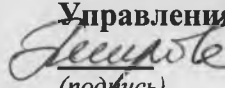


УТВЕРЖДАЮ

Заместитель начальника

Управления социального питания

 Н.В. Петрова
(подпись) (расшифровка подписи)

«14» мая 2024 года

СПРАВКА-ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о результатах оценки уровня организации социального питания
в Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад
№ 13 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением познавательно-речевого
развития воспитанников Петродворцового района Санкт-Петербурга

(полное наименование учреждения Санкт-Петербурга)

Администрация Петродворцового района Санкт-Петербурга

(наименование исполнительного органа государственной власти Санкт-Петербурга,
в ведении которого находится учреждение Санкт-Петербурга)

по адресу/адресам:

198504, Санкт-Петербург, г. Петергоф, улица Шахматова, дом 16, корпус 1, литера А

(место проведения оценки)

на основании: Годового плана оценки уровня организации социального питания на 2024 год

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

проведена плановая оценка уровня организации социального питания

(плановая/дополнительная)

в отношении

Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад
№ 13 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением познавательно-речевого
развития воспитанников Петродворцового района Санкт-Петербурга
(далее - Учреждение / объект оценки)

(наименование учреждения)

Дата начала проведения оценки: 25.04.2024 г.

Лица, проводившие оценку:

Дмитриева Ольга Александровна - ведущий специалист отдела технологии, стандартизации
и контроля Управления социального питания.

Онучина Анна Николаевна - начальник отдела - ведущий инженер микробиолог отдела
микробиологического контроля Кировского района Санкт-Петербургского государственного
бюджетного учреждения «Испытательная лаборатория пищевых продуктов
и продовольственного сырья «СОЦПИТ» Управления социального питания»
(далее - СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ»).

Останина Ангелина Александровна - инженер-химик отдела физико-химического контроля
Красносельского района СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ».

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) оценку)

При проведении оценки присутствовал:

Липченко Ирина Иосифовна – заведующий

(фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц)
или уполномоченного представителя юридического лица присутствовавших при проведении мероприятий по оценке)

Форма организации социального питания

Поставка продуктов питания

(самостоятельная / услуга)

Тип пищеблока

Работает на сырье.

(работает на сырье/буфет-раздаточная)

В ходе оценки:

1. Учреждением представлены следующие документы и материалы, связанные с организацией социального питания в учреждении:

п/п	документ	реквизиты документа (для п.1), представлен / не представлен для остальных пунктов
1	Действующий контракт на поставку пищевых продуктов или на оказание услуг общественного питания для нужд учреждения в полном объеме, со всеми приложениями и дополнительными соглашениями.	КОНТРАКТ б/д № 05/23 на комплексную поставку пищевых продуктов с ООО «Максимус» (ИКЗ 222781902043678190100100700010000244). Срок действия контракта: по 31.12.2024. КОНТРАКТ от 13.12.2022 № 3/23 на комплексную поставку продуктов питания с ООО «Молоко» (ИКЗ - 222781902043678190100100730010000244 Срок действия контракта: по 31.12.2024. КОНТРАКТ б/д № 04/23 на комплексную поставку продуктов питания с ООО «Максимус» (ИКЗ - 222781902043678190100100710010000244 Срок действия контракта: по 31.12.2024. КОНТРАКТ от 13.12.2022 № 02/23 на комплексную поставку продуктов питания с ООО «Максимус» (ИКЗ – 222781902043678190100100720010000244. Срок действия контракта: по 31.12.2024.
2	Договор о безвозмездном пользовании имуществом, оборудованием при организации питания организацией общественного питания (оператором питания) с актами приема-передачи оборудования и схемой производственных помещений.	Не требуется
3	Договор на организацию платного питания (за счет средств родителей, законных представителей) с указанием условий предоставления платного питания со всеми приложениями	Не требуется
4	Договоры на техническое обслуживание оборудования, используемого для обеспечения социального питания в учреждении, с приложением актов выполненных работ по техническому обслуживанию.	Представлен
5	Договор на поверку весового оборудования, используемого для обеспечения социального питания в учреждении, с приложением справки о поверке весов.	Не предоставлен (Замечания: представлен договор со сроком действия по 31.12.2023)
6	Приказ о создании рабочей группы ХАССП учреждения и (или) организации общественного питания.	Представлен
7	План ХАССП	Представлен
8	Программа производственного контроля учреждения с протоколами испытаний готовой продукции	Представлены (Замечания: представлена ППК не актуализированная, указаны недействующие нормативно-правовые акты)
9	Программа производственного контроля исполнителя услуги с протоколами испытаний пищевых продуктов и готовой продукции	Не требуется
10	Документы, подтверждающие укомплектованность пищеблока необходимыми квалифицированными кадрами	Представлены
11	Документы, подтверждающие прохождение руководителями и работниками учреждения дополнительного обучения в области организации социального питания и обеспечения качества	Представлены

	и безопасности пищевых продуктов за три года, предшествующих году, на который утвержден Годовой план	
12	Фотографии информационных стендов в учреждении	Представлены
13	Скриншоты с официального сайта учреждения в информационно-телекоммуникационной сети Интернет	Представлен
14	Приказ о назначении ответственного по питанию	Представлен
15	Скриншот, подтверждающий наличие чата о питании в учреждении	Представлен
16	Акты родительского контроля	Представлен
17	Фотографии, позволяющие оценить техническое состояние и оснащенность пищеблока	Представлены
18	Фотографии, подтверждающие соблюдение обязательных требований, предъявляемых к сырью и процессу его хранения	Представлены
19	Документы учреждения или организатора питания, фиксирующие контроль за температурными и влажностными режимами хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждении (журналы контроля, листы контроля)	Представлены
20	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	Представлен (Замечания: не фиксируются условия хранения пищевых продуктов)
21	Журнал бракеража готовой продукции общественного питания	Представлен
22	Циклическое меню рационов горячего питания	Представлено
23	Утвержденное ежедневное меню за две недели	Представлено (Замечания: выход блюд в фактическом меню не соответствует выходу блюд в циклическом меню)
24	Утвержденное меню дополнительного питания	Не требуется
25	Утвержденные технологические или технико-технологические карты блюд и кулинарных изделий	Представлены (представлены ТТК)
26	Фотографии работников пищеблока, участвующих в процессе приготовления пищи в санитарной одежде	Представлены

2. Проведено контрольное взвешивание блюд (имеющихся в наличии). Справка о поверке весов действительна до: 28.02.2024.

№ п/п	наименование блюда	выход по рецептуре, г	кол-во порций	масса порций, г	масса одной порции, г	отклонение на 1 порцию	
						г	перевес/недовес %
1	Фрикадельки рыбные отварные	80	10	802,0	80,2	+ 0,2	+ 0,25 %

3. Проверено 9 наименований пищевой продукции на соответствие ассортиментному перечню основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в учреждениях Санкт-Петербурга (приложение к Контракту).

Выявлено 0 наименований пищевой продукции на несоответствие ассортиментному перечню основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в учреждениях Санкт-Петербурга.

4. Санкт-Петербургским государственным бюджетным учреждением «Испытательная лаборатория пищевых продуктов и продовольственного сырья «СОЦПИТ» Управления социального питания» (далее – Лаборатория) произведен отбор образцов (проб) пищевых

продуктов, продовольственного сырья и готовой продукции общественного питания для проведения лабораторных испытаний (исследований) на соответствие продуктов (сырья, продукции) по показателям качества нормативам, установленным нормативно - техническими и технологическими документами и (или) стандартами.

Акты обора проб (образцов) от 25.04.2024 №№ 1540, 1542, 1543 прилагаются.

Отобрано: 9 образцов пищевых продуктов и продовольственного сырья, 3 пробы готовой продукции и воды, 10 микробиологических смывов.

Результаты Лабораторных исследований:

- соответствие пищевых продуктов и продовольственного сырья нормативной документации:

• отклонения не установлены;

- соответствие готовой продукции и воды нормативной документации:

• отклонения не установлены;

- соответствие микробиологических смывов нормативной документации:

• отклонения не установлены.

5. Установлено/ выявлено следующее:

- не представлен договор на поверку используемого для обеспечения социального питания в учреждении весового оборудования;

- требуется актуализация Программы производственного контроля учреждения (указаны недействующие нормативно-правовые акты);

- в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья не фиксируются условия хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- выход блюд в утвержденном меню текущего дня не соответствует выходу блюд в утвержденном циклическом меню;

- Техничко-технологические карты не утверждены руководителем учреждения.

6. Итоговое значение уровня организации социального питания по результатам оценки уровня организации социального питания в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 13 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением познавательно-речевого развития воспитанников Петродворцового района Санкт-Петербурга

(наименование учреждения Санкт-Петербурга)

составляет **84,0 балла** (2-я категория – средний уровень организации социального питания), в том числе:

наименование критерия / показателей оценки	оценка, балл	Коэффициент значимости критерия оценки	фактическая оценка, балл	фактическое значение по критерию с учетом коэффициента значимости, балл
Критерий 1: «Обязательные документы, сопровождающие процесс организации питания в учреждении»¹				
Наличие правоустанавливающих документов на использование помещений и оборудования пищеблока учреждения при предоставлении услуг общественного питания в учреждении/ поставку продуктов питания	25	0,2	20	16
Проведение производственного контроля на основе принципов ХАССП	30		15	
Профессиональная подготовка сотрудников	30		30	
Информирование о питании в учреждении	15		15	
Итого:	100	0,2	80	

¹ - заполняются данные в соответствии с чек-листом по форме, утвержденной Управлением социального питания

Критерий 2: «Организация производственного процесса» ¹				
Оснащение производственных помещений технологическим оборудованием, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой	30	0,4	30	28
Приемка / хранение пищевых продуктов / приемка готовой продукции	35		25	
Приготовление блюд и кулинарных изделий	35		15	
Итого:	100	0,4	70	
Критерий 3: «Соответствие продуктов (сырья, продукции) по показателям безопасности и качества нормативам, установленным нормативно-техническими и технологическими документами и (или) стандартами»				
Соответствие пищевых продуктов и продовольственного сырья по показателям безопасности и качества нормативам, установленным нормативно-техническими документами и/или стандартами	35	0,4	35	40
Соответствие готовой продукции по показателям безопасности и качества нормативам, установленным нормативно-техническими документами и/или стандартами	35		35	
Соответствие производственных процессов по показателям бактериальной обсемененности нормативам, установленным нормативно-техническими документами и/или стандартами	30		30	
Итого:	100	0,4	100	
Всего:	-	1		84,00

По результатам проведенных мероприятий Управлением социального питания подготовлены следующие рекомендации для повышения уровня организации социального питания:

1. Обеспечить наличие договора на поверку используемого для обеспечения социального питания в учреждении весового оборудования. Направить копию в Управление через ЕСЭДД.
2. Обеспечить актуализацию программы производственного контроля Учреждения. Направить копию в Управление через ЕСЭДД.
3. Обеспечить соблюдение порядка проведения бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья - фиксировать условия хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья.
4. Обеспечить соблюдение утвержденного цикличного меню. Подтверждающую информацию направить в Управление через ЕСЭДД.
5. Обеспечить соблюдение процедуры утверждения технологической документации. Подтверждающую информацию направить в Управление через ЕСЭДД.

Прилагаемые к справке документы:

- акты отбора проб продукции общественного питания СПб ГБУ «Испытательная лаборатория пищевых продуктов и продовольственного сырья «СОЦПИТ» с протоколами исследований.

Ведущий специалист отдела технологии,
стандартизации и контроля
Управления социального питания



Дмитриева О.А.