жұмыс орынында 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, іріңді 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		+		
Температураның температуралық режимін тіркеу журналы/ Журнал регистрации температурного режима холодильников		+		
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы/ Наличие программы производственного контроля				
Тұрмыстық бөлме/Бытовая комната				
Жеке заттарды сақтауға арналған шкафтың болуы/сотрудников /Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Дәретхана/Санузел				
Асхана қызметкерлерінің сыртқы түрі (формасының тазалығы, ұқыптылығы арнайы киімінің толық жинағында жұмыс істей ме)/ Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		+		
Жинау инвентары олардың жеткіліктілігі таңдалауының болуы/ Уборочный		+		

инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+		
Жинау инвентарын сақтауға, таңбалауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки				
Дезинфекциялау құралдарының, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары/Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Москит торлары болуы/Наличие москитной сетки		+		
Қорытынды/Итого				

Тексеру нәтижесінде анықталды/В результате проверки

установка
 Тамақтану процесін ұйымдастыру жағдайында жұмыс кеңесі лектор абсолюттімен тексерілді - жұмыс ойдағыдай жүрісіне қамтамасыз етілді. Мәтіндік жұмыстардың сапалық және мөлшердік жағынан қанағаттанарлық деңгейде.

Үстіндегі Препозиция

Ақпаратқа кіріп шығу, сақталу, қолданылуы және басқа да мақсаттар үшін осы шарттарды орындау.

Комиссияның қолдары/ Подписи комиссии:

Сейтбаева А.М.
 Қарашев А.С.
 Қарашев А.С.
 Қарашев А.

Тамақтану жөніндегі комиссия әктісімен таныстым/
 С актом комиссии по питанию ознакомлена

Асхана меңгерушісі: Ахметов А.

Мектеп директоры: Сейтбаева А.

