

Астана қаласы әкімдігінің
«№112 жалпы орта білім беретін мектеп» КММ
2026-2027 оқу жылы
Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі
АКТ мониторинга качества питания

Күні/Дата 21.05.2026
АКТ № 18

Мынадай құрамдағы комиссия:

Жумаханов Каирлы Калибекович – мектеп директоры, комиссия төрағасы;
Жакишиева Салтанат Кенжегалиевна - ДООЖО, комиссия төрағасының орынбасары;
Бутабаева Мақпал Ермұратовна – ДТІЖО, комиссия төрағасының орынбасары;

Комиссия мүшелері:

Камалова Кунсулу Ганиевна - Қамқоршылық кеңесінің мүшесі;
Саматова Толғанай Қайратқызы - Қамқоршылық кеңесінің мүшесі;
Оспанәлиева Назгүл Төреханқызы - ата-ана комитеті;
Қадырова Рано Тұрсыновна - ата-ана комитеті;
Кулжабекова Сая Ондасыновна – әлеуметтік педагог;
Қабдолова Бақытнұр Дұғалиевна – медициналық қызметкер

Айтпейісова Е.Т.
Бейсенбаева В.С.

Өнім беруші (бар болса)/ Поставщик услуг (при наличии): ИП «Касимова Г. М»

**Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:
Провели проверку пищеблока по следующим параметрам:**

Көрсеткіш/Показатель	Талап етіледі / Требуется	Сәйкес келеді/ Соответ ствует	Сәйкес келмейді / Не соответ ствует	Ескерте/ Примеча ние
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы / Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям.		✓		
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		✓		
Бакылау тағамының болуы / Наличие контрольного блюда		✓		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеттері / Органолептические свойства приготовленной продукции		✓		
Технологиялық картаға сәйкестігі / Соответствие технологической карте		✓		
10 порцияны бакылап өлшеу / Контрольное взвешивание 10 порций.		✓		

Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау) / Правильное хранение столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх).		✓		
Тағамдарды дәрумендеу / Витаминизация блюда		✓		
Тамақ ішуді ұйымдастыру / Организация питания.				
Отыратын орындар саны / Количество посадочных мест		✓		
Қол жуатын раковиналардың саны /Количество раковин для мытья рук		✓		
Сабынның болуы / Наличие мыла		✓		
Кептіргіштердің болуы / Наличие сушилок		✓		
Асхананың санитариялық жай-күйі / Санитарное состояние столовой.		✓		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі / Состояние помещений пищеблока				
«Ыдыс жуу ережесі» деген маңдайшаның болуы / Наличие вывески «Правила мытья посуды»		✓		
Ыстық 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 жағдайдың 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 /Наличие емкости для сбора пищевых отходов		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдысты таңбалау/ Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		✓		
Тамақ қалдықтарына арналған ыдыстарды өңдеу / Обработка емкостей для пищевых отходов		✓		
Тазалау кестесінің болуы / Наличие графика уборки		✓		
Азық-түлікті сақтау шарттарын сақтау / Соблюдение условий хранения продуктов				
Қоймалар / Склады				
Сусымалы өнімдерді тұғырлықтарда, 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 көршілігін 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 тұғырлықтарда сақтау / Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных емкостях на поддонах		✓		
Қоймалардың санитарлық жағдайы / Санитарное состояние складов		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Тоңазытқыштар / Холодильники				
Тоңазытқыш жабдығының максаты туралы таңбалау / Маркировка о предназначении холодильного оборудования		✓		
Термометрлердің болуы / Наличие термометров		✓		
Тауар көршілігін 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		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
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		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Нан цехы				
Нан 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 щетканың болуы / Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		✓		
Санитарлық жағдайы / Санитарное состояние		✓		
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, 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 / Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом		✓		
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 өндеуге арналған таңбасы бар ыдыс/ Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		✓		
Жұмыртқа жууға арналған құрал/ Средство для мытья яиц		✓		
Бактерицидті шамның болуы/ Наличие бактерицидной лампы		✓		
Буфет				
Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ) / Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции, заверенный печатью или подписью (прайс-лист)		✓		
Баға белгілерінің болуы / Наличие ценников		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы / Наличие фактов приготовления, реализации и использования запрещённых блюд и продуктов		✓		
Құжаттар / Документы				
Азық-түлік өнімдерін жеткізушілермен шарттар / Договора с поставщиками продуктов питания		✓		
Автокөлікке хабарлама (азық-түлік тасымалдауға рұқсат) / Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспор		✓		
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, соответствия нормам		✓		
Тағамдарды дайындаудың технологиялық карталары/ Технологические карты приготовления блюд		✓		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикалардың бракераж журналы / Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		✓		

«С-дәрумендеу» журналы/Журнал «С-витаминализации»		✓		
Тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы / Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		✓		
Азық-түлік өнімдерінің нормаларының орындалуын бақылау ведомосы / Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции		✓		
Қызметкерлердің медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар медициналық кітапшаларының болуы / Наличие личных медицинских книжек сотрудников с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		✓		
Ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді аурулардың және микротравмалардың 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		✓		
Тоңазытқыштардың 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 / Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		✓		
Дәретхана / Санузел		✓		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы түрі / Внешний вид сотрудников столовой		✓		
Жинау инвентары, олардың жеткіліктілігі, таңбалануы /Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		✓		
Жинау инвентарларын сақтауға арналған жеке үй- жайдың болуы / Наличие отдельного помещения для хранения уборочного инвентаря		✓		
Дезинфекциялау құралдарының, ілеспе құжаттардың болуы / Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов		✓		
Москит торының болуы / Наличие москитной сетки		✓		
Жиыны				

Қорытынды/Итого: Асхана асханасын сапалық тексеру тапсырылды.
Тексеріс нәтижесінде асханадағы температуралық жағдайлар
арнайы даттер ішінде, күнделікті мониторинг атыр.

Технология ісінген. Асхана меңгерушісі 14 маусым
дан бастап ауысып қалса катыр. Шығарма,
технолог, диетолог, балалар аспауы бар.
Дәретханаға кірерде арнайы қалса ісінген.
Тура сабын пен уйыра қосады. Технология
кейінге ісінгені байланыс, тамақордан қалса,
мошары қалса. Балалар тамақын кейінге
мошары қалса қалса қалса.

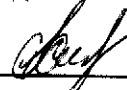
Ұсыныс/Предложения: Кейінге ауысып бастап, балалар
тамақын бастап тамақордан ауысып қалса,
Асханаға балалардан келу уақыты байланыс
қалса қалса қалса қалса.

Комиссия қолдары / Подписи комиссии:

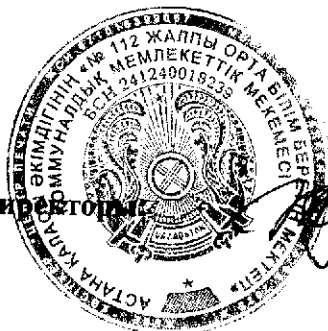
Спаналова Н.Т. 
Шиткова С.Т. 
Бутаева М.С. 
Кабрлова В.Д. 
Кулмашева С.О. 
Саматова М. 

Мамашева С.К. 
Бейсенбаева В.С. 
Камалова К.Т. 

Тамақтану жөніндегі комиссия актісімен таныстым / С актом комиссии по питанию

ознакомлена  Асхана меңгерушісі: Мамашева А.С.

Мектеп директоры:



 К. К. Жумаханов