

Тамақтану сапасы мониторингінің актісі
АКТ мониторинга качества питания

Күні/Дата: «4» 02. 2026 ж

Астана қаласы әкімдігінің «МНЖ маманос орта білім беретін мектеп» КММ

Өнім беруші (бар болса): МНЖ Premium Catering

Поставщик услуги (при наличии):

Комиссия құрамында/Комиссия в составе:

Мектеп директоры:

Әлеуметтік педагог: Зырянова А.А.

Медбике: Рахымжанов С.А.

Бракеражды комиссия мүшесі: Әбулбақыт Асыл Сағұрталықов

Бракеражды комиссия мүшесі: Меметов Марат Муратович

Бракеражды комиссия мүшесі:

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		✓		
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				
"Ыдыс жуу ережесі" деген мандайшаның болуы /Наличие вывески «Правила мытья посуды»		✓		

Істық 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 таңбалау / 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		✓		
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, 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 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 көршілестігін 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

Жабдықтар мен инвентарларды таңбалау/
Маркировка оборудования и инвентаря

Санитарлық жағдайы/
Санитарное состояние

ан 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 щеткиның болуы/Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		✓		
Санитарлық жағдайы/ Санитарное состояние		✓		
Тыйым салынған өнімдердің болуы/ Наличие запрещенных продуктов		✓		
Пісіру цехы /Варочный цех				
Жабдықтар мен инвентарларды таңбалау/ Маркировка оборудования и инвентаря		✓		
Электр жабдықтарының 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 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		✓		
Жұмыртқаларды жууға және өңдеуге арналған таңбасы бар ыдыс/ Емкость с маркировкой для мытья и		✓		

Обработка 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 орындалуын бақылау
нормаларын түлік өнімдерінің _____ айы
_____ ж.
Ведомость контроля за выполнением норм
пищевой продукции за _____ месяц _____ г.

Жұмыс орнында медициналық тексеруден
және гигиеналық оқытудан өткені туралы
белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке

Инфекциялау куралдарының, ілеспе
құжаттардың болуы. Оларды сақтау
шарттары/Наличие дезинфицирующих
средств, сопроводительных документов.
Условия для их хранения.

Москит торының болуы/Наличие москитной
сетки

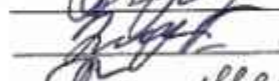
Қорытынды /Итого

	✓		
	✓		

Тексеру нәтижесінде анықталды /В результате проверки установлено:

Два сбалансированных лавара.
На складе два бидона масла 82% и 42%
жиром, который отвечает двум вариантам. Один полностью
на жир был заменен маслом.
Предложения: соль добавлять в кашу, уменьшить
сахар в лепешках.
Добавлять в ежедневное меню, продукты которые
отныне от сбалансированной по питательности
состава.

Комиссияның қолдары / Подписи комиссии:



З.З.З.З.З. А.А.
Мериде

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

Асхана меңгерушісі:
Мектеп директоры:

 Н.Е.
 Г.М.Газизова

