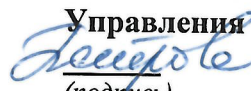


УТВЕРЖДАЮ

Заместитель начальника

Управления социального питания

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

«10» июня 2024 года

СПРАВКА-ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о результатах оценки уровня организации социального питания
в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад
№ 53 компенсирующего вида Центрального района Санкт-Петербурга «Консультативно
– практический центр по абилитации детей со зрительной патологией»

(полное наименование учреждения Санкт-Петербурга)

Администрация Центрального района Санкт-Петербурга

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

по адресу/адресам:

191126, г. Санкт-Петербург, ул. Марата, д. 79, лит. А – площадка № 1

191126, г. Санкт-Петербург, ул. Рубинштейна, дом 12, литер А – площадка № 2

(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
№ 53 компенсирующего вида Центрального района Санкт-Петербурга «Консультативно
– практический центр по абилитации детей со зрительной патологией»
(далее - Учреждение / объект оценки)

(наименование учреждения)

Дата начала проведения оценки: 22.05.2024 г.

Лица, проводившие оценку:

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

Ротанов Семен Павлович - инженер-химик отдела физико-химического контроля
Пушкинского района СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ».

Калугина Марина Михайловна - инженер-микробиолог отдела микробиологического
контроля Невского района СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ».

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

При проведении оценки присутствовал:

Козлова Юлия Владимировна – 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

Услуга по организации 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 на услугу по организации питания от 24.11.2023 №53-ПИТ/24-25 с ООО «Столичная Кулинарная Компания». Срок оказания услуг: с 01.01.2024 по 31.12.2025.
2	Договор о безвозмездном пользовании имуществом, оборудованием при организации питания организацией общественного питания (оператором питания) с актами приема-передачи оборудования и схемой производственных помещений.	Представлен
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.	Предоставлен
5	Договор на поверку весового оборудования, используемого для обеспечения социального питания в учреждении, с приложением справки о поверке весов.	Предоставлен
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	Программа представлена, протоколы не представлены (Замечания: требуется актуализация программы производственного контроля – указаны недействующие нормативно - правовые акты).
9	Программа производственного контроля исполнителя услуги с протоколами испытаний пищевых продуктов и готовой продукции	Представлены. (Замечания: протоколы лабораторных испытаний не предоставлены)
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 и безопасности пищевых продуктов за три года, предшествующих году, на который утвержден Годовой план	Представлены
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	Представлены
17	Фотографии, позволяющие оценить техническое состояние и оснащенность пищеблока	Представлены (Замечания: требуется капитальный ремонт на пищеблоке - площадка № 2)
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	Не представлены - площадки №№ 1 и 2.
21	Журнал бракеража готовой продукции общественного питания	Не представлены - площадки №№ 1 и 2.
22	Цикличное меню рационов горячего питания	Представлено
23	Утвержденное ежедневное меню за две недели	Представлено
24	Утвержденное меню дополнительного питания	Не требуется
25	Утвержденные технологические или технико-технологические карты блюд и кулинарных изделий	Не представлены - площадки №№ 1 и 2.
26	Фотографии работников пищеблока, участвующих в процессе приготовления пищи в санитарной одежде	Не представлены - площадки №№ 1 и 2.

2. Проведено контрольное взвешивание блюд (имеющихся в наличии). Справка о поверке весов от 06.09.2024.

№ 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 %
Площадка № 1							
1	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	25	10	250,0	25,0	-	-
2	Батон обогащенный	25	10	250,0	25,0	-	-
Площадка № 2							
3	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	25	10	250,0	25,0	-	-
4	Пудинг из печени с морковью	90	5	475,0	95,0	+ 5,0	+ 5,6 %

3. Проверено 16 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 22.05.2024 №№ 1824, 1826, 1827, 1832, 1834, 1835 прилагаются.

Отобрано: 16 образцов пищевых продуктов и продовольственного сырья, 8 проб готовой продукции и воды, 20 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:

- в программе производственного контроля Учреждения указана ссылка на недействующие нормативно-правовые акты (СанПиН);

- не представлены протоколы испытаний готовой продукции, проводимых в рамках Программы производственного контроля Учреждения – площадки №№ 1 и 2;

- не представлены протоколы испытаний пищевых продуктов и продовольственного сырья, проводимых в рамках Программы производственного контроля Исполнителем услуги - площадки №№ 1 и 2;

- требуется капитальный ремонт на пищеблоке – площадка № 2;

- при контрольном взвешивании зафиксирован перевес блюда более на 5% (пудинг из печени с морковью);

- не представлены журналы бракеража готовой продукции общественного питания – площадки №№ 1 и 2;

- не представлены журналы бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья – площадки №№ 1 и 2;

- не представлены утвержденные технологические или технико-технологические карты блюд и кулинарных изделий;

- обеспечить предоставление фотографий работников пищеблока, участвующих в процессе приготовления пищи в санитарной одежде - площадки №№ 1 и 2.

6. Итоговое значение уровня организации социального питания по результатам оценки уровня организации социального питания в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 53 компенсирующего вида Центрального района Санкт-Петербурга «Консультативно – практический центр по абилитации детей со зрительной патологией»

(наименование учреждения Санкт-Петербурга)

составляет **78,6 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
			Площадка № 1	Площадка № 2	Средний 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	25	25	25	14
Проведение производственного контроля на основе принципов ХАССП	30		0	0	0	
Профессиональная подготовка сотрудников	30		30	30	30	
Информирование о питании в учреждении	15		15	15	15	
Итого:	100	0,2	70	70	70	
Критерий 2: «Организация производственного процесса»¹						
Оснащение производственных помещений технологическим оборудованием, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой	30	0,4	30	24	27	24,6
Приемка / хранение пищевых продуктов / приемка готовой продукции	35		25	25	25	
Приготовление блюд и кулинарных изделий	35		15	4	9,5	
Итого:	100	0,4	70	53	61,5	
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	35	35	40
Соответствие готовой продукции по показателям безопасности и качества нормативам, установленным нормативно-техническими документами и/или стандартами	35		35	35	35	
Соответствие производственных процессов по показателям бактериальной обсемененности нормативам, установленным нормативно-техническими документами и/или стандартами	30		30	30	30	
Итого:	100	0,4	100	100	100	
Всего:	-	1				78,6

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

1. Привести Программу производственного контроля Учреждения в соответствие с действующим законодательством. Направить копию в Управление через ЕСЭДД.
2. Обеспечить наличие протоколов испытаний готовой продукции в рамках Программы производственного контроля учреждения. Направить копии в Управление через ЕСЭДД – площадки №№ 1 и 2.
3. Обеспечить наличие протоколов испытаний готовой продукции в рамках Программы производственного контроля учреждения. Направить копии в Управление через ЕСЭДД – площадки №№ 1 и 2.
4. Обеспечить проведение капитального ремонта на пищеблоке – площадка № 2.
5. Обеспечить соответствие массы порционных блюд. Подтверждающую информацию направить в Управление через ЕСЭДД.

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

6. Обеспечить предоставление журналов бракеража готовой продукции общественного питания. Направить копии в Управление через ЕСЭДД – площадки №№ 1 и 2.
7. Обеспечить предоставление журналов бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Направить копии в Управление через ЕСЭДД – площадки №№ 1 и 2.
8. Обеспечить предоставление утвержденных технологических или технико-технологических карт блюд и кулинарных изделий. Направить копии в Управление через ЕСЭДД – площадки №№ 1 и 2.
9. Обеспечить предоставление фотографий работников пищеблока, участвующих в процессе приготовления пищи в санитарной одежде - площадки №№ 1 и 2.
10. Обеспечить ведение в отношении Исполнителя претензионной работы по выявленным фактам ненадлежащего исполнения предусмотренных Контрактом обязательств в соответствии с Порядком взыскания неустоек (штрафов, пеней) за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом на поставку продуктов питания или оказание услуг социального питания, утвержденным распоряжением Комитета по государственному заказу Санкт-Петербурга от 27.05.2020 № 131-р.

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.