

Тамақ өнімдерінің сапасын бақылау  
АКТ-сі

Күні 21.10.2025ж.

Білім беру орының атауы №29 орта мектеп

Қызмет көрсетуші (бар болса) «Ал-Насих» ЖШС

Комиссия мүшелері Зейнеп Т. Жақанова Р.А.

Ешкелова М.А. Кенешкова О.А.

| Көрсеткіш   | Міндетті | Сәйкес | Сәйкес емес | Ескерту |
|---|----------|--------|-------------|---------|
| Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары               |          | ✓      |             |         |
| Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі                               |          | ✓      |             |         |
| Дайын өнімнің сапасы  |          | ✓      |             |         |
| Сынақ табақшасының болуы  |          | ✓      |             |         |
| Пісірілген өнімдердің органолептикалық қасиеттері                                   |          | ✓      |             |         |
| Технологиялық картаға сәйкестігі  |          | ✓      |             |         |
| Тағамды витаминизациялау  |          |        |             |         |
| Тамақтану бөлімінің жағдайы   |          |        |             |         |
| «Ыдыс жуу ережелері» белгісінің болуы   |          | ✓      |             |         |
| Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштарының жұмысқа жарамдылығы |          |        |             |         |
| Дренаждық жүйелердің жұмысқа жарамдылығы  |          | ✓      |             |         |
| Жылу жүйелерінің жұмысқа жарамдылығы  |          | ✓      |             |         |
| Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы  |          |        |             |         |
| Ас үй ыдыстарын жуу және өңдеу шарттарының болуы                                    |          | ✓      |             |         |

|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
| ... заттардың болуы  |  | ✓ |  |  |
| Жұғыш заттардың сақтау шарттары және қолдану мерзімінің сәйкестігі                                   |  | ✓ |  |  |
| Тамақ қалдықтарын жинауға арналған контейнердің болуы  |  | ✓ |  |  |
| Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді таңбалау  |  | ✓ |  |  |
| Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (ол қалай өңделеді және кім жауапты)                |  |   |  |  |
| Тазалау кестесінің болуы   |  | ✓ |  |  |
| <b>Тамақтандыруға арналған жабдықтар</b>   |  |   |  |  |
| Жабдықтар мен қорларды таңбалау  |  | ✓ |  |  |
| Санитарлық жағдайы   |  | ✓ |  |  |
| Нанды сақтауға арналған сөрелерді өңдеуге арналған 1% сірке ерітіндісінің болуы                      |  |   |  |  |
| Нан үгіндісін жинауға арналған контейнер мен щетканың болуы  |  | ✓ |  |  |
| Тыйым салынған өнімдердің болуы  |  |   |  |  |
| Тағамды пісіру цехы  |  | ✓ |  |  |
| Жабдықтар мен қорларды таңбалау  |  | ✓ |  |  |
| Электр қондырғыларының жұмысқа жарамдылығы мен жағдайы   |  | ✓ |  |  |
| Жерге қосу, резенке төсеніштер   |  |   |  |  |
| Механикалық желдетудің (шығатын) жағдайы   |  |   |  |  |
| Санитарлық жағдайы   |  | ✓ |  |  |
| Персоналдың қолды жуу және кептіру жағдайларының болуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік |  | ✓ |  |  |



|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
| Сапасын сақтау   |  | ✓ |  |  |
| <b>Құжаттар</b>  |  |   |  |  |
| Азық -түлік жеткізушілермен келісімшарттар   |  | ✓ |  |  |
| Көлік құралдары үшін хабарлама (өнімді тасымалдауға рұқсат)  |  | ✓ |  |  |
| Сертификаттар, сәйкестік декларациялары  |  | ✓ |  |  |
| Алынған өнімді өткізу мерзімі  |  |   |  |  |
| Кіретін өнімнің жақсы сапасы, стандарттарға сәйкестігі   |  |   |  |  |
| Пісірудің технологиялық карталары  |  |   |  |  |
| Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттарды тіркеу журналының болуы  |  | ✓ |  |  |
| «С-витаминизация» журналы»   |  |   |  |  |
| Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы  |  |   |  |  |
| Азық -түлік тауарларының нормативтерінің орындалуына бақылау тізімі _____ ай _____   |  |   |  |  |
| Жұмыс орнында медициналық тексеруден өткені және гигиеналық дайындықтан өткені туралы белгісі бар қоғамдық тамақтандыру бөлімінің қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы |  | ✓ |  |  |
| Қоғамдық тамақтандыру жұмысшыларының арасында бөтен заттардың, іріңді аурулар мен микротравмалардың болуы  |  |   |  |  |
| «Денсаулық» журналы азық -түлік жұмысшыларын тексеру нәтижелері бойынша  |  | ✓ |  |  |
| Жалпы тазалау журналы  |  | ✓ |  |  |
| Тоңазытқыштың температурасын есепке алу журналы  |  |   |  |  |
| Өндірісті бақылау бағдарламасы   |  | ✓ |  |  |



|   |  |     |  |  |
|---|--|-----|--|--|
| Жымыс бөлме   |  |     |  |  |
| Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы   |  | ✓   |  |  |
| Жуынатын бөлме  |  |     |  |  |
| Асхана қызметкерлерінің келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, олар комбинезонның толық жиынтығында жұмыс жасайды) |  | ✓   |  |  |
| Тазалау жабдықтары, олардың жеткіліктілігі, таңбалаудың болуы   |  | ✓   |  |  |
| Тазалау құралдарын сақтауға арналған бөлек бөлменің (арнайы орындардың) болуы, таңбалау                             |  | ✓   |  |  |
| Дезинфекциялық құралдардың болуы, ілеспе құжаттар. Оларды сақтау шарттары.  |  | ✓   |  |  |
| Масалардың торының болуы  |  |     |  |  |
| Барлығы   |  | 37. |  |  |

Тексеріс барысында анықталды:

Асхана маусы деп белгіленген.  
Тазалануы сақталған.  
Бұғас - аяқ тазалануы, сана екіне  
ісмері. Төменгілер бағаны сақталған

Комиссия мүшелерінің қолдары:

Мінен Г. З. Кот.  
Касанов Р.А. Р. Касанов  
Смирнов М.А. С. Миф.  
Касанов О.А. О. Касанов.



